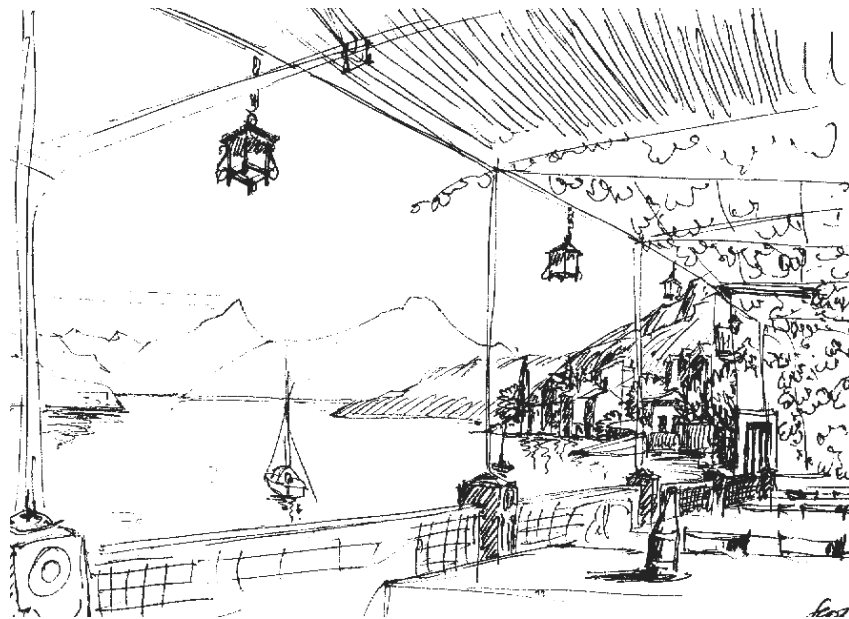




*Ristorante Pizzeria Aurora*





## Antipasti di Lago

### Lake fish starter - Entrées avec Poisson du Lac – Vorspeisen mit Seefisch

#### Antipasto misto della casa con specialità del lago

Crostino con paté di lavarello, crostino con lavarello affumicato, pesce di lago in carpione, cavedano marinato, filettini di pesce persico con salsa verde, missoltino grigliato con polenta, cipollotto in agrodolce, carciofi sott'olio

#### Assorted hors d'oeuvres with lake fish and vegetables

Crouton with white lake fish pate, smoked whitefish with crouton, cold fried lake fish with mixed vegetables and onions, marinated cavedano lake fish with black pepper and aromatic herbs, breaded Perch fillets with Parsley sauce, air dried Agone lake fish with polenta, sweet and sour onions, artichokes preserved in oil

#### Hors-d'oeuvre variés de poissons du lac

(Croûton avec pâté de lavaret, croûton avec lavaret fumé, Froid poissons du lac avec légumes et oignons, Chevaine mariné avec herbes aromatiques, froid filets de perche panés avec sauce au persil, Poisson du lac séché salé servi à l'huile et au vinaigre avec polenta, Oignons à l'aigre-doux, Artichauts à l'huile)

#### Eine Vorspeise aus einer Auswahl von Fischen und Gemüsen

Fischpastete auf Crostini, geräuchertem Seefisch auf Crostini, Fisch vom Comer See mit Gemüse und Zwiebeln kalt serviert, Mariniertes Doebl mit schwarzem Pfeffer und aromatischen Kräutern, paniertem Barschfilet mit Petersiliensauce kalt serviert, Luftgetrockneter Seefisch an Olivenöl und Weinessig mit Polenta, Süße und saure Zwiebeln, Artischocken mit Öl)

#### “Capesante” di lago gratinate

con trota bianca, salmonata ed affumicata

“Lake scallops” au gratin with smoked, white & salmon trout

“Coquille Saint-Jacques” du Lac au gratin avec truite blanche, saumonée et fumé

“ComerSee Muscheln” gratiniert mit geräuchertem, weiß & Lachsforelle

#### Tortino tiepido di trota con insalatina delicata

Warm trout pie with healthy side salad

Gâteau chaud avec truite et délicat salade

Warmer Kuchen mit Forellen mit Salat

#### Chicche di Lago

Paté di lavarello, carpione, trota affumicata con riccioli di burro e crostini tiepidi

Lake fish pate, cold fried lake fish with mixed vegetables, smoked trout with butter curls and croutons

Pâté de lavaret, poisson au lac froid avec légumes, truite fumée avec boucle de beurre et croûtons

Seefisch Paté, Kalte Seefisch mit Gemüse, geräucherter Forelle mit Curl Butter mit Crostini

#### Insalata di Lago con filetti di trota marinati e olive

Lakefish salad with marinated trout fillets and olives

Salad de poisson du lac avec filets de truite mariné et olives

Seefischsalat mit marinierten forellenfilets und oliven

#### Missoltino grigliato con “Toc”

Air dried Agone lake fish with “Toc” (Local kind of polenta with butter and cheese)

Poisson du lac séché salé servi à l'huile et au vinaigre avec “Toc” (Polenta local avec du beurre et du fromage)

