



Aurea

RESTAURANT & TERRACE



BENVENUTI

ALL'AUREA RESTAURANT & TERRACE,
DOVE GUSTO, ELEGANZA E CREATIVITÀ SI FONDONO IN
UN'UNICA ESPERIENZA. UN VIAGGIO TRA I SAPORI
AUTENTICI DELLA TRADIZIONE LOCALE E RAFFINATE
PROPOSTE INTERNAZIONALI, CON PIATTI DEDICATI ANCHE
A CHI SCEGLIE UN'ALIMENTAZIONE VEGETARIANA O
VEGANA. INGREDIENTI FRESCHI, VINI SELEZIONATI E
UN'ATMOSFERA RICERCATA, CON UNA TERRAZZA IDEALE
PER GODERE DELLE GIORNATE PIÙ BELLE.
APERTI TUTTI I GIORNI, A PRANZO E A CENA.



M E N U

Extended breakfast

dalle 12 alle 14.30

Uova strapazzate con french toast, bacon e
crema al formaggio 15
(3,4,9)

Omelette al formaggio con salsiccia alla
griglia e rosti di patate 15
(3,4,9)

Crostata di mele con mousse di ricotta al
cioccolato 9
(3,4,5,9)

Pancake con frutti di bosco, sciroppo d'acero 10
e gelato alla vaniglia
(3,4,5,9)

Antipasti

Salmone affumicato con radicchio, mostarda di pere mantovane e noci (1,5) SG	18
Polipetti alla luciana con foglie di capperi, olive di Gaeta e crostini all'olio (1,4)	19
Carpaccio di manzo con spinacino novello, pinoli tostati e senape al miele (5,13)	18
Tagliere di salumi e formaggi laziali con mostarde di frutta e verdura (3)	18
Prosciutto di Parma con mozzarella di bufala campana (3) SG	16
Fritto al cartoccio "street food" (fiori di zucca, baccalà, supplì alla carbonara, supplì all'amatriciana, mozzarella in carrozza) (1,3,4,9,11)	15
Tagliata di tofu al sesamo con salsa teriyaki su insalatina di cereali con verdure e spinacino 🌱 (4, 11, 12, 14)	17

Primi

Spaghetti di grano duro con pomodorini e basilico (4) 🌿	15
Gnocchi di castagne con funghi porcini su fonduta di parmigiano (3,4,9) 🌿	18
Risotto mantecato allo zafferano con salsa al caprino (3,9,14) SG 🌿	16
Ravioli di burrata d'Andria con gamberi rosa*, datterini gialli e mandorle tostate (3,4,5,6,9)	20
Vellutata di zucca violina e zenzero con nocciole della Tuscia e mosto d'olio (5,14) SG 🌿	17

Primi della tradizione

Rigatoni alla carbonara (3,4,9)	16
Bucatini all'amatriciana (3,4)	16
Tonnarelli cacio e pepe 🌿 (3,4,9)	16
Mezze maniche alla gricia (3,4)	16

Secondi

Guancia di vitello brasata al Cesanese su purea di patate e bietole rosse (3,14) SG	28
Tagliata di controfiletto di manzo "Black Angus" con gratin di patate (3,4,9)	32
Saltimbocca alla romana con cicoria ripassata all'aglio dolce (14) SG	26
Suprema di pollo farcita con ricotta e spinaci, funghi finferli e porro fondente (3) SG	23
Dorso di branzino al pepe rosa su crema di ceci e puntarelle con acciughe del Cantabrico (1,14) SG	26
Filetto di salmone marinato al lime su sauté di quinoa e verdure mediterranee (1,14) SG	26
Farinata di ceci con porri, patate e funghi porcini 🍄 SG	19

