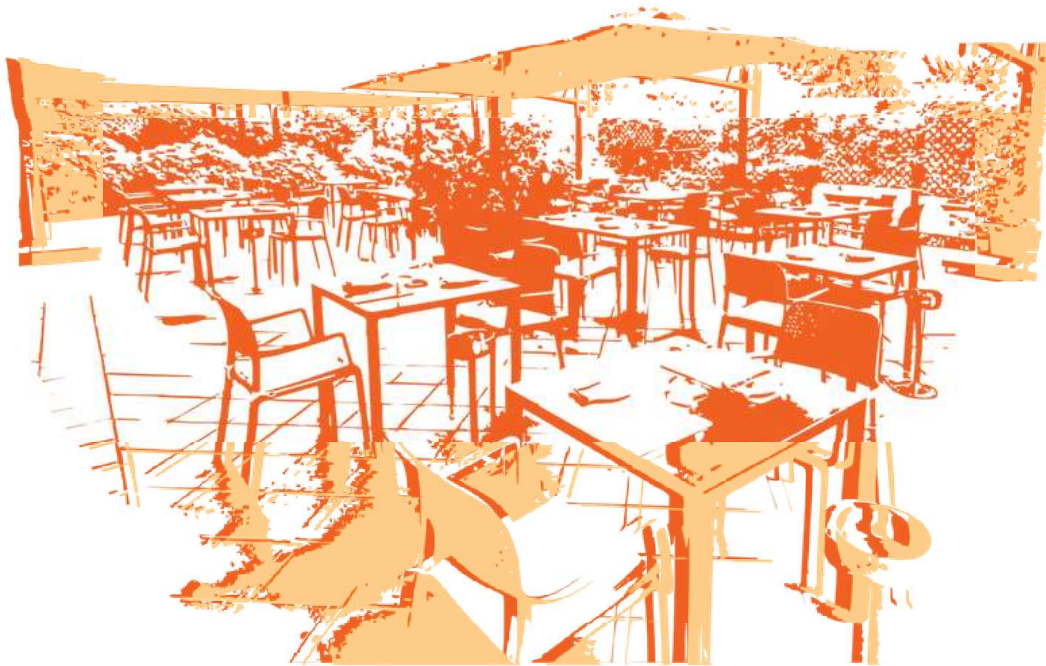




Aurea
RESTAURANT AND TERRACE





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, WEATHER PERMITTING.




M E N U

Extended breakfast


from 12pm to 2.30pm


Scrambled eggs with French toast, bacon,
and cream cheese **16**
(3,4,9)

Cheese omelette with grilled sausage and
potato rösti **16**
(3,4,9)




Pancakes with berries and maple syrup **10**
(3,4,5,9) 

Appetizers


Prosciutto di Parma with PDO buffalo mozzarella from Campania region (3) GF	17
Tempura vegetables with soy and wasabi mayonnaise (4,9,11) LF 	15
Selection of cured meats and cheeses with fruit and vegetable compotes (3,12,13) GF	19
Beef tartare with rocket salad and Parmigiano Reggiano on avocado and lime sauce (3) GF	19
Burrata cheese from Andria with Cantabrian anchovies and Roman-style panzanella (1,3,4)	20
Grilled octopus with purple potato purée, friggittelli peppers and caper leaves (1,3) GF	20
Smoked salmon with dill sour cream and buckwheat blinis (1,3,4)	19



First Courses


Fettuccine pasta with white veal ragout and Cesanese wine (3,4,9)	16
Spaghettoni pasta with butter and anchovies (1,3,4)	17
Citrus risotto with prawn tartare, stracciatella cheese and pistachios (3,5,6,14) GF	22
Durum wheat spaghetti with cherry tomatoes and basil (4) LF 	15
Bronze-drawn pennette pasta with Ligurian basil pesto, pine nuts and Parmigiano Reggiano (3,4,5,9) 	16
Eggplant and scamorza ravioli on tomato and mozzarella velouté (3,4,9) 	18

