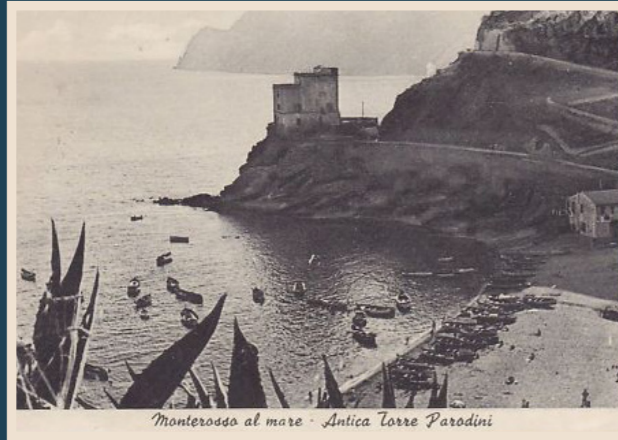


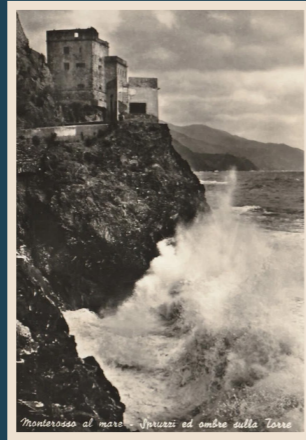
TORRE AURORA

MARE, CUCINA & COCKTAILS

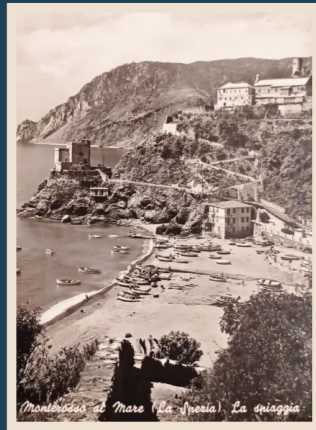
Monterosso - Cinque Terre



Monterosso al mare - Antica Torre Paradini



Monterosso al mare - Torrazzi ed ombra sulla Torre



Monterosso al Mare (La Spiaggia) - La spiaggia



Monterosso al mare - Scoglio di Fegina

INFO

*IL PRODOTTO FRESCO POTREBBE ESSERE ABBATTUTO A -18 PER CONSERVARE LA QUALITÀ.
IN ASSENZA DEL PRODOTTO FRESCO,
POTREBBE ESSERE UTILIZZATO PRODOTTO CONGELATO DI ALTA QUALITÀ
The fresh product could be chilled to -18 to preserve its quality,
in the absence of fresh product, high quality frozen product could be used

TUTTI GLI ALLERGENI SONO A DISPOSIZIONE, CHIEDERE AL PERSONALE
COMUNICARE EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE
All allergens are available, ask to the staff
COMMUNICATE ANY ALLERGIES OR INTOLERANCES