Luftgetrockneter Seefisch an Olivenöl und Weinessig mit “Toc” (Lokale Polenta mit Butter und Käse)



### **Pesce di lago in carpione**

Cold fried lake fish with mixed vegetables and onions  
Froid poissons du lac frit avec légumes et oignons  
Fisch vom Comer See mit Gemuese und Zwiebeln kalt serviert

### **Cavedano marinato alle erbe aromatiche**

Marinated cavedano lake fish with black pepper and aromatic herbs  
Chevaine mariné avec herbes aromatiques et poivre noir  
Marinierter Doebel mit schwarzem Pfeffer und aromatischen Kräutern

### **Paté di lavarello con crostini**

White lake fish pate with croutons  
Pâté de lavaret avec croûtons  
Fischpastete mit Crostinis

### **Fantasia di Bruschette di Lago**

Bruschette con paté di lavarello, missoltino , lavarello affumicato e con bottarga di lavarello  
Bruschette Mix (with white lake fish pate, smoked white lake fish, air dried Agone lake fish & with dried whitefish roe)  
Bruschetta Mix (avec pâté de lavaret, lavaret fumé, poisson du lac séché salé & avec poutargue de lavaret)  
Bruschetta Mix (mit Fischpastete, Geräuchertem Seefischfilet, Luftgetrocknetem Seefisch & mit getrockneter lavaretrogen)

### **Crudo di Parma con mozzarella di bufala, crostino con paté di lavarello e olive verdi**

Parma ham, buffalo mozzarella, white lake fish pate with crouton and green olives  
Le jambon de Parme avec mozzarella de bufflonne, le pâté de lavaret et olives vertes  
Parmaschinken mit Büffelmozzarella und FishPastete und Oliven grüne



## Antipasti classici

### Traditional starters- Traditionelles Entrées – Vorspeisen

#### Antipasto rustico della casa

Salumi misti, formaggio locale, pizza frita, cipollotti in agrodolce, bruschetta pomodoro e basilico, carciofi sott'olio

##### Country house appetizer

Cold cuts, fried pizza, local cheese, sweet and sour onions, oil-preserved artichokes and fresh Tomatoes & basil Bruschetta

##### Rustique hors-d'œuvre de la maison

Charcuterie avec pizza frite, fromage, Oignons à l'aigre-doux, Artichauts à l'huile et Bruschetta aux tomates et basilic

##### Bäuerliche hausgemachte Vorspeise

Gemischte Wurstware mit frittierter Pizza, Käse, Süße und saure Zwiebeln, Artischocken mit Oel, Tomaten und Basilikum Bruschetta

#### Bresaola della Valtellina con rucola e grana

Air cured Valtellina beef with rocket salad and Parmesan cheese

Viande de Grison avec roquette et Parmesan

Luftgetrocknete Rindfleischstreifen auf Valtellina-Art mit Rauke Salat und Parmesan Käse

#### Insalata caprese con pomodoro fresco, mozzarella, basilico e origano

*Con mozzarella di bufala su richiesta con supplemento di Euro 2.00*

Caprese salad with fresh tomatoes, mozzarella, basil and origan - buffalo mozzarella on request - extra cost of Euro 2.00

Salade Caprese avec tomates, mozzarella, Basilic et origan

Caprese-Salat mit frischen Tomaten, Mozzarella, Basilikum und Oregano

#### Bruschette classiche con pomodoro e basilico

Fresh Tomatoes and basil Bruschetta

Bruschetta aux tomates et basilic

Tomaten und Basilikum Bruschetta

#### Crudo di Parma con melone

Parma ham with melon

Jambon de Parme avec melon

Parmaschinken mit Melone

#### Crudo di Parma, mozzarella di bufala, bruschetta pomodoro e basilico, olive verdi

Parma ham, buffalo mozzarella, fresh tomatoes and basil Bruschetta, green olives

Le jambon de Parme avec mozzarella de bufflonne, Bruschetta aux tomates et basilic, olives vert

Parmaschinken mit Büffelmozzarella und Tomaten und Basilikum Bruschetta und oliven grüne

#### Cestino di pizza frita

Basket with fried pizza

Panier avec pizza frite

Korb mit frittierter Pizza

#### Sauté di Vongole

Real clams Sauté

Palourdes sautées

Sautierte Venusmuscheln



*Ristorante Pizzeria Aurora*

## **Primi piatti di Pesce**

**First fish dishes - Premier cours de poisson - Ersten Fisch Kurse**

### **Risotto con filetto di pesce persico**

Risotto with breaded Perch fillets  
Risotto avec filets de perche panés  
Risotto mit paniertem Barschfilet

### **Ravioli di pesce persico alla salvia croccante**

Handmade ravioli with Perch fish and crispy sage  
Ravioli de perche avec beurre et sauge  
Handgemachte Ravioli mit Barsch und gerösteter Salbei

### **Tagliolini freschi ai sapori del Lago**

Handmade noodles with lake fish tomato sauce  
Tagliolini de la maison avec sauce de poissons du lac et sauce de tomates  
Handgemachte Nudeln mit Fischsoße und Tomaten soße

