



GREAT FOOD & LAKE MOOD

L'Aurora gode di uno dei panorami più belli e affascinanti al mondo: quello del Lago di Como, uno scenario senza tempo che da sempre incanta chi arriva fin qui. La sua ampia terrazza panoramica è un luogo speciale dove lasciare alle spalle la frenesia della città e concedersi il tempo di respirare la bellezza di un paesaggio che rimane negli occhi e nella memoria.

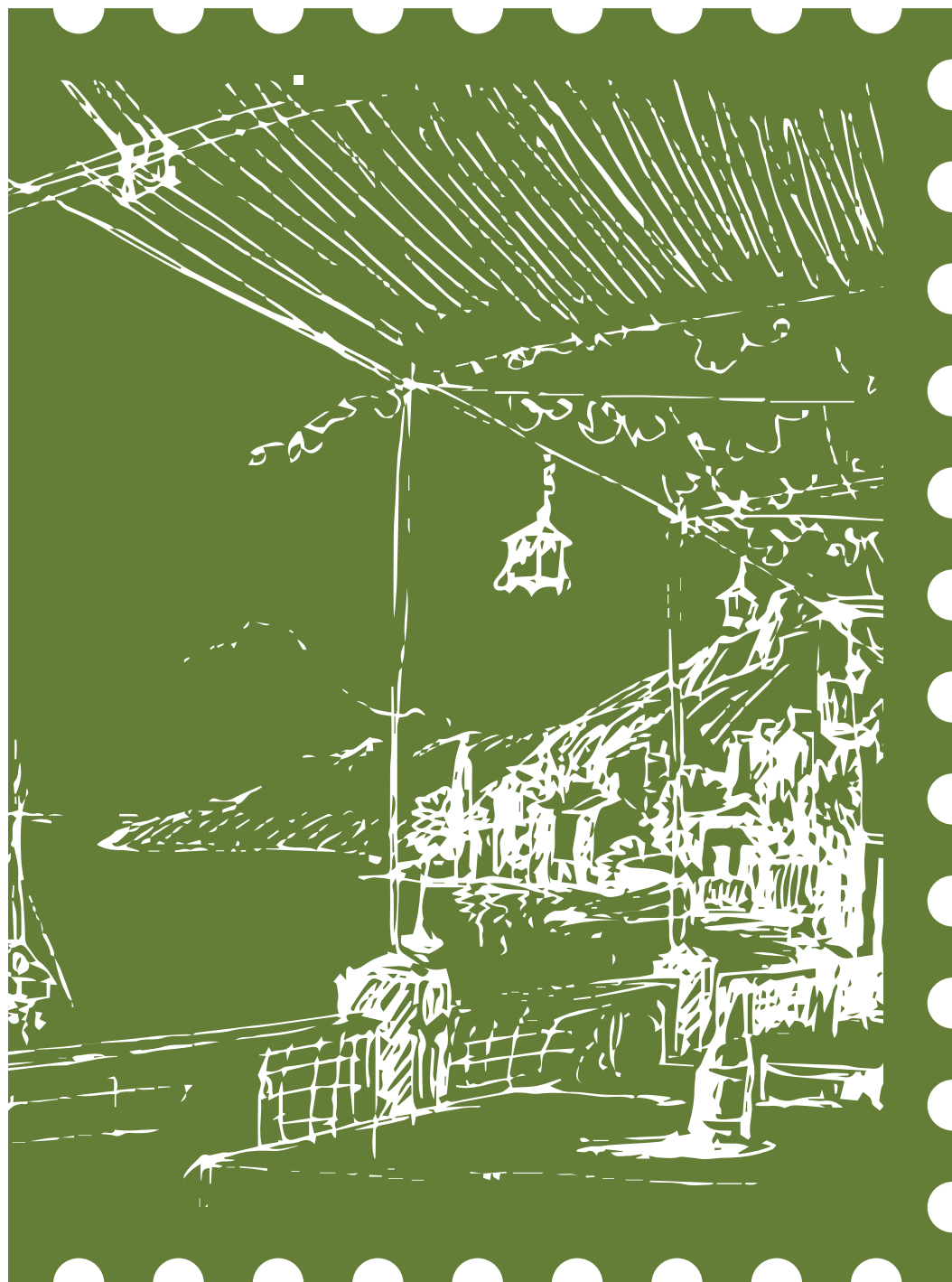
Qui la cucina celebra i sapori semplici e autentici della tradizione.

