

CUCINA D'AUTORE · STAGIONALITÀ

Ristorante Aurora

Menu degustazione — stagione corrente

Degustazioni curate, ingredienti locali, servizio preciso. Un menu pensato come una sequenza: ritmo, intensità, equilibrio.

Degustazione 6 o 9 portate

Wine pairing selezionato

Opzioni vegetariane su richiesta

Allergie e intolleranze gestite con cura

Milano · Mar–Sab · Prenotazione consigliata

Sito demo — sostituisci testi, prezzi e immagini con quelli reali.

Contatti

+39 000 000 000

prenotazioni@aurora.example

TheFork / Tripadvisor: inserisci i link ufficiali nelle call-to-action del sito.

Menu

Esempio di degustazione. In produzione: aggiorna portate, stagionalità e prezzi.

Degustazione 6 portate

Selezione essenziale, ritmo sostenuto.

Crudo, agrumi, erbe

Pesce del giorno · olio al basilico · sale affumicato

Riso, fondo bruno, funghi

Mantecatura leggera · tartufo (stagionale)

Piccione, radicchio, cacao

Cottura rosata · salsa intensa · note amare

Wine pairing

Degustazione 9 portate

Percorso completo, progressione aromatica.

€85 venuto dello chef

Piccole preparazioni stagionali

Capasanta, cavolfiore, vaniglia

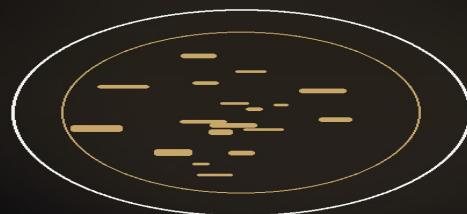
Contrasto dolce/sapido · texture croccante

Pre-dessert & dessert

Agrumi · crema · note floreali

€155e pairing

€ 135



Nota: i prezzi e le portate qui sono **demo**. Sostituisci con il tuo menu reale e indica eventuali supplementi.

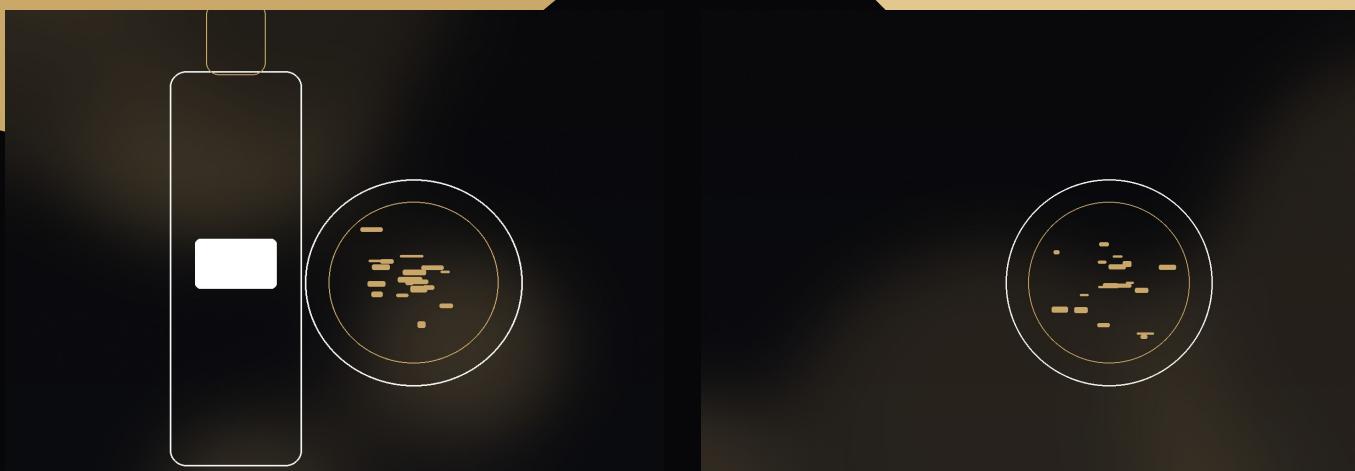
Scarica il menu

Aggiungi questo PDF sul sito e collega il pulsante “Scarica menu”.

Formato	PDF
Lettura	1–2 minuti
Allergeni	Inclusi

Allergeni

In produzione: elenca gli allergeni per ogni piatto (es. glutine, lattosio, frutta a guscio) e indica disponibilità di variazioni.



Wine pairing: selezione coerente con la degustazione, con possibilità di alternative analcoliche su richiesta.

Dress code: smart casual. **Orari:** cena 19:30–22:30. **Note:** comunicare allergie in fase di prenotazione.