### **Pasta fresca con missoltini e pomodorini freschi**

Handmade pasta with air dried agone lake fish and fresh tomatoes  
Pâte fraîche de la maison avec sauce de poissons du lac séché salé et tomates fraîches  
Handgemachte Pasta mit Luftgetrocknetem Seefisch und frischen Tomaten

### **Gnocchi di patate con crema ai missoltini**

Potato dumplings with air dried agone lake fish in cream sauce  
Gnocchi de la maison avec poissons séché du lac et crème  
Kartoffelklößchen mit Luftgetrocknetem Seefisch und Rahmsauce

### **Penne al lavarello affumicato e panna**

Penne with smoked whitefish and cream sauce  
Penne avec lavaret fumé et crème  
Penne mit geräuchertem Seefisch und Rahmsauce

### **Tagliolini al ragù bianco di lago con pistacchi di Bronte e speck**

Handmade noodles with white fish ragu, Bronte's pistachios and smoked raw ham  
Tagliolini de la maison avec ragout blanche de poissons du lac, Pistaches de Bronte et jambon cru fumé  
Handgemachte Nudeln mit weißer Fishsoße, Bronte Pistazien und Speck

### **Spaghetti allo scoglio**

Seafood Spaghetti  
Spaghetti avec fruits de mer  
Spaghetti mit Meeresfrüchten

### **Spaghetti alle Vongole veraci**

Spaghetti with Real clams  
Spaghetti avec vrais palourdes  
Spaghetti mit echten Venusmuscheln

### **Paccheri ai frutti di mare**

Paccheri Pasta with seafood and spicy tomato sauce  
Paccheri Pasta avec fruits de mer et sauce aux tomates épicé  
Paccheri Pasta mit Meeresfrüchte und würziger Tomaten-Sauce



*Ristorante Pizzeria Aurora*

## **Primi piatti classici della cucina Italiana**

**First dishes - Premier cours - Ersten Kurse**

### **Lasagne di pasta fresca alla bolognese**

Homemade lasagne with bolognese sauce  
Lasagne de la maison avec sauce bolonaise  
Hausgemachte Lasagne mit Bolognese Soße

### **Ravioli di ricotta e spinaci alla salvia croccante**

Handmade ravioli with ricotta cheese, spinach and crispy sage  
Ravioli de la maison avec fromage blanc et épinards à la sauge croustillante  
Handgemacht Ravioli mit Ricottakäse, Spinat und gerösteter Salbei

### **Penne all'arrabbiata**

Penne with hot tomato sauce  
Penne avec sauce de tomate épicé  
Penne mit Tomatensoße und Chili

### **Fiocchi di pera alla fonduta di formaggio**

Handmade ravioli with pear and melted local cheese  
Ravioli de poire de la maison avec fondu de fromage  
Handgemachte Ravioli mit Birnen und geschmolzenem Käse aus der Region

### **Spaghetti all'amatriciana**

Spaghetti all'amatriciana with bacon and tomato sauce  
Spaghetti all'amatriciana avec sauce tomate et lardon  
Spaghetti mit Bacon und Tomaten Soße

### **Spaghetti alla carbonara**

Spaghetti Carbonara style with eggs and fried bacon  
Spaghetti alla carbonara avec oeufs et lardons rissolés  
Spaghetti auf Köhnelart mit Eiern und geröstetem Bacon



*Ristorante Pizzeria Aurora*

## **Pesci**

### **Fish – Poissons - Fisch**

#### **Lavarello spinato alla griglia**

Grilled boneless white lake fish  
Lavaret grillé, sans arêtes  
Gegrilltes Seefischfilet ohne Gräten

#### **Lavarello spinato alla salvia croccante**

Boneless white lake fish with crispy sage  
Lavaret avec beurre et sauge croustillante, sans arêtes  
Seefischfilet mit gerösteter Salbei, ohne Gräten

#### **Lavarello spinato dorato alle erbe aromatiche**

Golden boneless white lake fish with aromatic herbs  
Lavaret dorée sans arêtes, avec herbes aromatiques  
Parnierter Seefisch ohne Gräten an aromatischen Kräutern

#### **Filetti di pesce persico alla milanese**

Breaded Perch fillets Milanese style  
Filets de perche panés  
Parniertes Barschfilet auf Milanese Art

#### **Misto di pesce di lago**

Dish of mixed lake fish  
Plat de poissons du lac  
Auswahl an verschiedenen Seefischen

#### **Fritto misto di pesce di lago**

Fried fillets of lake fish  
Friture de poissons du lac  
Fritiertes Seefischfilet

#### **Polpettine di lago**

Lake Fish balls  
Boulettes de poisson  
Fisch Bauletten

#### **Frittura morbida di calamari**

Tender fried calamaries rings  
Friture de calmars  
Frisch zart Calamari

#### **Impepata di cozze**

Steamed mussels with hot pepper, garlic and parsley  
Moules avec ail, piment rouge et persil  
Gedünstete Muscheln mit scharfem Pfeffer, Knoblauch und Petersilie