Qui, ogni piatto nasce da una preparazione attenta e da ingredienti scelti con cura, ed è accompagnato da una selezione di vini personalmente scelti dalla Famiglia Gregorio per esaltarne ogni sfumatura.

Aurora enjoys one of the most beautiful and captivating views in the world: Lake Como. Its spacious panoramic terrace is a special place where you can leave behind the rush of the city and simply take the time to breathe in the beauty of a landscape that stays with you long after.

Here, the cuisine celebrates simple and authentic flavors of tradition. Each dish is prepared with care using carefully selected ingredients and is paired with a selection of fine wines personally chosen by the Gregorio family to enhance every nuance.







ANTIPASTI DI LAGO

STARTERS OF THE LAKE

ANTIPASTO MISTO DELLA CASA CON SPECIALITÀ DEL LAGO

22€

ASSORTED STARTER WITH LAKE FISH

[1, 3, 4, 7, 9, 12] *

Paté di lavarello e trota salmonata affumicata con crostini, pesce di lago in carpione, persico in salsa verde, bocconcino di polenta con filetto di missoltino, "capasanta" di lago gratinata

Whitefish pate and smoked salmoned trout with croutons, cold fried lake fish with mixed vegetables and onions, breaded perch in parsley sauce, air dried Agone fillet with polenta and "lake scallops" au gratin

LE "CAPESANTE" DI LAGO GRATINATE CON TROTA BIANCA, SALMONATA ED AFFUMICATA

12€

"LAKE SCALLOPS" AU GRATIN WITH SMOKED, WHITE AND SALMONED TROUT

[1, 4, 7]

PATÉ DI LAVARELLO CON CROSTINI CALDI

11€

WHITEFISH PATE WITH WARM CROUTONS

[1, 3, 4, 12]

PESCE DI LAGO IN CARPIONE

12€

COLD FRIED LAKE FISH WITH MIXED VEGGIES AND ONIONS

[4, 9, 12] * GLUTEN FREE

LE "CHICCHE DI LAGO"

15€

LAKE SPECIALTIES

[1, 3, 4, 7, 9, 12]

Paté di lavarello, pesce di lago in carpione, trota affumicata con riccioli di burro e crostini caldi

Whitefish pate, cold fried lakefish with mixed vegetables and onions, smoked trout with butter curls and warm croutons

MISSOLTINO CON POLENTA ALLA PIASTRA

12€

AIRDRIED SALTED AGONE FISH SERVED WITH POLENTA

[4, 7, 12]



ANTIPASTI CLASSICI

CLASSIC STARTERS



FANTASIA DI BRUSCHETTE

14€

BRUSCHETTA SELECTION

[1, 3, 4, 7, 12]

Bruschette con paté di lavarello; Trota salmonata affumicata; Pomodoro e basilico; Acciughe del Mar Cantabrico, capperi e stracciatella

Bruschette mix with whitefish pate; Smoked salmoned trout; Cherry tomatoes & basil; Anchovies, capers & stracciatella

BRUSCHETTE CLASSICHE CON POMODORO E BASILICO

9€

CLASSIC BRUSCHETTA WITH TOMATO AND BASIL

[1] VEGETARIAN & VEGAN

CRUDO DI PARMA CON MELONE [in stagione]

14€

PARMA HAM WITH MELON [when in season]

BRISAOLA DELLA VALCHIAVENNA CON RUCOLA E GRANA

15€

AIR CURED VALCHIAVENNA BEEF WITH ROCKET SALAD AND PARMESAN CHEESE

[7] *



I NOSTRI TAGLIERI

OUR CHARCUTERIE

SELEZIONE DI FORMAGGI LOCALI CON CONFETTURE DELLA CASA E MIELE DI BELLAGIO

16€

SELECTION OF LOCAL CHEESES PAIRED WITH HOUSE JAMS AND HONEY FROM BELLAGIO

[7]

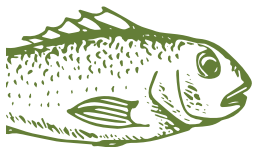
SELEZIONE DI SALUMI LOCALI CON CASERA DOP STAGIONATO "AZ. AGRITURISTICA LA FIORIDA" E BURRATINA FRESCA SERVITI CON PIZZA FRITTA

18€

SELECTION OF LOCAL COLD CUTS WITH SEASONED CASERA CHEESE DOP FROM "AZ. AGRITURISTICA LA FIORIDA" AND FRESH BURRATA SERVED WITH HOMEMADE FRIED PIZZA BITES