Pasta from the Roman Tradition

Rigatoni alla carbonara Short pasta with egg sauce, pork cheek and aged pecorino cheese (3,4,9)	17
Bucatini all'amatriciana Bucatini pasta with tomato sauce, pork cheek and aged pecorino cheese (3,4)	17
Tonnarelli cacio e pepe Home-made spaghetti with aged pecorino cheese and fresh pepper (3,4,9) 	16

Second Courses



Sliced Black Angus sirloin grilled over charcoal with sautéed mushrooms GF, LF	36
Breaded veal Milanese with clarified butter and French fries (3,4,9)	33
Confit pork belly with celeriac purée and pak-choi (3) GF	30
Chicken cacciatore with thyme potatoes (14) GF, LF	26
Roasted croaker fillet with escarole, olives and toasted pine nuts (1,5) GF, LF	28
Pink pepper salmon fillet with steamed asparagus (1,3,13) GF	28
Roman courgette flan with chickpeas and summer “Millepunti” truffle sauce (3,9)GF	18



Temptations

Avocado toast with smoked salmon and poached egg (1,3,4,9,11)	16
Hamburger Served with French fries (4,12) LF	15
Cheeseburger Served with French fries (3,4,12)	16
Veggie burger* Served with French fries (4,8,11,12,13,14) LF 	15
Salmon burger Served with French fries (1,4,12) LF	18
Club sandwich Served with French fries (4,9) LF	16
Roman-style pinsa with tomato and mozzarella (3,4,11) 	14

Salads

Caprese (3)GF 	15
Caesar (1,3,4,9)	16
“Aurea” Tuna in oil, lettuce, green beans, eggs, anchovies, olives, cherry tomatoes and fresh spring onion (1,3,5,9) GF	16
Mediterranean Summer Rocket, cherry tomatoes, feta cheese, Leccino olives, cucumbers, fresh spring onion and black sesame (3,12) GF 	18

Side Orders

Chicory  GF, LF	8
Spinach  GF, LF	8
Baked, fried or roasted potatoes  GF, LF	7
Grilled vegetables  GF, LF	8
Mixed salad  GF, LF	7

Desserts

Tiramisù “Gentilini” (3,4,5,9) 🌱	9
Dark chocolate fondant with coconut foam (3,4,5,9) 🌱	9
Lemon soufflé with vanilla sauce and strawberries (3,4,5,9) 🌱	9
Mango cheesecake* (5,9) GF, LF 🌱	9
White chocolate Black Forest cake glazed with blueberry (3,4,5,9) 🌱	9
Ginger crème brûlée with red berries (3,5,9)GF 🌱	9
Ice cream selection and sorbets (3,5,9) GF 🌱	8
Fresh fruit platter GF, LF 🌱	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

* Product frozen at the source or frozen on-site

** Product purchased fresh but blast chilled on-site

LF - Lactose free

GF - Gluten free

All dishes marked as gluten-free are prepared using suitable ingredients. However, guests with celiac disease or severe gluten sensitivity/intolerance are kindly requested to inform the Restaurant Manager or Head Waiter before placing their order, in order to receive all the necessary information and assistance.



Via Aurelia Antica 415

00165 Roma

T +39 0666420



Aurea
RESTAURANT AND 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, TEMPO
PERMETTENDO.




M E N U

Extended breakfast


dalle 12 alle 14.30


Uova strapazzate con french toast, bacon e
crema al formaggio 16
(3,4,9)

Omelette al formaggio con salsiccia alla
griglia e rosti di patate 16
(3,4,9)




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

Antipasti


Prosciutto di Parma con mozzarella di bufala campana DOP (3) SG	17
Verdure in tempura con maionese di soia al wasabi (4,9,11) SL 	15
Tagliere di salumi e formaggi della tradizione con mostarde di frutta e verdura (3,12,13) SG	19
Tartare di manzo con insalata di rucola e Parmigiano Reggiano su salsa di avocado e lime (3) SG	19
Burratina d'Andria con alici del Cantabrico e panzanella alla romana (1,3,4)	20
Polpo grigliato su purea di patate violette, peperoni friggitelli e foglie di capperi (1,3) SG	20
Salmone affumicato con panna acida all'aneto e blinis di grano saraceno (1,3,4,9)	19