Tentazioni

Insalata Caprese (3) SG	15
Avocado toast con salmone affumicato e uovo in camicia (1,3,4,9,11)	16
Insalata di ceci con primo sale, zucca violina, rucola, funghi champignon e noci (3,5) SG	16
Hamburger Servito con patatine fritte (4,12)	15
Cheeseburger Servito con patatine fritte (3,4,12)	16
Veggie burger* Servito con patatine fritte (4,11,12)	15
Salmon burger Servito con patatine fritte (1,4,12)	18
Club sandwich Servito con patatine fritte (4,9)	15
Caesar salad (3,4,9)	15
Pinsa romana pomodoro e mozzarella (3,4,11)	15

Contorni

Cicoria 🌿 8

Spinaci 🌿 8

Patate al forno 🌿 8

Verdure grigliate 🌿 8

Dolci

Tiramisù "Gentilini" 	9
(3,4,9)	
Soufflé al cioccolato caldo su salsa alla vaniglia e frutti rossi 	9
(3,4,5,9)	
Tartelletta ai lamponi con crema chantilly 	9
(3,4,5,9)	
Mousse al cioccolato fondente* con purea di pere e crumble al burro 	9
(3,4,5,9)	
Cremoso alla nocciola con frutta secca e caramello salato 	9
(3,4,5,9)	
Cheesecake ai frutti di bosco* 	9
(5,9) SL,SG	
Tagliata di frutta fresca 	9
Gelato alle creme e sorbetti 	8
(3,4,9)	

Allergeni

- 1 Pesce e prodotti a base di pesce
- 2 Molluschi e prodotti a base di molluschi
- 3 Latte e prodotti a base di latte
- 4 Cereali contenenti glutine e derivati
- 5 Frutta a guscio
- 6 Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 7 Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 8 Lupino e prodotti a base di lupino
- 9 Uova e prodotti a base di uova
- 10 Anidride solforica e solfiti
- 11 Soia e prodotti a base di soia
- 12 Sesamo e prodotti a base di sesamo
- 13 Senape e prodotti a base di senape
- 14 Sedano e prodotti a base di sedano

🍃 Piatto vegetariano

🌿 Piatto vegano

SG - Senza glutine

SL - Senza lattosio

* Prodotto surgelato all'origine o congelato in loco

** Prodotto acquistato fresco ma abbattuto in loco



Aurea

RESTAURANT & TERRACE



WELCOME

TO AUREA RESTAURANT & TERRACE,
WHERE TASTE, ELEGANCE AND CREATIVITY BLEND INTO A
UNIQUE EXPERIENCE. A JOURNEY THROUGH THE
AUTHENTIC FLAVORS OF LOCAL TRADITION AND REFINED
INTERNATIONAL CUISINE, WITH DISHES ALSO DESIGNED
FOR THOSE WHO PREFER VEGETARIAN OR VEGAN OPTIONS.
FRESH INGREDIENTS, SELECTED WINES AND AN ELEGANT
ATMOSPHERE, WITH A TERRACE PERFECT FOR ENJOYING
AL FRESCO DINING.
OPEN EVERY DAY FOR LUNCH AND DINNER.



M E N U

Extended breakfast

from 12pm to 2.30pm

- | | |
|---|----|
| Scrambled eggs with French toast, bacon and creamy cheese
(3,4,9) | 15 |
| Cheese omelette with grilled sausage and potato rosti
(3,4,9) | 15 |
| Apple tart with chocolate and ricotta mousse
(3,4,5,9) | 9 |
| Pancakes with berries, maple syrup and vanilla ice cream
(3,4,5,9) | 10 |

Appetizers

Smoked salmon with chicory, pear compote from Mantua and walnuts (1,5) GF	18
Baby octopus with capers, Gaeta olives and croutons (1,4)	19
Beef carpaccio with baby spinach, toasted pine nuts and honey mustard (5,13) GF	18
Cold cuts and cheeses platter from Lazio with fruit and vegetable compotes (3)	18
Parma ham and buffalo mozzarella from Campania (3) GF	16
“Street-food” style fried bites in a paper cone (zucchini flowers, cod, carbonara supplì, amatriciana supplì, mozzarella sandwich) (1,3,4,9,11)	15
Sliced sesame tofu steak with teriyaki sauce and mixed grains with vegetables and baby spinach 🌱 (4,11,12,14)	17