#### **Gamberoni alla griglia**

Grilled Prawns  
Gambas grillées  
Gegrillte Garnelen

## **Carni**

### **Meat – Viandes - Fleisch**

#### **Filetto di bue al pepe verde**

Beef fillet in green pepper sauce  
Filet de boeuf au poivre vert  
Rinderfilet in einer Soße mit grünem Pfeffer

#### **Cotoletta di vitello alla Milanese**

Veal escalope Milanese style  
Escalope de veau à la Milanaise  
Kalbskotelett Milanese Art

#### **Costolette di agnello alla griglia**

Grilled lamb cutlets  
Cotelettes d'agneau grillées  
Gegrillte Lammkotelettes

#### **Filetto di bue alla griglia**

Grilled beef fillet  
Filet de bœuf grillé  
Gegrilltes Rinderfilet

#### **Tagliata di Fassona piemontese con rucola**

Cut of "Fassona" beef with rocket salad  
Tranche de "Fassona" boeuf avec roquette  
"Fassona" Rindsschnitte mit Rauke

#### **Petto di pollo alla griglia**

Grilled chicken tenders  
Escalope de poulet grillé  
Gegrillte Hühnerbrust

#### **Scaloppine di pollo al limone**

Chicken escalope in lemon sauce  
Escalope de poulet au citron  
Huhnschnitzel mit Zitronensoße





*Ristorante Pizzeria Aurora*

## Contorni

Vegetables – Legumes - Gemüse

### Verdure grigliate

Grilled veggies  
Légumes grillés  
Gegrilltes Gemüse

### Patatine fritte

French fries  
Frites  
Streichholzkartoffeln

### Insalata mista

Mixed salad  
Salade mixte  
Beilagensalat

### Contorno del giorno

Daily veggies  
Légumes du jour  
Gemüse des Tages

## Formaggi

Cheeses – Fromages - Kaese

### Formaggi locali misti

**con miele di Guello (Bellagio) e marmellata di cipolle rosse fatta in casa**

Different types of cheeses with local honey from Bellagio and homemade red onions jam  
Différentes qualités des fromages avec miel de Bellagio et confiture d'oignon rouge de la maison  
Verschiedene Käsen hergestellt mit Honig von Bellagio und rote Zwiebel Marmelade hausgemachte

### Cestino di pizza frita

Basket with fried pizza  
Panier avec pizza frite  
Korb mit frittiertes Pizza



## Insalatone

**Big mixed salads – Les grands salades - Grosse gemischte Salaten**

### **Insalata Primavera**

Insalata, pomodori, mozzarella, tonno, olive, prosciutto cotto, acciughe  
Green salad, fresh tomatoes, mozzarella, tuna fish, olives, ham, anchovies  
Salade verte, tomates fraîches, mozzarella, thon, olives, jambon, anchois  
Salat, frische Tomaten, mozzarella, Thunfisch, Oliven, Schinken, Sardellen

### **Insalata Colorata**

Insalata, rucola, radicchio di Treviso, carote, pomodori, mais, peperoni  
Green salad, rocket salad, red chicory, carrots, tomatoes, sweet corn, peppers  
Salade verte, roquette, chicorée rouge, carottes, tomates fraîches, maïs, poivrons  
Grüner Salat, Rucke, Radicchio, Tomaten, Paprikaschoten, Mais, Karotten

### **Insalata Aurora**

Insalata verde, pomodori, mais, carciofini, formaggio, olive, parmigiano  
Green salad, tomatoes, sweet corn, little artichokes, cheese, olives, Parmesan cheese  
Salade verte, tomates fraîches, maïs, artichauts, fromage, olives, Parmesan  
Grüner Salat, Tomaten, Mais, Artischocken, Kaese, Oliven, Parmisan Kaese

### **Caesar salad**

Insalata verde, petto di pollo alla griglia, scaglie di grana, crostini di pane, bacon tostato  
Green salad, grilled chicken tenderss, Parmesan cheese, croutons, crispy bacon  
Salade verte, escalope de poulet grillé, Parmesan, croutons, lardon grillé  
Grüner Salat, Gegrillte Hühnerbrust, Parmisan Kaese, geroestet Bacon, Croutons

## Scelta vegana / Vegan choice

**Hamburger vegano** (Ceci, fagioli, pomodori secchi, noci, sale, olio, pangrattato) **con insalatina dello Chef**

**Vegan burger** (Chickpeas, beans, dried tomatoes, walnuts, salt, oil, breadcrumbs) **with Chef's salad**

**Hamburger végétarien** (Pois chiches, haricots, tomates séchées, noix, sel, huile, chapelure) **avec le salade de le chef**

**Vegan Hamburger** (Kichererbsen, Bohnen, getrocknete Tomaten, Nüsse, Salz, Öl, Paniermehl) **mit Chef Salade**



*Ristorante Pizzeria Aurora*

## Menu Degustazione

### **Antipasti**

Tris di lago

(con pat  di lavarello, insalata di lago e pesce di lago in carpione)

