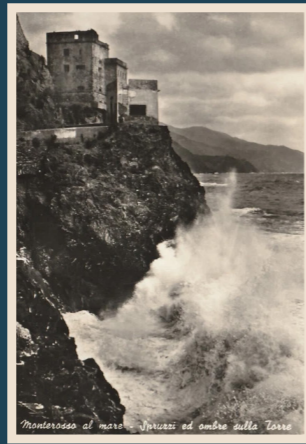
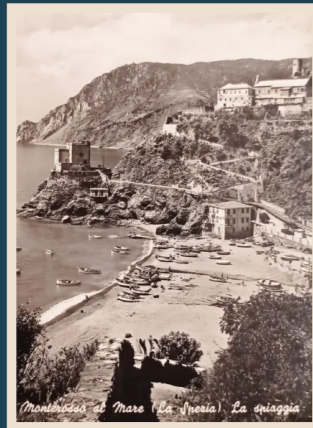


Monterosso al mare - Antica Torre Paradini



Monterosso al mare - Torrazzi ed ombra della Torre



Monterosso al Mare (La Spezia) - La spiaggia



Monterosso al mare - Scoglio di Regina

# TORRE AURORA

MARE, CUCINA & COCKTAILS

Monterosso - Cinque Terre

## 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

## CHEF

Giuliano Agelli



## TASTING MENU **Degustazione**

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

1.3.4.9.10.12

**Carpaccio di gambero rosso, gel agli agrumi locali, bisque, rucola e crema di burrata**  
**Red shrimp carpaccio, local citrus jelly, bisque, rocket and burrata cream**

3.4.5.8

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

1.3.4.5.6.10.11.13

**Gnocchi fatti in casa con gamberi, scampi, pomodorini gialli e rossi, pinoli**

**Homemade gnocchi with shrimp, scampi, pine nuts, yellow and red cherry tomatoes**

4.5.6.12

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

1.3.4.13

**Plum Cake con lemon curd e meringa all'italiana bruciata**  
**Almond plum cake with lemon curd and burnt Italian meringue**

2.6.9.10

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

menu **95€**  
a persona/x pers.

## STARTERS **Antipasti**

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

1.3.4.5.8.11

48€ 

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

1.4.5.11.12

26€ 

**Polpo scottato, la sua maionese, crema di burrata, emulsione di pomodorini gialli e rossi, olive taggiasche e crumble al basilico**

**Seared octopus, its mayonnaise, burrata cream, yellow and red cherry tomato emulsion, Taggiasca olives, and basil crumble**

3.4.5.9.10.11.12

27€ 

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

6.9.10.12

25€ 

**Panzanella di pomodori, cetrioli, olive taggiasche, cipolle rosse pickles e tzatziki di prescinseua**  
**"Panzanella" bread with tomatoes, cucumbers, Taggiasca olives, red onions pickles, and tzatziki with Prescinseua local cheese**

3.4.8.10.12.13

24€ 

## FIRST COURSES **Primi**

**Tagliolini con cozze e vongole, calamari, gamberi, taccole e olio al prezzemolo**  
**Tagliolini with mussels and clams, calamari, shrimp, snow peas, and parsley oil**

1.4.5.9.11.12

27€

**Linguine con acciughe salate di Monterosso, pomodori confit burro mantecato ai limoni, panura alle acciughe**  
**Linguine with salted anchovies from Monterosso, confit tomatoes, lemon butter, anchovy breadcrumbs**

1.10.12

27€

**Plin alle erbe con ragù bianco di coniglio, crumble di olive taggiasche e pinoli tostati**  
**Herbs stuffed pasta with rabbit sauce, Taggiasca olive crumble, and toasted pine nuts**

4.6.9.10.12.13

26€

**Croxetti (pasta tipica ligure) con pesto fatto in casa, patate arrostate e fagiolini**  
**Croxetti (ligurian typical pasta) with homemade pesto, roasted potatoes, and green beans**

6.9.12

25€ 

## SECOND COURSES **Secondi**

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

1

37€ 

**Taglio di pescato, patate, carote, cipollotto, fondo di pesce e maionese ai limoni di Monterosso**  
**Fish of the day, potatoes, carrots, spring onions, fish sauce, and Monterosso lemon mayonnaise**

1.3.4.9.13

38€ 

**Cuore di Baccalà, salsa parmentier, scarola saltata e chips di patate**  
**Cod fish, parmentier sauce, sautéed escarole, and potato chips**

1

38€ 

**Cubi di maialino, salsa di peperone arrostito, albicocche, cicoria ripassata con pinoli e uvetta, fondo di maiale**  
**Pork cubes, roasted pepper sauce, apricots, sautéed chicory with pinne nuts and dried grapes, pork sauce**

3.4.6.13.8

36€ 

## 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.