[1, 7]





PRIMI PIATTI DI LAGO

FIRST COURSES OF THE LAKE

RISOTTO CON FILETTO DI PESCE PERSICO (min. 2 persone)

18€

RISOTTO WITH BREADED PERCH FILLETS (min. 2 persons)

[1, 3, 4, 7, 9, 12] *

GNOCCHI "PASTIFICIO GILIO" CON RAGÙ DI LAGO

18€

GNOCCHI "PASTIFICIO GILIO" WITH LAKE FISH RAGU

[1, 3, 4, 9, 12]

**SPAGHETTONE CON MISSOLTINO, POMODORINI CONFIT,
STRACCIATELLA E BRICIOLE DI PANE**

18€

*SPAGHETTONE WITH AIR DRIED AGONE FISH, CONFIT CHERRY
TOMATOES, STRACCIATELLA AND BREAD CRUMBS*

[1, 4, 7]

PACCHERI AL RAGÙ BIANCO DI LAGO CON PISTACCHIO E SPECK

17€

*PACCHERI PASTA WITH LAKE FISH SAUCE, PISTACHIOS AND
SMOKED HAM*

[1, 3, 4, 8, 9, 12]

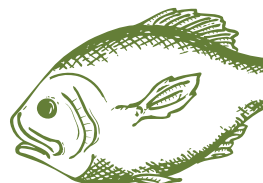
SPAGHETTI ALLA CHITARRA AL PROFUMO DI LIMONE

18€

**CON STRACCIATELLA, DADOLATA DI TROTA SALMONATA
AFFUMICATA E GRANELLA DI NOCCIOLE TOSTATE**

*FRESH SPAGHETTI PASTA, LEMON ZEST, STRACCIATELLA,
SMOKED SALMONED TROUT AND TOASTED HAZELNUTS*

[1, 3, 4, 7, 8, 12]



PRIMI DELLA TRADIZIONE

ITALIAN TRADITIONAL FIRST COURSES

SPAGHETTONI ALLE VONGOLE VERACI **19€**

SPAGHETTONI WITH CLAMS

[1, 4, 12, 14]

PACCHERI AI FRUTTI DI MARE **19€**

PACCHERI PASTA WITH SEAFOOD AND SPICY TOMATO SAUCE

[1, 2, 3, 4, 12, 14] *

STROZZAPRETI ALLA "NORMA" CON RICOTTA SALATA **16€**

*STROZZAPRETI PASTA WITH FRIED EGGPLANT IN TOMATO
SAUCE WITH SALTED RICOTTA CHEESE*

[1,3,7] VEGETARIAN

**RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI CON BURRO
E SALVIA CROCCANTE** **16€**

*RAVIOLI WITH RICOTTA & SPINACH WITH BUTTER, PARMESAN
AND CRISPY SAGE*

[1,3,7] VEGETARIAN

LASAGNE DI PASTA FRESCA ALLA BOLOGNESE **16€**

HOMEMADE LASAGNE WITH BOLOGNESE SAUCE

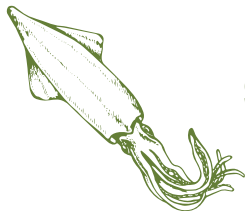
[1, 3, 7, 9, 12]

SPAGHETTONI ALL'AMATRICIANA CON PECORINO ROMANO **16€**

*SPAGHETTONI WITH TOMATO SAUCE, CRISPY BACON
AND PECORINO ROMANO CHEESE*

[1, 7, 12]





SECONDI DI PESCE

FISH COURSES

PESCE DI LAGO SPINATO ALLA GRIGLIA 16€
GRILLED BONELESS WHITE LAKE FISH
[4] GLUTEN FREE

PESCE DI LAGO SPINATO CON BURRO E SALVIA CROCCANTE 18€
BONELESS WHITE LAKE FISH WITH BUTTER & CRISPY SAGE
[1, 4, 7]

FILETTI DI PESCE PERSICO ALLA MILANESE 15€
BREADED PERCH FILLETS MILANESE STYLE WITH BUTTER AND CRISPY SAGE
[1, 3, 4, 7] *

POLPETTINE DI LAGO AL PROFUMO DI LIMONE 16€
LAKE FISH BALLS WITH LEMON ZEST
[1, 3, 4, 7]

FRITTO MISTO DI LAGO 18€
MIXED FRIED FILLETS OF LAKE FISH
[1, 3, 4]

