



DELICATESSEN

SÜDTIROL/ALTO ADIGE VS. PIEMONTE
WINE BY THE GLASS... BY THE TASTE... OR BY THE BOTTLE

THE WINEFESTIVAL SPECIAL
AT THE RESTAURANT AT THE AURORA



FRIDAY & SATURDAY

04/05 NOV 11

LUNCH & DINNER

at the Restaurant fino
by chef de cuisine **Daniel Auer**
award winning wines by the glass
Saturday Dinner with Jazz

APERITIVO LUNGO

start at 19:00
at **Sketch Clublounge**
cocktails & clubbing
DJ Menka & DJ Alex S

SUNDAY 06 NOV 11

12:00 | BOOK PRESENTATION

presented by Lungarotti (Umbria)
and Edizioni Gribaudo

20:00 | DINNER SPECIAL

at the Restaurant fino
presented by Optimacarne



Menu created by our chef de cuisine **Daniel Auer**

Torretta di carpaccio, battuta, crema di carne
con insalatina e chips di pane integrale



Risotto Vialone Nano affumicato
con caprino fresco e tramezzino di manzo



Cappelletti alle rape rosse con rafano,
cumino e spalla „sousvite“



„Beef“ tritato a mano
con tartufo e salsa all'uovo



Filetto „Mignon“ scottato al punto rosa
con foie gras e espuma di patate e fave tonka



Tortino di cioccolato tiepido
con cuore di radicchio confit e „golden gel“

3 courses € 45,00 • 4 courses € 54,00
5 courses € 62,00 • 6 courses € 69,00

the hotel
aurora

FOOD & MORE
fino

sketch
club lounge & bar

Life in the city.