

WINES

VINI ROSSI | RED WINES

AGLIANICO DEL VULTURE "LATTO" Cantine del Notaio • Basilicata	€ 12	 
CHIANTI CLASSICO RISERVA "IL GRIGIO" San Felice • Toscana	€ 45	
SAGRANTINO DI MONTEFALCO Briziarelli Tenuta Fontecaime • Umbria	€ 45	
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO RISERVA MARINA CVETIC Illuminati • Abruzzo	€ 45	
BRUNELLO DI MONTALCINO La Poderina • Toscana	€ 58	
AMARONE CLASSICO "COSTASERA" Masi • Veneto	€ 58	

COCKTAILS

Aperol Spritz	€ 14
Campari Spritz	€ 14
Limoncello Spritz	€ 14
Hugo Spritz	€ 14
Gin Tonic	€ 14
Vodka Tonic	€ 14
Aurora Spritz	€ 16

BEER

SELEZIONE DI BIRRE ARTIGIANALI SELECTION OF CRAFT BEERS

BALADIN NAZIONALE 33cl Bionda • Ale • 6,5%	€ 9
BALADIN SUPER BITTER 33cl Ambrata • Strong Ale • 8%	€ 9
BALADIN ISAAC BLANCE Bianca • Blance • 5%	€ 9



BEVERAGES

CENTRIFUGHE | HEALTHY SHAKES & JUICES

Centrifuga ai frutti rossi e banana   	€ 10
Fresh juice of blueberry, strawberry and banana	
Centrifuga di fragola, kiwi, ananas e lime   	€ 10
Fresh juice of strawberry, kiwi, pineapple and lime	
Spremuta di arancia	€ 7
Fresh orange juice   	

BIBITE | SOFT DRINKS

COCA COLA • FANTA • SPRITE	€ 6
ACQUA TONICA • TONIC WATER	€ 6
SUCCO DI POMPELMO BIO • GRAPEFRUIT JUICE BIO	€ 7
SUCCO DI MELA BIO • APPLE JUICE BIO	€ 7
SUCCO DI ANANAS BIO • PINEAPPLE JUICE BIO	€ 7
LIMONATA BIO • LEMONADE BIO	€ 7

BEVANDE CALDE | HOT DRINKS

SELEZIONE DI TÈ • TEA SELECTION
SELEZIONE DI CIOCCOLATE CALDE (con Latte BIO)
HOT CHOCOLATE SELECTION (with Organic Milk)

CAFFÈ ESPRESSO ESPRESSO	€ 4
CAFFETTERIA (con Latte BIO) CAFETERIA (with Organic Milk)	€ 6
ACQUA MINERALE MINERAL WATER	€ 5
ACQUA FRIZZANTE SPARKLING WATER	€ 5

LEGENDA ALLERGENI • ALLERGENS LEGEND

- 1 • Glutine | Gluten
- 2 • Crostacei e derivati | Crustaceans and derivatives
- 3 • Uova | Eggs
- 4 • Pesce e derivati | Fish and derivatives
- 5 • Arachidi e derivati | Peanuts and derivatives
- 6 • Soya e derivati | Soy and derivatives
- 7 • Latte e derivati | Milk and derivatives
- 8 • Frutta a guscio e derivati | Nuts and derivatives
- 9 • Sedano e derivati | Celery and derivatives
- 10 • Senape e derivati | Mustard and derivatives
- 11 • Semi di Sesamo e derivati | Sesame seeds and derivatives
- 12 • Anidride Solforosa e Solfiti | Sulphur Dioxide and Sulfites
- 13 • Lupini e derivati | Lupins and derivatives
- 14 • Molluschi e derivati | Molluscs and derivatives

-  Senza Glutine
Gluten Free
-  Vegetariano
Vegetarian
-  Vegano
Vegan

Our commitment toward sustainability is reflected in our product sourcing as many of our products (including our fish, meats, products, dairies) come from local suppliers. Kindly inform us about any of your allergies or intolerances.