FRITTURA MORBIDA DI CALAMARI 18€
TENDER FRIED CALAMARI RINGS
[1, 3, 4, 14] *

GAMBERONI ALLA GRIGLIA 21€
GRILLED PRAWNS
[2, 4] *

IMPEPATA DI COZZE SERVITA CON CROSTONI DI PANE CALDO 17€
STEAMED MUSSELS WITH HOT PEPPER SAUCE SERVED WITH WARM CROUTONS
[1, 4, 12, 14]



SECONDI DI CARNE

MEAT COURSES



COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE

21€

MILANESE-STYLE VEAL CUTLET

[1, 3, 7]

COSTOLETTE DI AGNELLO ALLA “SCOTTADITO”

23€

ACCOMPAGNATE DA CREMA AL PARMIGLIANO

GRILLED LAMB CUTLETS SERVED WITH PARMESAN CREAM

[7] * GLUTEN FREE

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE CONDITA CON OLIO, SALE, PEPE, SENAPE, TABASCO, SALSA WORCESTER SERVITA CON CROSTINI DI PANE CALDO

20€

TARTARE OF “FASSONA” BEEF DRESSED WITH OLIVE OIL, SALT, PEPPER, MUSTARD, TABASCO, WORCESTER SAUCE SERVED WITH WARM BREAD CROUTONS

[1, 10]

TAGLIATA DI SCOTTONA ACCOMPAGNATA DA CREMA AL PARMIGIANO

23€

TAGLIATA OF GRILLED SCOTTONA BEEF SERVED WITH PARMESAN CREAM

[7] GLUTEN FREE

SECONDI VEGANI

VEGAN COURSES

POLPETTINE VEGANE FATTE IN CASA DI ZUCCHINE, PATATE E SEMI DI ZUCCA ACCOMPAGNATE DA SALSA VEGANA SERVITI CON CONTORNO DEL GIORNO

16€

HOMEMADE VEGAN BALLS OF ZUCCHINI, POTATOES AND PUMPKIN SEEDS WITH VEGAN SAUCE SERVED WITH VEGGIES OF THE DAY

[1] VEGAN, VEGETARIAN





INSALATE

SALADS

INSALATA PRIMAVERA

14€

Insalata verde, tonno, uova sode, acciughe del Cantabrico, mozzarella
Green salad, tuna fish, boiled eggs, Cantabrian anchovies, mozzarella
[3, 4, 7]

CAESAR SALAD

15€

Insalata verde, petto di pollo alla griglia, scaglie di grana, crostini di pane, bacon tostato e salsa Caesar
Green salad, grilled chicken tenders, Parmesan cheese, croutons, crispy bacon and Caesar sauce
[1, 3, 4, 7, 9, 10, 11]

INSALATA CAPRESE

14€

Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico e origano
Tomatoes, buffalo mozzarella, basil and oregano
[7] VEGETARIAN

INSALATA AURORA

14€

Insalata verde, feta, cipolla rossa, pomodorini, ceci, cetrioli, salsa yogurt
Green salad, feta cheese, red onions, cherry tomatoes, chickpeas, yogurt sauce
[3, 5, 7, 10, 11] * VEGETARIAN

CONTORNI

SIDES



VERDURE GRIGLIATE *Grilled veggies*

7€

PATATINE FRITTE *French fries* [1] *

6€

PATATE AL FORNO *Roasted potatoes*

6€

INSALATA MISTA *Mixed salad*

6€

CONTORNO DEL GIORNO *Veggies of the day*

7€



**TUTTE LE SERE E IL SABATO A PRANZO POTRETE GUSTARE
LA NOSTRA PIZZA DALL'IMPASTO CONTEMPORANEO
COTTA NEL TRADIZIONALE FORNO A LEGNA.**

*EVERY EVENING AND SATURDAY AT LUNCH YOU CAN TASTE
OUR PIZZAS WITH CONTEMPORARY DOUGH
COOKED IN OUR TRADITIONAL WOOD FIRE OVEN.*



LE CLASSICHE

CLASSIC 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 [1, 4, 7] **14€**

BUFALINA pomodorini, mozzarella di bufala, basilico
Fresh cherry tomatoes, buffalo mozzarella, basil [1, 7] **13€**

DIAVOLA pomodoro, mozzarella, salame piccante
Tomato sauce, mozzarella, pepperoni [1, 7] **11€**

CALZONE FARCITO pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes [1, 7] **12€**

CALZONE LISCIO pomodoro, mozzarella, prosciutto
Tomato sauce, mozzarella, ham [1, 7] **10€**

