

**FINO**

**LUNCH**

11:30 - 14:30

**AURORA**

HOTEL | RESTAURANT | ART

# TO START

## Der Tagliere

Feiner Südtiroler Aufschnitt  
Almkäse  
Dinkelgrissini

## Il Tagliere

salumi altoatesini  
formaggio di malga  
grissini di farro integrale

## The Platter

Fine Tyrolean cold cuts  
alpine cheese  
spelt grissini

Euro 16

## Hamburger

vom Rind "Alto Adige" 100%  
Himbeer-Chili-Ketchup  
Pommes Frites aus dem Pustertal

## L'Hamburger

di bovino "Alto Adige" 100%  
ketchup di lamponi piccante  
patate fritte "pusteresi"

## Hamburger

from beef „Alto Adige“ 100%  
Raspberry-Chili Ketchup  
French fries from Val Pusteria

Euro 18

## Die Focaccia

"Culatello" aus Zibello  
Büffelmozzarella  
Pistazienpesto  
und getrocknete Tomaten

## La Focaccia

culatello di zibello  
mozzarella di bufala  
pesto di pistacchi  
e pomodoro secchi

## La Focaccia

„Culatello“ from Zibello  
Buffalo mozzarella  
Pistachio pesto and  
sun-dried tomatoes

Euro 12

## Der Saibling

Avocado-Mousse  
Wachtelei  
grüne Spargel

## Il Salmerino

mousse di avocado  
uovo di quaglia  
asparagi verdi

## The Char

Avocado mousse  
Quail egg  
green asparagus

Euro 16

# SALAD

## **Der Salat**

Frühlingssalate | Thunfisch in Öl mit rosa Pfeffer  
Balsamico Dressing von Modena

## **L'insalatona**

misticanza di primavera | tonno sott'olio al pepe rosa  
dressing al balsamico di Modena

## **The Salad**

spring herbs | tuna in oil with pink peppercorns  
balsamic dressing from Modena

Euro 15

# SOUPS

## **Velouté**

vom weißen Spargel  
Saltimbocca vom Wolfbarsch  
Kerbel

## **La Vellutina**

di asparagi bianchi  
saltimbocca di branzino  
cerfoglio

## **Velouté**

of white asparagus  
sea bass Saltimbocca  
chervil

Euro 14

## **Il Minestrone**


Erbsenschoten "Spello" bio  
knuspriger Lauch  
hausgemachtes Brot

## **Il Minestrone**

cicerchia "Spello" bio  
porro croccante  
pane casereccio

## **Il Minestrone**

Organic „Spello“ pea pods  
Crispy leeks  
homemade bread

Euro 10 

# PASTA & MORE

## Spaghetti Carbonara

Wangenspeck aus Sauris  
Schafkäse aus der Toskana  
Sarawak-Pfeffer

## Gli spaghetti Carbonara

guanciale di Sauris  
pecorino toscano  
pepe nero Sarawak

## Spaghetti Carbonara

Sauris bacon  
Tuscan Pecorino cheese  
Sarawak pepper

Euro 16

## Tagliatelle Bolognese

Hausgemachte Eierbandnudeln  
Ragù Bologneser Art

## Tagliatelle Bolognese

Le tagliatelle di pasta all'uovo  
al ragù Bolognese

## Tagliatelle Bolognese

Homemade egg noodles  
Bolognese-style ragù

Euro 15

## Gnocchi nach Sorrentiner-Art


Frische Tomate  
Mozzarella  
Basilikum

## Gli gnocchi alla Sorrentina

pomodoro fresco  
mozzarella | basilico

## Gnocchi in Sorrento style

Fresh tomato  
Mozzarella | Basil

Euro 14 

## Gratinierte Cannelloni


mit Parmesan  
Topfen und Spinat  
Steinpilzsauce

## I cannelloni

gratinati al parmigiano  
ricotta e spinaci  
salsa ai funghi porcini secchi

## Gratinated Cannelloni

with Parmesan  
quark and spinach  
porcini mushroom sauce

Euro 15 

# MAIN COURSES

## Terlaner Spargel

Dampfkartoffel, Bozner Sauce

## Asparagi bianchi di Terlano

patate al vapore, salsa bolzanina

## Terlano asparagus

Potatoes steamed, Bolzano sauce

Euro 20  possible

## mit Kalbsfilet

con filetto di vitello with veal fillet

Euro 32

## mit Parmaschinken

oder mit Hausschinken

con prosciutto di Parma

o prosciutto cotto casereccio

with Parma ham

or cooked ham

Euro 26

## Gemüse gegrillt

Birne, geräucherter Scamorza-Käse

## Le verdure alla griglia

pera, scamorza affumicata

## Grilled vegetables

pear, smoked Scamorza cheese

Euro 16 

## Die Regenbogenforelle der Passer

in der Folie gebraten

saisonales Gemüse, Zitronenbutter

## La trota arcobaleno del Passirio

al cartoccio

verdure di stagione, burro al limone

## Rainbow trout from the Passer

Pan-seared in foil

seasonal vegetables, lemon butter

Euro 26 / 20 Min

## Lammkotelettes

Frühlingskräuter | Artischocken

neue Kartoffel

## Le costolette di agnello

erbe di primavera | carciofi

patate novelle

## Lamb chops

spring herbs | artichokes

new potatoes

Euro 30

# SIDES

gemischter Salat | Pommes Frites

Ofenkartoffeln | Grillgemüse

insalata mista | patate fritte

patate al forno | verdure alla griglia

mixed salad | french fries

baked potatoes | grilled vegetables

Euro 5

# DESSERT

## Käsekuchen


Frischkäse "Robiola"  
Erdbeeren

## La cheesecake

con formaggio fresco "Robiola"  
fragole

## Cheesecake

fresh „Robiola“ cheese  
strawberries

Euro 11 

## Sacher Parfait


mit Bitterschokolade  
Guanaja 70%

## Il parfait "Sacher"

cioccolato fondente  
Guanaja al 70%

## Sacher Parfait

with bitter chocolate  
Guanaja 70%

Euro 11 

## Sorbet


Mango

## Sorbetto

Mango

## Sorbet

Mango

Euro 8 

## Gratinierte Zabaione


mit Waldfrüchten

## Lo zabaione gratinato

ai frutti di bosco

## Gratinated Zabaione

with forest fruits

Euro 11 

## Käse von Affineur Degust


Auswahl von Rohmilchkäse aus Südtirol  
und anderen Regionen Italiens

## Formaggio dell'affinatore Degust

Selezione di formaggi a latte crudo  
prodotti in Alto Adige e nelle  
altre regioni d'Italia

## Cheese from affineur Degust

selection of raw milk cheeses from  
South Tyrol and other regions of Italy

Euro 14 



# AURORA

**HOTEL | RESTAURANT | ART**

Passerpromenade/Passeggiata lungo Passirio 38 • 39012 Merano • Italy

[info@hotelaurora.bz](mailto:info@hotelaurora.bz) • [www.hotel-aurora-meran.com](http://www.hotel-aurora-meran.com)