### **Bis di Primi**

Gnocchi di patate con crema ai missoltini & Pasta fresca ai sapori del Lago

### **Bis di Secondi**

Filetto di lavarello spinato alla griglia & Polpettina di lago

con

contorno del giorno

### **Dolce**

Torta della casa

## Tasting Menu

### **Starter**

White lake fish pate

Lake fish salad

Cold marinated lake fish with mixed vegetables and onions

### **Bis of First course**

Potato dumplings with air dried agone lake fish in cream sauce & Homemade pasta  
with lake fish sauce

### **Bis of Main course**

Grilled boneless white lake fish & Lake Fish balls

with

Daily veggies

### **Dessert**

Homemade cake



*Ristorante Pizzeria Aurora*

## Menu dégustation

### **Entrées**

Pâté de lavaret avec croûtons  
Salade de poisson du lac  
Froid marine poissons du lac avec légumes et oignons

### **Premier cours**

Gnocchi de la maison avec poissons séché du lac et crème & Pâte fraîche  
avec sauce de poissons du lac et tomates fraîches

### **Plats principaux**

Lavaret grillé sans arrêts & Poisson boulette  
avec  
Légumes du jour

### **Dessert**

Tarte de la maison

## Degustationsmenü

### **Vorspeisen**

Fischpastete mit Croutons  
Seefischsalat  
Fisch vom Comer See mit Gemüse und Zwiebeln kalt serviert

### **Ersten Kurse**

Kartoffelklößchen mit Luftgetrocknetem Seefisch und Rahmsoße &  
Hausgemachte Pasta mit Fischsoße

### **Hauptgerichte**

Gegrilltes Seefischfilet ohne Gräten & Fisch Bauletten  
mit  
Gemüse des Tages

### **Dessert**

Hausgemachte Torte



*Ristorante Pizzeria Aurora*

### **Piatto unico di Lago**

Pasta fresca al ragù bianco di lago con pistacchi di Bronte e speck

Filetto di lavarello alla griglia  
con  
Contorno del giorno

### **All-in-one Fish course**

Homemade Pasta with white fish ragu, Bronte's pistachios and smoked raw ham

Grilled boneless fillet of white lake fish  
with  
daily veggies

### **Plat unique du Lac**

Tagliolini de la maison avec ragout blanche de poissons du lac, Pistaches de Bronte et jambon cru fumé

Filets de Lavaret grillé  
avec  
Légumes du jour

### **See-Eintopfgericht**

Hausgemachte Pasta mit weiße FishSoße mit Bronte Pistazien und Speck

Gegrilltes Seefischfilet ohne Gräten  
mit  
Gemüse des Tages



*Ristorante Pizzeria Aurora*

# P I Z Z E



Le pizze sono cotte, come la tradizione vuole, nel tipico forno al legna  
Impasto a lunga lievitazione (min 48h), garanzia di alta digeribilità



The pizzas are cooked as typical Italian tradition says in a traditional wooden oven  
Dough long rising (min 48h), high digestibility guarantee



**Bismark** pomodoro, mozzarella, pancetta, uova, grana

(tomato sauce, mozzarella, bacon, egg, Parmesan cheese) (Tomatensoße, Mozzarella, Speck, Eier, Parmesankaese)  
(sauce tomate, mozzarella, lardon, oeuf, Parmesan)

**Boscaiola** pomodoro, mozzarella, porcini, olive nere, speck

(tomato sauce, mozzarella, wild mushrooms, smoked raw ham, black olives) (Tomatensoße, Mozzarella, Steinpilzen, schwarz Oliven, tiroler Speck) (sauce tomate, mozzarella, cèpes, olives noires, jambon cru fume)

**Bufalina** pomodorini a ciliegia, mozzarella di bufala, basilico

(fresh tomatoes, buffalo mozzarella, basil) (Frish Tomaten, Büffeln Mozzarella, Basilikum)  
(tomates cerises, basilic, mozzarella de buffle)

**Calabrese** pomodoro, mozzarella, salame piccante

(tomato sauce, mozzarella, pepperoni) (Tomatensoße, Mozzarella, pikant Salami) (sauce tomate, mozzarella, salami épicé)

**Calzone farcito** pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi

(tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes) (Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilzen, Artischocken)  
(sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts)

**Calzone liscio** pomodoro, mozzarella, prosciutto

(tomato sauce, mozzarella, ham) (Tomatensoße, Mozzarella, Schinken) (sauce tomate, mozzarella, jambon)

**Caprese** pomodoro, mozzarella, pomodoro fresco, tonno, origano, olive nere

(tomato sauce, mozzarella, fresh tomatoes, tuna fish, oregano, black olives) (mozzarella, Tomaten, frisch Tomaten, Thunfisch, Oregano, schwarz Oliven) (sauce tomate, mozzarella, tomates fraiches, thon, origan, olives noires)

**Capricciosa** pomodoro, mozzarella, prosciutto, acciughe, funghi, carciofi, olive

(tomato sauce, mozzarella, ham, anchovies, mushrooms, artichokes, olives) (Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Sardellen, Pilzen, Artischocken, Oliven) (sauce tomate, mozzarella, jambon, anchois, champignons, artichauts, olives noires)