ALLERGENI



1. PESCE
FISH



5. CROSTACEI
CRUSTACEAN



9. UOVA
EGG



12. GLUTINE
GLUTEN



2. ARACHIDI
PEANUTS



6. FRUTTA GUSCIO
NUTS



10. LATTE
MILK



13. SEDANO
CELERY



3. MOSTARDA
MUSTARD



7. SESAMO
SESAME



11. MOLLUSCHI
MOLLUSCS



14. LUPINI
LUPINS



4. SOLFITI
SULPHITE

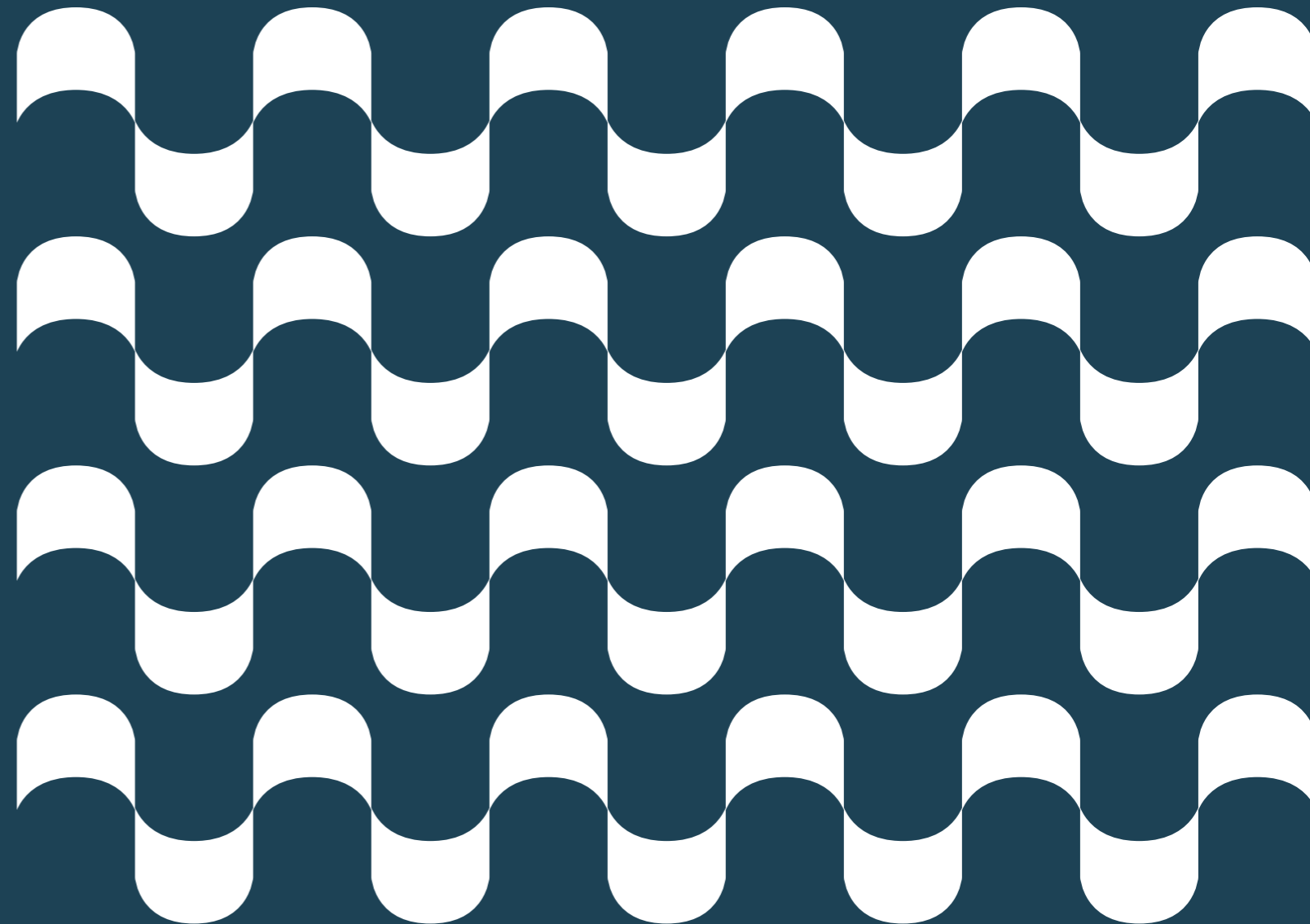


8. SOYA
SOYA

COPERTO

Place setting

5€ a persona/per person



TASTING MENU **Degustazione**

Acciughe, pan brioche, gel al limone, burro mantecato, polvere di pomodoro
Anchovies, pan brioche, lemon jelly, creamed butter, tomato powder

1.10.12

Polpo scottato, morbido di patata e spinacino al burro
Seared octopus, potato purée, and buttered spinach

1.10

Insalatina di mare: cozze, vongole, polpo, calamari, gamberi, ostrica, verdure di stagione e dressing al pesto
Seafood salad: mussels, clams, octopus, calamari, shrimp, oysters, seasonal vegetables and pesto dressing

1.5.6.10.11.13

Ravioli di spinaci ripieni di pesce bianco, pomodori confit e olio al basilico

Spinach ravioli stuffed with white fish, confit tomatoes, and basil oil

1.5.10

Trancio di pescato, scarola saltata, ceci al rosmarino, fondo di pesce
Fish fillet, sautéed escarole, rosemary chickpeas, fish reduction

1.13

Plum Cake con lemon curd e meringa all'italiana bruciata

Almond plum cake with lemon curd and burnt Italian meringue

2.6.9.10

menu **95€**
a persona/x pers.