First Courses

Durum wheat spaghetti with tomatoes and basil (4) 🌱	15
Chestnut gnocchi with porcini mushrooms and parmesan cheese fondue (3,4,9) 🌱	18
Saffron creamed risotto with goat cheese sauce (3,9,14) GF 🌱	16
Ravioli stuffed with burrata cheese from Andria served with pink shrimps*, yellow datterino tomatoes and toasted almonds (3,4,5,6,9)	20
Pumpkin creamy soup with ginger, hazelnuts from Tusciana and newly pressed olive oil (5,14) GF 🌱	17

Pasta from the Roman Tradition

Rigatoni alla Carbonara Short pasta with egg sauce, pork cheek and aged pecorino cheese (3,4,9)	16
Bucatini all'amatriciana Bucatini pasta with tomato sauce, pork cheek and aged pecorino cheese (3,4)	16
Tonnarelli cacio e pepe 🌱 Home-made spaghetti with aged pecorino cheese and fresh pepper (3,4,9)	16
Mezze maniche alla gricia Short pasta with pork cheek and pecorino cheese (3,4)	16

Second Courses

Veal cheek braised in Cesanese wine on potatoes and beetroot puree (3,14) GF	28
Sliced "Black Angus" beef sirloin steak with potato gratin (3,4,9)	32
Saltimbocca alla romana with chicory sautéed in sweet garlic (14) GF	26
Ricotta and spinach stuffed chicken supreme with chanterelle mushrooms and stewed leek (3) GF	23
Fillet of sea bass with pink pepper on a cream of chickpeas and puntarelle chicory with Cantabrian anchovies (1,14) GF	26
Fillet of lime marinated salmon on sautéed quinoa with Mediterranean vegetables (1,14) GF	26
Chickpea farinata with leeks, potatoes and porcini mushrooms 🌱 GF	19

Temptations

Caprese salad (3) GF 🌱	15
Avocado toast with smoked salmon and poached egg (1,3,4,9,11)	16
Chickpea salad with primo sale cheese, butternut squash, arugula, mushrooms and walnuts (3,5) GF 🌱	16
Hamburger Served with French fries (4,12)	15
Cheeseburger Served with French fries (3,4,12)	16
Veggie burger* 🌱 Served with French fries (4,11,12)	15
Salmon burger Served with French fries (1,4,12)	18
Club sandwich Served with French fries (4,9)	15
Caesar salad (3,4,9)	15
Roman pinsa with tomato and mozzarella (3,4,11) 🌱	15

Side Orders

Chicory 🌿	8
Spinach 🌿	8
Roasted potatoes 🌿	8
Grilled vegetables 🌿	8

Desserts

Tiramisù “Gentilini” ● (3,4,9)	9
Warm chocolate soufflé on vanilla sauce and red berries ● (3,4,5,9)	9
Raspberry tart with chantilly cream ● (3,4,5,9)	9
Dark chocolate mousse* with pear puree and butter crumble ● (3,4,5,9)	9
Hazelnut bavarois with dried fruit and salted caramel ● (3,4,5,9)	9
Cheesecake with wild berries* ● (5,9) LF,GF	9
Ice cream and sorbets ● (3,4,9)	8
Fresh fruit platter ●	9

Allergens

- 1 Fish and products thereof
- 2 Molluscs and products thereof
- 3 Milk and products thereof
- 4 Cereals containing gluten
- 5 Nuts
- 6 Crustaceans and products thereof
- 7 Peanuts and products thereof
- 8 Lupine and products thereof
- 9 Eggs and products thereof
- 10 Sulfuric anhydrite and sulphites
- 11 Soy and products thereof
- 12 Sesame and products thereof
- 13 Mustard and products thereof
- 14 Celery and products thereof

- ● Vegetarian dish
- ● Vegan dish
- GF - Gluten free
- LF - Lactose free

* Product frozen at the source or frozen on-site

** Product purchased fresh but blast chilled on-site



Via Aurelia Antica 415
00165 Roma
T +39 0666420