**Citri** mozzarella, pomodoro fresco, gamberetti, rucola

(mozzarella, rocket salad, fresh tomatoes, shrimps) (Mozzarella, Rauche Salad, frish Tomaten, Garnelen)  
(mozzarella, roquette, tomates fraiches, crevettes roses)

**Crudo** pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo

(tomato sauce, mozzarella, Parma ham) (Tomatensoße, Mozzarella, Parma Schinken)  
(sauce tomate, mozzarella, jambon de Parme)

**Delicata** pomodoro, mozzarella, caprino, basilico

(tomato sauce, mozzarella, soft cheese, basil) (Tomatensoße, Mozzarella, Weichkäse, Basilikum)  
(sauce tomate, mozzarella, fromage à pâte molle, basilic)

**Frutti di mare** pomodoro, mozzarella, frutti di mare

(tomato sauce, mozzarella, seafood) (Tomatensoße, Mozzarella, Meersfruechte)  
(sauce tomate, mozzarella, fruits de mer)

**Funghi** pomodoro, mozzarella, funghi

(tomato sauce, mozzarella, mushrooms) (Tomatensoße, Mozzarella, Pilzen) (sauce tomate, mozzarella, champignons)

**Golosa** mozzarella, panna, gamberetti, salmone

(mozzarella, cream, shrimps, salmon) (Mozzarella, Rahmsauße, Garnelen)  
(mozzarella, crème fraiche, crevettes roses, saumon)

**Jolly** pomodoro, mozzarella, caprino, pomodoro fresco (freddo), rucola, grana

(tomato sauce, mozzarella, soft cheese, fresh tomatoes, rocket salad, Parmesan cheese)  
(Tomatensoße, Mozzarella, frish Tomaten, Rauche Salad, Parmesankaese, Weichkäse)  
(sauce tomate, mozzarella, fromage à pâte molle, tomates fraiches, roquette, Parmesan)

**Mar Rosso** pomodoro, mozzarella, gamberetti, salmone, caviale, grana

(tomato sauce, mozzarella, shrimps, smoked salmon, caviar, Parmesan cheese)  
(Tomatensoße, Mozzarella, Garnelen, Salm, Kaviar, Parmesankaese)  
(sauce tomate, mozzarella, crevettes roses, saumon, caviar, Parmesan)



**Margherita** pomodoro, mozzarella

(tomato sauce, mozzarella) (Tomatensoße, Mozzarella) (sauce tomate, mozzarella)

**Mari e monti** pomodoro, mozzarella, porcini, gamberetti

(tomato sauce, mozzarella, shrimps, wild mushrooms) (Tomatensoße, Mozzarella, Garnelen, Steinpilzen)  
(sauce tomate, mozzarella, cèpes, crevettes roses)

**Marinara** pomodoro, aglio, origano

(tomato sauce, garlic, oregano) (Tomatensoße, Knoblauch, Oregano) (sauce tomate, ail, origan)

**Messicana** pomodoro, mozzarella, fagioli, pancetta, peperoncino

(tomato sauce, mozzarella, beans, bacon, hot peppers) (Tomatensoße, Mozzarella, Bohnen, Bacon, Chilischote)  
(sauce tomate, mozzarella, lardon, haricots, piment rouge)

**Milanese** pomodoro, mozzarella, salame, grana

(tomato sauce, mozzarella, salami, Parmesan cheese) (Tomatensoße, Mozzarella, Salami, Parmesankaese)  
(sauce tomate, mozzarella, salami doux, Parmesan)

**Napoli** pomodoro, mozzarella, acciughe, origano

(tomato sauce, mozzarella, oregano, anchovies) (Tomatensoße, Mozzarella, Oregano, Sardellen)  
(sauce tomate, mozzarella, anchois, organ)

**Nostrana** pomodoro, mozzarella, salsiccia, peperoni, olive, grana

(tomato sauce, mozzarella, sausage, peppers, black olives, Parmesan cheese) (Tomatensoße, Mozzarella, Bratwuerste, Paprikaschoten, schwarz Oliven, Parmesankaese) (sauce tomate, mozzarella, saicosses, poivrons, olives noires, Parmesan)

**Parmigiana** pomodoro, mozzarella, melanzane, grana

(tomato sauce, mozzarella, aubergines, Parmesan cheese) (Tomatensoße, Mozzarella, gegrillte Auberginen, Parmesankaese)  
(sauce tomate, mozzarella, aubergines, Parmesan)

**Patatosa** pomodoro, mozzarella, patate fritte

(tomato sauce, mozzarella, French fries) (Tomatensoße, Mozzarella, Streichholzkartoffeln)  
(sauce tomate, mozzarella, frites)

**Pizzaiole** mozzarella, spinaci, zola

(mozzarella, spinach, blue cheese (Gongorzola) (Mozzarella, Spinaten, Blauschimmelkäse)  
(mozzarella, épinards, gongorzola (fromage persillé)

**Porcini** pomodoro, mozzarella, funghi porcini

(tomato sauce, mozzarella, wild mushrooms) (Tomatensoße, Mozzarella, Steinpilze) (sauce tomate, mozzarella, cèpes)