WELCOME

AURORA

AURORA BISTROT & BAR
SIMPLE
SURPRISE
DELICIOUS

FOOD

BRUNCH

Avocado toast con salmone affumicato BIO Avocado toast with organic smoked salmon • 1,4,6,7,10,11	€ 16
Banana bread tostato fatto in casa con burro salato di Matera e ribes Homemade toasted banana bread with salted butter from Matera & red currant • 1,3,7	€ 10
Cornetti fatti in casa: semplice, integrale, vegano e pane al cioccolato Homemade croissant: simple, wholewheat, vegan & pain au chocolat • 1,3,6,7,8,11	€ 3,5
Frittelle integrali fatte in casa alla banana con frutti di bosco (con sciroppo di acero o cioccolato) Homemade whole wheat banana pancakes with berries (with maple syrup or chocolate) • 1,3,6,7,10,13	€ 14
Cornetto fresco con Stracciatella Pugliese e Salmone affumicato BIO Fresh Croissant with Stracciatella cheese from Puglia and Smoked Organic Salmon • 1,3,4,6,7,8	€ 14
Cornetto fresco con Mortadella Palmieri e Pecorino di Nerola allo Zafferano Fresh Croissant with Mortadella and Saffron Pecorino cheese • 1,3,6,7,8	€ 12
Toast con pane fatto in casa integrale con Mortadella Palmieri e Pecorino al Tartufo Toast with homemade whole wheat bread with Mortadella & truffle cheese • 1,6,7,10,11	€ 12
Uova biologiche all'occhio di bue al tartufo nero Organic sunny-side-up eggs with black truffle • 3	€ 13
Uova biologiche strapazzate con bacon Organic scrambled eggs with bacon • 3,7	€ 11

PRANZO | LUNCH

Mortadella Palmieri & Patanegra, Parmigiano 48 mesi, Pecorino romano al Tartufo, Pecorino di Nerola allo Zafferano, Gorgonzola Arioli e Stracciatella di Puglia High quality cold cuts & cheese selection • 7,12	€ 36
Patanegra e pane fatto in casa ai datterini di Napoli Patanegra ham & homemade bread with cherry tomatoes from Naples • 1,3,6,7,8,9,10,11	€ 28
Parmigiano 48 mesi, Pecorino romano al Tartufo, Pecorino di Nerola allo Zafferano, Gorgonzola Arioli e Stracciatella di Puglia High quality cheese selection • 7,12	€ 26
Bruschette alla stracciatella con tartufo, datterini di Napoli e carciofi Bruschette with stracciatella cheese with truffle, cherry tomatoes from Naples and artichokes • 1,6,7,10,11,12	€ 18
Prosciutto e melone Patanegra ham and fresh melone	€ 18



FOOD

Lasagna al ragù Lasagna with beef ragù • 1,2,3,4,6,7,8,9,10,12,13	€ 18
Polpette al sugo della nonna Nonna's beef meatballs with tomato sauce • 1,2,3,4,5,6,7,9,10,12	€ 18
Parmigiana di melanzana Eggplant parmigiana • 1,2,3,4,5,7,8,9,12	€ 18
Zuppa di lenticchie e zucca Lentil and pumpkin soup • 1,6,8,9,10,11	€ 14
Zuppa con legumi e farro Legume and farro soup • 1,6,9,10	€ 14
Cestino di pane fatto in casa ai 5 cereali ed integrale Homemade wholewheat bread • 1,3,6,7,8,9,10,11	€ 6

DALL'ORTO | FROM THE GARDEN

MUSAKAA DI MELANZANE • EGGPLANT MUSAKAA con pane artigianale ai 5 cereali e integrale (250 gr) with artisan multigrain and whole wheat bread (250 gr) • 1,3,6,7,8,9,10,11	€ 16
PUGLIA Avocado, pomodori, stracciatella, cetriolo, gallette di mais e aceto balsamico, basilico fresco e pepe Avocado, tomatoes, stracciatella cheese, cucumber and corn bread • 7	€ 16
TROPICAL Lollo, mango, avocado, gallette di mais, aceto balsamico, sommacco & pepe Salad, mango, avocado, corn bread, balsamic vinegar, sumac & pepper	€ 16

HEALTHY ENERGY BOWLS

ACAI BOWL • 1,7,8,11 Acai biologico, banana, fragole e granola Organic acai, banana, strawberry & fresh granola	€ 16
CACAO BOWL • 1,5,7,8,11 Cacao, burro di arachidi, banana e granola Cacao, peanut butter, banana & fresh granola	€ 14

DESSERT

Tiramisù fatto in casa Homemade tiramisu • 1,3,7	€ 12
Gelato crema e pistacchio Cream & pistachio icecream • 1,3,6,7,8	€ 10
Gelato stracciatella e cioccolato Stracciatella & chocolate icecream • 1,3,6,7,8	€ 10
Torta del giorno fatta in casa Cake of the day homemade • 1,3,6,7,10,12,13	€ 10
Delizioso piatto di frutta fresca Delicious fresh fruits salad	€ 8



WINES

BOLLICINE • FRANCIACORTA E PROSECCO

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

VINI ROSÉ | ROSÉ WINES

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

VINI BIANCHI | WHITE WINES

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