Primi


Fettuccine al ragù bianco di vitello al Cesanese (3,4,9)	16
Spaghettoni burro e alici (1,3,4)	17
Risotto agli agrumi con tartare di gamberi, stracciatella e pistacchi (3,5,6,14) SG	22
Spaghetti di grano duro con pomodorini e basilico (4) SL 	15
Pennette trafilete al bronzo con pesto al basilico ligure, pinoli e Parmigiano Reggiano (3,4,5,9) 	16
Ravioli di melanzane e scamorza su vellutata di pomodoro e mozzarella (3,4,9) 	18

Primi della tradizione

Rigatoni alla carbonara (3,4,9)	17
Bucatini all'amatriciana (3,4)	17
Tonnarelli cacio e pepe (3,4,9) 	16

Secondi



Tagliata di controfiletto di manzo "Black Angus" al carbone con funghi trifolati SG, SL	36
Tenera di vitello alla milanese con panatura croccante al burro chiarificato e con patate fritte (3,4,9)	33
Pancia di maialino confit su purea di sedano rapa e pak-choi (3) SG	30
Pollo alla cacciatora con patate al timo (14) SG, SL	26
Dorso di ombrina arrostito con scarola, olive e pinoli tostati (1,5) SG, SL	28
Filetto di salmone al pepe rosa con asparagi al vapore (1,3,13) SG	28
Sformatino di zucchine romanesche e ceci con salsa al tartufo estivo "Millepunti" (3,9)SG	18







Tentazioni

Avocado toast con salmone affumicato e uovo in camicia (1,3,4,9,11)	16
Hamburger Servito con patatine fritte (4,12) SL	15
Cheeseburger Servito con patatine fritte (3,4,12)	16
Veggie burger* Servito con patatine fritte (4,8,11,12,13,14) SL 	15
Salmon burger Servito con patatine fritte (1,4,12) SL	18
Club sandwich Servito con patatine fritte (4,9) SL	16
Pinsa romana pomodoro e mozzarella (3,4,11) 	14

Insalate

Caprese (3)SG 	15
Caesar (1,3,4,9)	16
“Aurea” Tonno sott’olio, lattuga, fagiolini, uova, acciughe, olive, pomodorini e cipollotto fresco (1,3,5,9) SG	16
Estiva Mediterranea Rucola, pomodorini, feta, olive Leccino, cetrioli, cipollotto fresco e sesamo nero (3,12) SG 	18

Contorni

Cicoria  SG, SL	8
Spinaci  SG, SL	8
Patate al forno, fritte o al cartoccio  SG, SL	7
Verdure grigliate  SG, SL	8
Insalata mista  SG, SL	7


Dolci

Tiramisù "Gentilini" (3,4,5,9) 🍃	9
Fondente al cioccolato con spuma al cocco (3,4,5,9) 🍃	9
Soufflé al limone su salsa alla vaniglia e fragole (3,4,5,9) 🍃	9
Cheesecake al mango * (5,9) SG, SL 🍃	9
Foresta nera al cioccolato bianco glassata al mirtillo (3,4,5,9) 🍃	9
Crema catalana allo zenzero e frutti rossi (3,5,9) SG 🍃	9
Gelato alle creme e sorbetti (3,5,9) SG 🍃	8
Tagliata di frutta fresca SG, SL 🍃	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

* Prodotto surgelato all'origine o congelato in loco

** Prodotto acquistato fresco ma abbattuto in loco

SL - Senza lattosio

SG - Senza glutine

Tutti i piatti contrassegnati come senza glutine sono preparati con ingredienti idonei. Tuttavia, in caso di celiachia o di elevata sensibilità/intolleranza al glutine, si invita la gentile clientela a informare il Responsabile di Sala prima dell'ordinazione, al fine di ricevere tutte le indicazioni necessarie.



Via Aurelia Antica 415

00165 Roma

T +39 0666420