**Prosciutto** pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto

(tomato sauce, mozzarella, ham) (Tomatensoße, Mozzarella, Schinken) (sauce tomate, mozzarella, jambon)

**Prosciutto e funghi** pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi

(tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms) (Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Pilzen)  
(sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons)

**Pugliese** pomodoro, mozzarella, cipolle

(tomato sauce, mozzarella, onions) (Tomatensoße, Mozzarella, Zwiebeln) (sauce tomate, mozzarella, oignons)

**4 Formaggi** pomodoro, formaggi misti

(mozzarella, tomato sauce, 4 mixed cheeses) (Tomatensoße, Mozzarella, 4 gemischte Kaese) (sauce tomate, 4 fromages mélangés)

**4 Stagioni** pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, olive

(tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives) (Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Pilzen, Artischocken, Oliven)  
(sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, olives)

**Regina doc** – vera pizza napoletana con bordo alto e soffice

**Regina doc** – A real doughy Napolitan pizza with thick crust

Pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico fresco

(tomato sauce, mozzarella, basil) (Tomatensoße, Mozzarella, Basilikum) (sauce tomate, mozzarella, basilic)





**Romana** pomodoro, mozzarella, capperi, olive, acciughe, origano  
(tomato sauce, mozzarella, olives, anchovies, oregano, capers) (Tomatensoße, Mozzarella, Kapern, Oliven, Sardellen, Oregano)  
(sauce tomate, mozzarella, câpres, olives noires, anchois, organ)

**Rucola e pomodoro** mozzarella, pomodoro fresco, rucola  
(mozzarella, rocket salad, fresh tomatoes) (mozzarella, Rauche Salad, frish Tomaten)  
(mozzarella, roquette, tomates fraiches)

**Rucola e crudo** pomodoro, mozzarella, rucola, prosciutto crudo  
(tomato sauce, mozzarella, rocket salad, Parma ham) (Tomatensoße, Mozzarella, Parma Schinken, Rauche Salad)  
(sauce tomate, mozzarella, roquette, jambon de Parme)

**Salmone** mozzarella, pomodoro fresco, salmone  
(Mozzarella, fresh tomato, smoked salmon) (Frisch Tomaten, Mozzarella, Salm)  
(Mozzarella, tomates fraiches, saumon fumé)

**Sanmarzano** mozzarella, pomodoro fresco, basilico, grana  
(Mozzarella, fresh tomato, basil, Parmesan cheese) (Mozzarella, frisch Tomaten, Basilikum, Parmesankaese)  
(Mozzarella, tomates fraiches, basilic, Parmesan)

**Scamorza e speck** pomodoro, mozzarella, scamorza, speck  
(Tomato sauce, mozzarella, smoked cheese, smoked raw ham) (Tomatensoße, Mozzarella, Raeucherkaese, tiroler Speck)  
(sauce tomate, mozzarella, fromage fumé, jambon cru fumé)

**Speck e Zola** pomodoro, mozzarella, zola, speck  
(Tomato sauce, mozzarella, blue cheese, smoked raw ham)  
(Tomatensoße, Mozzarella, Blauschimmelkaese, tiroler Speck) (Sauce tomate, mozzarella, gongorzola)

**Spinacina** ricotta, spinaci, mozzarella  
(ricotta cheese, spinach, mozzarella) (Spinaten, Ziegenkäse, Mozzarella) (ricotta, épinards, mozzarella)

**Tirolese** pomodoro, mozzarella, speck, grana  
(tomato sauce, mozzarella, smoked raw ham, Parmesan cheese) (Tomatensoße, Mozzarella, Tiroler Speck, Parmesankaese)  
(sauce tomate, mozzarella, jambon cru fumé, Parmesan)

**Tonno** pomodoro, mozzarella, tonno  
(Tomato sauce, mozzarella, tuna fish) (Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch) (sauce tomate, mozzarella, thon)

**Tonno e cipolle** pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle  
(Tomato sauce, mozzarella, tuna fish, onions) (Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln)  
(sauce tomate mozzarella, thon, oignons)

**Trevisana** pomodoro, mozzarella, trevisana, grana  
(tomato sauce, mozzarella, red chicory, Parmesan cheese) (Tomatensoße, Mozzarella, Parmesankaese, Radicchio)  
(sauce tomate, mozzarella, chicorée rouge, Parmesan)

**Tricolore** mozzarella, pomodoro fresco, prosciutto crudo, rucola, brie  
(mozzarella, fresh tomato, Parma ham, rocket salad, brie cheese) (mozzarella, frish Tomaten, Parma Schinken, Rauche Salat, Brie Käse) (mozzarella, tomates fraiches, jambon de Parme, roquette, brie)

**Valtellina** pomodoro, mozzarella, bresaola, grana, funghi porcini  
(tomato sauce, mozzarella, Valtellina air cured beef, Parmesan cheese, wild mushrooms)  
(Tomatensoße, Mozzarella, Buendner Fleisch, Parmesankaese, Steinpilze)  
(sauce tomate, mozzarella, viande de Grison, Parmesan, cèpes)