IL MENU È OBBLIGATORIO PER TUTTO IL TAVOLO
Tasting menu is obligatory for all the table,
Buon appetito...

STARTERS **Antipasti**

Selezione di crudità del mare, accompagnate dalle nostre salse
Selection of raw seafood, accompanied by our sauces

1.5.11

45€

Guazzetto di pesce e crostacei con crostini di pane aromatizzati
Fish and shellfish soup with flavored bread croutons

1.5.11.12

26€

Polpo scottato, scarola spadellata, crema di hummus e pomodorini confit
Seared octopus, sautéed escarole, hummus cream, and confit cherry tomatoes

10.11

27€

Tartare di manzo, pan brioche, nocciole, maionese al tartufo
Raw beef tartare, brioche bread, hazelnuts, truffle mayonnaise

9.12

24€

Carciofi CBT, crema e chips di carote, ravanelli e finocchi al limone, prescinseua
Low cooked artichokes, cream and chips of carrots, radishes, and fennel with lemon, prescinseua cheese

10

24€

FIRST COURSES **Primi**

Gnocchi fatti in casa con cozze e vongole, calamari, gamberi, crema di cavolfiore, olio al prezzemolo
Handmade gnocchi with mussels and clams, calamari, shrimp, cauliflower cream, parsley oil

1.5.9.11.12

27€

Linguine con acciughe salate di Monterosso, asparagi, caviale di pomodoro e panura alle acciughe
Linguine with salted anchovies from Monterosso, asparagus, tomatoes caviar and anchovy panura

1.9.12

26€

Plin alle erbe con ragù bianco di coniglio, crumble di olive taggiasche, gel di pomodoro e pinoli tostatati
Herbs stuffed pasta with rabbit sauce, Taggiasca olive crumble, tomato jelly, and toasted pine nuts

6.9.12.13

25€

Tagliolini con pesto fatto in casa, patate arrostate e fagiolini
Tagliolini with homemade pesto, roasted potatoes, and green beans

6.9.10.12

24€

SECOND COURSES **Secondi**

Rana pescatrice CBT, salsa all'arrabbiata, olive taggiasche e ceci
Low cooked monkfish with arrabbiata sauce, Taggiasca olives and chickpeas

1.13

36€

Taglio di pescato, puntarelle con acciughe e capperi, maionese al pomodoro

Fish of the day, puntarelle salad with anchovies and capers, tomato mayonnaise

1.9

38€

Cuore di Baccalà, salsa parmentier, scarola saltata e chips di patate

Cod fish, parmentier sauce, sautéed escarole, and potato chips

1.10

37€

Carré d'agnello, il suo fondo, demi glace di rapa rossa e patate novelle alla contadina

Rack of lamb, its stock, beetroot demi-glace and potatoes

4

35€

La Storia the History

Il ristorante si trova all'interno di un monumento medioevale, nel cuore del Parco Nazionale delle 5 Terre, da cui si domina tutto il golfo, Torre Aurora sorge a picco sul mare, sotto il colle dei Cappuccini, fu eretta intorno all'anno 1000 per fronteggiare l'attacco dei pirati. Nella seconda metà del 200 fu annessa alle proprietà della Repubblica di Genova. In seguito fu adibita ad abitazione privata per poi essere aperta al pubblico nell'anno 2017. I piani superiori della torre rimangono tutt'ora ad utilizzo privato e quindi non visitabili, la proprietà è iscritta al catalogo dei beni culturali Italiani.

The restaurant is located inside a medieval monument, in the heart of the Cinque Terre National Park, overlooking the entire gulf. Torre Aurora stands overlooking the sea, beneath the Cappuccini hill. It was built around the year 1000 to defend against pirate attacks. In the second half of the 13th century, it was annexed to the property of the Republic of Genoa. It was later used as a private residence and was opened to the public in 2017. The upper floors of the tower remain privately used and therefore not open to visitors, the property is listed in the Italian Cultural Heritage List.