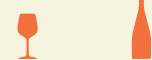


WINES

VINI BIANCHI | WHITE WINES



RIBOLLA GIALLA "IDEL POMPIERE"	€ 12,00	€ 38,00
Schiopetto Friuli Venezia Giulia		
VERMENTINO DI GALLURA "FUNTANALIRAS ORO"		€ 45,00
Cantina del Vermentino Sardegna		
CHARDONNAY		€ 45,00
Jermann Friuli Venezia Giulia		
SAUVIGNON "SANCT VALENTIN"		€ 45,00
San Michele Appiano Trentino		
GEWURZTRAMINER "SANCT VALENTIN"		€ 58,00
San Michele Appiano Trentino		
CURTEFRANCA BIANCO "UCCELLANDA"		€ 58,00
Bellavista Lombardia		

BEER

Birra Nastro Azzurro 33cl		€ 8,00
Birra Nastro Azzurro 66cl		€ 12,00
Birra Becks 33cl		€ 8,00

COCKTAILS

Aperol Spritz		€ 12,00
Campari Spritz		€ 12,00
Limoncello Spritz		€ 12,00
Gin Tonic		€ 12,00
Vodka Tonic		€ 12,00



WELCOME



AURORA

AURORA BISTROT & BAR
SIMPLE
SURPRISE
DELICIOUS

FOOD

Patanegra e pane fatto in casa ai datterini di Napoli Patanegra ham & homemade bread with cherry tomatoes from Naples	€ 28,00
Avocado toast con salmone affumicato norvegese Avocado toast with Norwegian smoked salmon	€ 14,00
Banana bread tostato fatto in casa con burro salato di Matera e ribes Homemade toasted banana bread with salted butter from Matera & red currant	€ 10,00
Torta del giorno fatta in casa da Antonella Cake of the day made by Antonella	€ 10,00
Delizioso piatto di frutta fresca Delicious fresh fruits salad	€ 8,00
Cornetti fatti in casa: semplice, integrale, vegano e pane al cioccolato Homemade croissant: simple, wholewheat, vegan & pain au chocolat	€ 3,50
Frittelle integrali fatte in casa alla banana con frutti di bosco e sciroppo di acero Homemade whole wheat banana pancakes with berries & maple syrup	€ 13,50
Frittelle integrali fatte in casa alla banana con frutti di bosco e cioccolato Homemade whole wheat banana pancakes with berries & chocolate	€ 13,50
Cornetto fresco con Stracciatella Pugliese e Salmone affumicato Norvegese Fresh Croissant with Stracciatella cheese from Puglia and Smoked Norwegian Salmon	€ 10,00
Cornetto fresco con Mortadella Palmieri e Pecorino di Nerola allo Zafferano Fresh Croissant with Mortadella and Saffron Pecorino cheese	€ 9,00
Bruschette alla stracciatella con tartufo fresco, datterini di Napoli e carciofi Bruschette with stracciatella cheese with fresh truffle, cherry tomatoes from Naples and artichokes	€ 16,00
Patanegra & Mortadella Palmieri, Parmigiano 48 mesi, Pecorino romano al Tartufo, Pecorino di Nerola allo Zafferano, Gorgonzola Arioli e Stracciatella di Puglia High quality cold cuts & cheese selection	€ 34,00
Parmigiano 48 mesi, Pecorino romano al Tartufo, Pecorino di Nerola allo Zafferano, Gorgonzola Arioli e Stracciatella di Puglia High quality cheese selection	€ 24,00
Toast con pane fatto in casa integrale con Mortadella Palmieri e Pecorino al Tartufo Toast with homemade whole wheat bread with Mortadella & truffle cheese	€ 10,00



FOOD

INSALATE DELL'ORTO | FRESH GARDEN SALADS

PUGLIA Avocado, pomodori, stracciatella, cetriolo, gallette di mais e aceto balsamico, basilico fresco e pepe Avocado, tomatoes, stracciatella cheese, cucumber and corn bread	€ 14,00
TROPICAL Lollo, mango, avocado, gallette di mais, aceto balsamico, sommacco & pepe Salad, mango, avocado, corn bread, balsamic vinegar, sumac & pepper	€ 14,00

HEALTHY ENERGY BOWLS

ACAI BOWL Acai biologico, banana, fragole e granola Organic acai, banana, strawberry & fresh granola	€ 13,00
CACAO BOWL Cacao, burro di arachidi, banana e granola Cacao, peanut butter, banana & fresh granola	€ 13,00

CENTRIFUGHE | HEALTHY SHAKES & JUICES

Centrifuga ai frutti rossi e banana Fresh juice of blueberry, strawberry and banana	€ 8,00
Centrifuga di fragola, kiwi, ananas e lime Fresh juice of strawberry, kiwi, pineapple and lime	€ 8,00
Spremuta di arancia Fresh orange juice	€ 7,00

Caffetteria Coffees & Cappuccinos	€ 6,00
Selezione Tisane Special Tea Selection	€ 6,00
Coca Cola • Fanta • Sprite • Acqua Tonica	€ 6,00
Acqua Minerale Mineral Water	€ 4,00
Cestino di pane fatto in casa ai 5 cereali ed integrale Homemade wholewheat bread	€ 5,00




WINES



BOLLICINE • FRANCIACORTA E PROSECCO

		
PROSECCO DI VALDOBBIADENE DRY Santi Veneto	€ 12,00	€ 38,00
TRENTO SPUMANTE BRUT BLANC DE BLANCS "MAXIMUM" • Ferrari Trentino		€ 55,00
FRANCIACORTA DOCG BRUT CUVÉE ROSE' MONOGRAM • Castel Faglia Lombardia		€ 55,00
FRANCIACORTA EXTRA BRUT CUVÉE PRESTIGE • Ca' del Bosco Lombardia		€ 74,00
TRENTODOC SPUMANTE BRUT ROSE' Ferrari Trentino		€ 74,00

VINI ROSATI | ROSÈ WINES

		
ROSATO "CALAFURIA" • Tormaresca Antinori Puglia	€ 12,00	€ 38,00
ALIÉ ROSÉ • Frescobaldi Magliano in Toscana		€ 45,00
TAMBE' ROSATO • Capichera Sardegna		€ 58,00

VINI ROSSI | RED WINES

		
AGLIANICO DEL VULTURE "L'ATTO" Cantine Del Notaio Basilicata	€ 12,00	€ 38,00
CHIANTI CLASSICO RISERVA "IL GRIGIO" San Felice Toscana		€ 45,00
SAGRANTINO DI MONTEFALCO Briziarelli Tenuta Fontecaime Umbria		€ 45,00
MONTEPULCIANO D' ABRUZZO ZANNA RISERVA Illuminati Abruzzo		€ 45,00
BRUNELLO DI MONTALCINO La Poderina Toscana		€ 58,00
AMARONE CLASSICO "COSTASERA" Masi Veneto		€ 58,00