CAPRESE pomodoro, mozzarella, pomodoro fresco, tonno, origano, olive
Tomato sauce, mozzarella, fresh tomatoes, tuna fish, oregano, olives [1, 4, 7] **12€**

CAPRICCIOSA pomodoro, mozzarella, prosciutto, acciughe, funghi, carciofi, olive
Tomato sauce, mozzarella, ham, anchovies, mushrooms, artichokes, olives [1, 4, 7] **11€**

CRUDO pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo
Tomato sauce, mozzarella, Parma ham [1, 7] **12€**

FUNGHI pomodoro, mozzarella, funghi
Tomato sauce, mozzarella, mushrooms [1, 7] **10€**

JOLLY pomodoro, mozzarella, caprino, rucola, grana, pomodorini
Tomato sauce, mozzarella, caprine cheese, rocket salad, parmesan cheese, cherry tomatoes [1, 7] **13€**





LE CLASSICHE

CLASSIC PIZZAS

MARGHERITA pomodoro, mozzarella **8€**
Tomato sauce, mozzarella [1, 7]

MARINARA pomodoro, aglio, origano **7€**
Tomato sauce, garlic, oregano [1]

NAPOLI pomodoro, mozzarella, acciughe, origano **10€**
Tomato sauce, mozzarella, oregano, anchovies [1, 4, 7]

NOSTRANA pomodoro, mozzarella, salsiccia, peperoni, olive, grana **13€**
Tomato sauce, mozzarella, sausage, peppers, black olives, Parmesan [1, 7]

PATATOSA pomodoro, mozzarella, patate fritte **11€**
*Tomato sauce, mozzarella, French fries [1, 7] **

PORCINI pomodoro, mozzarella, funghi porcini **12€**
*Tomato sauce, mozzarella, wild mushrooms [1, 7] **

PROSCIUTTO pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto **10€**
Tomato sauce, mozzarella, ham [1, 7]

PROSCIUTTO E FUNGHI pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi **11€**
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms [1, 7]

PUGLIESE pomodoro, mozzarella, cipolle **10€**
Tomato sauce, mozzarella, onions [1, 7]

4 FORMAGGI pomodoro, formaggi misti **12€**
Tomato sauce, mozzarella, 4 mixed cheeses [1, 7]

4 STAGIONI pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, olive **12€**
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives [1, 7]

REGINA DOC la vera pizza napoletana con bordo alto e soffice **10€**
Pomodoro, mozzarella fiordilatte DOP, basilico fresco, olio bio a crudo
The real doughy Napolitan pizza with thick crust - Tomato sauce, mozzarella fiordilatte DOP, fresh basil, biological italian olive oil [1, 7]



LE CLASSICHE

CLASSIC PIZZAS



ROMANA pomodoro, mozzarella, capperi, olive, acciughe, origano
Tomato sauce, mozzarella, capers, olives, anchovies, oregano [1, 4, 7]

11€

RUCOLA E CRUDO pomodoro, mozzarella, rucola, prosciutto crudo
Tomato sauce, mozzarella, rocket salad, Parma ham [1, 7]

12€

SANMARZANO mozzarella, pomodoro fresco, basilico, grana
Mozzarella, fresh tomato, basil, Parmesan cheese [1, 7]

11€

SCAMORZA E SPECK pomodoro, mozzarella, scamorza, speck
Tomato sauce, mozzarella, smoked cheese, speck [1, 7]

12€

SPECK E ZOLA pomodoro, mozzarella, zola, speck
Tomato sauce, mozzarella, blue cheese, speck [1, 7]

12€

TONNO E CIPOLLE pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle
Tomato sauce, mozzarella, tuna fish, onions [1, 4, 7]

11€

TRICOLORE mozzarella, pomodorini, prosciutto crudo, rucola, brie
Mozzarella, cherry tomatoes, Parma ham, rocket salad, brie cheese [1, 7]

13€

VALTELLINA pomodoro, mozzarella, bresaola, grana, funghi porcini
Tomato sauce, mozzarella, Valtellina air cured beef, Parmesan cheese, wild mushrooms [1, 7] *

13€

VEGETARIANA pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni
Tomato sauce, mozzarella, grilled zucchini, aubergines, peppers [1, 7]

11€

WURSTEL pomodoro, mozzarella, würstel
Tomato sauce, mozzarella, Frankfurters [1, 7]