**Vegetariana** pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni  
(Tomato sauce, mozzarella, grilled zucchini, aubergines, peppers) (Tomatensoße, Mozzarella, gegrillte Zucchini, Auberginen Paprikaschoten) (sauce tomate, mozzarella, courgettes, aubergines, poivrons grillés)

**Wurstel** pomodoro, mozzarella, wurstel  
(tomato sauce, mozzarella, Frankfurter) (Tomatensoße, Mozzarella, Frankfurter Wuerstchen) (sauce tomate mozzarella, wurstel)

**Wurstel e prosciutto** pomodoro, mozzarella, wurstel, prosciutto cotto  
(tomato sauce, mozzarella, Frankfurter, ham) (Tomatensoße, Mozzarella, Frankfurter Wuerstchen, Schinken)  
(sauce tomate, mozzarella, wurstel, jambon)

**Zola** pomodoro, mozzarella, zola  
(tomato, mozzarella, blue cheese (gongorzola) (Tomatensoße, Mozzarella, Blauschimmelkaese)  
(sauce tomate, mozzarella, gongorzola (fromage persillé))



## Ristorante Pizzeria Aurora

### Pizze speciali / Special pizzas

#### **Aurora**

pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, prosciutto cotto, salame piccante, cipolle, olive nere, grana, acciughe  
(tomato sauce, mozzarella, mushrooms, artichokes, ham, pepperoni, onions, black olives, Parmesan cheese, anchovies)  
(Tomatensoße, mozzarella, Pilzen, Schinken, Artischocken, pikant Salami, Zwiebeln, schwarz Oliven, Parmesankäse, Sardellen)  
(sauce tomate, mozzarella, champignons, artichauts, jambon, salami épicé, oignons, olives noires, Parmesan, anchois)

**Bacon** pomodoro, mozzarella, formaggio alle erbe, bacon

(tomato sauce, mozzarella, bacon, herbs cheese) (Tomatensoße, mozzarella, bacon, Kräuterkäse)

(sauce tomate, mozzarella, bacon, fromage herbe)

**Bronte** mozzarella, mortadella, straciatella, granella di pistacchio

(mozzarella, mortadella, burrata cheese, Pistacho grains) (mozzarella, mortadella, burrata, Bronte Pistazien gehackte)

(mozzarella, mortadella, burrata, pistaches hachées)

**Campagnola** mozzarella, pomodorini, melanzane, formaggio alle erbe, pangrattato, scaglie di grana

(mozzarella, fresh tomato, aubergines, herbs cheese, bread crumbs, Parmesan cheese)

(mozzarella, frish Tomaten, Auberginen, Kräuterkäse, Semmelbrösel, Parmesankäse)

(mozzarella, tomates fraiches, aubergines, fromage herbe, chapelure, Parmesan)

**Halloween** mozzarella, crema di zucca, scamorza affumicata, speck a listarelle

(mozzarella, pumpkin cream, smoked cheese, sliced smoked raw ham)

(mozzarella, Kürbissuppe, Raeucherkaese, geschnitten Tiroler Speck)

(mozzarella, soupe à la citrouille, fromage fumé, tranché de jambon cru fumé)

**Lario** mozzarella, paté di pesce, persico, pomodoro fresco, prezzemolo

(mozzarella, lake fish pate, fresh tomatoes, perch fillets, parsley)

(mozzarella, Fischpastete, panierte Barschfilets, frisch Tomaten, Petersilie)

(mozzarella, pâté de lavaret, tomate fraiches, filets de perche du lac panés, Persil)

**Missoltino** mozzarella, pomodoro, prezzemolo, pomodorini freschi, missoltino

(mozzarella, tomato sauce, parsley, fresh tomatoes, Air dried Agone lake fish)

(mozzarella, Tomatensoße, Petersilie, frisch Tomaten, Luftgetrockneter Seefisch)

(mozzarella, sauce tomate, Persil, tomate fraiches, Poisson du lac seché salé)

**Primavera** mozzarella, straciatella, zucchini, prosciutto cotto, pangrattato

(mozzarella, burrata cheese, zucchini, ham, bread crumbs)

(mozzarella, Burrata, Zucchini, Schinken, Semmelbrösel)

(mozzarella, Burrata, courgette, jambon, chapelure)

**Tartufata** mozzarella, salsa tartufata, porcini, salame nostrano

(mozzarella, truffle sauce, wild mushrooms, salami) (mozzarella, Trüffelsauce, Steinpilze, salami)

(mozzarella, sauce aux truffes, cèpes, salami)

**Focaccia liscia** (Flat Bread with olive oil and salt) (Focaccia mit Olivenöl und Salz)

(Pain assaisonné d'huile et de sel)

**Focaccia di Parma** Prosciutto Crudo e grana (Flat Bread with Parma ham and Parmesan cheese)

(Focaccia mit Parma Schinken, Parmesan Käse) (Focaccia avec jambon de Parme et Parmesan)

**Focaccia con Lardo di Colonnata e pepe**

(Flat Bread with Lard from Colonnata and pepper) (Focaccia mit Speck und pfeffer)

(Focaccia avec Lard et poivre)