10€

ZOLA pomodoro, mozzarella, zola
Tomato, mozzarella, blue cheese [1, 7]

10€





LE NOSTRE PIZZE SPECIALI

OUR SPECIAL PIZZAS

LA ROSSA pomodoro, capperi di Pantelleria, acciughe del Cantabrico, olive taggiasche, origano, olio all'aglio e prezzemolo **14€**

Tomato sauce, capers, Cantabrian anchovies, olives, garlic parsley oil [1, 4]

LA LARIO mozzarella, paté di pesce, persico, pomodorini, prezzemolo **16€**

*Mozzarella, lake fish pate, perch fillets, cherry tomatoes, parsley [1, 3, 4, 7, 12] **

LA PISTACCHIO mozzarella, crema di pistacchio, mortadella, pistacchio **15€**

Mozzarella, Pistachio cream, mortadella, pistachios [1, 7, 8, 9]

LA PRIMAVERA mozzarella, panna, zucchine, prosciutto cotto, pangrattato **14€**

Mozzarella, cream, zucchini, ham, bread crumbs [1, 7]

LA GUSTOSA mozzarella, pancetta, provola dolce, patate, pepe, rosmarino **13€**

Mozzarella, bacon, sweet provolone, potatoes, pepper, rosemary [1, 7]

LA FRESCA pomodoro, mozzarella, stracciatella, acciughe del Cantabrico, pomodorini, basilico **14€**

Tomato sauce, mozzarella, cherry tomatoes, Cantabric anchovies, stracciatella cheese and basil [1, 4, 7]

LA CALABRA pomodoro, mozzarella, 'nduja, friggiteLLi, stracciatella **14€**

Tomato sauce, mozzarella, calabrian 'nduja, green peppers, stracciatella [1, 7]

FOCACCE

FOCACCIA BREAD



FOCACCIA LISCIA **7€**

Flat Bread with olive oil and salt [1]

FOCACCIA DI PARMA Crudo di Parma e scaglie di grana **10€**

Flat Bread with Parma ham and Parmesan [1, 7]

FOCACCIA CAPRESE Mozzarella di bufala, pomodorini freschi e basilico **13€**

Flat Bread with buffalo mozzarella, cherry tomatoes and basil [1, 7]



INFO & ALLERGENI

INFORMATION & ALLERGEN

SI PREGA DI SEGNALARE INTOLLERANZE E ALLERGIE AL PERSONALE DI SALA.
PLEASE REPORT FOOD INTOLERANCES OR ALLERGIES TO THE STAFF.

In conformità al Regolamento (UE) n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori. Nel presente esercizio possono essere somministrati alimenti contenenti i seguenti allergeni:

According to Regulation (EU) No 1169/2011 on the provision of food information to consumers. The following allergens may be present in the food and beverages served:

- [1] Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) / *Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains)*
- [2] Crostacei e prodotti a base di crostacei / *Crustaceans and products thereof*
- [3] Uova e prodotti a base di uova / *Eggs and products thereof*
- [4] Pesce e prodotti a base di pesce / *Fish and products thereof*
- [5] Arachidi e prodotti a base di arachidi / *Peanuts and products thereof*
- [6] Soia e prodotti a base di soia / *Soybeans and products thereof*
- [7] Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) / *Milk and products thereof (including lactose)*
- [8] Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, pistacchi, noci pecan, noci del Brasile, noci macadamia, noci del Queensland) / *Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pistachios, pecans, Brazil nuts, macadamia/Queensland nuts)*
- [9] Sedano e prodotti a base di sedano / *Celery and products thereof*
- [10] Senape e prodotti a base di senape / *Mustard and products thereof*
- [11] Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / *Sesame seeds and products thereof*
- [12] Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l / *Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/l*
- [13] Lupini e prodotti a base di lupini / *Lupin and products thereof*
- [14] Molluschi e prodotti a base di molluschi / *Molluscs and products thereof.*

*In caso di mancata reperibilità del prodotto fresco, alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati all'origine / *In case fresh products are unavailable, some ingredients may be frozen at source.*

COPERTO PER PERSONA: 3,5€

COVER PER PERSON: 3,5€

FREE WIFI

NETWORK: HOTELAUROWIFI

USERNAME: Aurora

PASSWORD: aurora21

Se qualcosa avanza, chiedete pure una doggy bag per portarlo a casa

If you have leftovers, feel free to ask for a doggy bag to take it home



FOLLOW AND TAG US ON INSTAGRAM

@ristoranteauroralezzeno

AURORA