

AURAS

R E S T A U R A N T



COCKTAILS

*Negroni - <i>Gin, vermouth rosso, campari</i>	12
*Gin Basil - <i>Gin, basilico, succo di limone, sciroppo di zucchero</i>	12
Aperol Spritz Hugo Spritz Limoncello Spritz Mela Annurca Spritz	12
*Peperoni darling - <i>Vodka, succo fresco d'arancia, succo di mirtilli rossi, peperoni freschi</i>	12
Espresso Martini - <i>Vodka, liquore al caffè, espresso</i>	12
Cosmopolitan - <i>Vodka, succo di mirtilli rossi, triple sec, lime</i>	12
Dai-Aron - <i>Rhum scuro, limone, liquore al cacao, bitter al cioccolato</i>	12
*Gennaro in Paris - <i>Cognac, limoncello, triple sec e succo di limone</i>	14
Paloma - <i>Tequila, soda al pompelmo rosa, lime, rosmarino</i>	12
Margarita Spicy Margarita - <i>Tequila, triple sec, succo di lime</i>	12
Mezcalita - <i>Mezcal, estratto di fiori di ibisco, succo di limone e arancia</i>	14
Mezcal Margarita - <i>Mezcal, triple sec, succo di lime, sciroppo di agave</i>	14
Mezcal Negroni - <i>Mezcal, vermouth rosso, Campari</i>	14
Martini Ten Dry - <i>Tanqueray Ten, dry vermouth, oliva</i>	14
*Iovem Mule - <i>Iovem, ginger beer, succo di lime e zenzero fresco</i>	14
*Belvedere Mentuccia - <i>Belvedere vodka, succo di lime, menta fresca, sciroppo di zucchero</i>	14
*1942 Don Julio Margarita	45
Clase Azul sour - <i>Clase Azul reposado, succo di limone, sciroppo di zucchero</i>	49

ZERO ALCOHOL COCKTAILS

Casanova - <i>Tanqueray Gin zero alcohol, soda al pompelmo rosa, lime</i>	12
*Aperol Spritz zero - <i>Prosecco alcohol free, crodino bitter, soda, arancia</i>	12
Rose Spritz - <i>Prosecco alcohol free, estratto di rose biologiche, soda</i>	12
Gin Basil zero - <i>Tanqueray zero alcohol, basilico fresco, limone, sciroppo di zucchero</i>	12

**Raccomandato da noi*



AURAS

R E S T A U R A N T



ANTIPASTI

Fiori di zucca in tempura e involtino croccante di zucchini ^(1, 7) <i>ripieni di ricotta di pecora e basilico</i>	✓	15
Polpette di melanzane con tocchetti di provola e pomodoro ^(1, 3, 7) <i>servite su letto di stracciata e basilico</i>	✓	15
Involentino croccante di scarola all'ischitana su hummus ai pomodorini secchi ^(1, 8) <i>ripieno di uva passa, pinoli, capperi e pane</i>	✓	18
Tartare vegana con base di carota ^(6, 8, 10) <i>con marinatura dello chef, cipolline in agrodolce, capperi e salsa all'aglio</i>	✓	17
Caponatina di mare ^(1, 2, 9, 12, 14) <i>mix di cozze, vongole, lupini, polpo, cipolla rossa, fagioli, pomodorini freschi e crostini</i>		22
Tentacoli di polpo su gazpacho piccante alle fragole e pomodoro ^(1, 7, 9, 10, 14) <i>serviti con gocce di bufala</i>		22
Pescato locale in due marinature ^(4, 12) <i>al sale bilanciato con erbe di Nitrodi e ai tre aceti con cipolle in agrodolce</i>		20
Tartare di pesce con frutti rossi del giorno e profumo di agrumi ischitani ⁽⁴⁾		23
Tempura di pesce locale e gamberoni al pane panko con chips di patate e duo di salse ^(1, 2, 3, 4, 7)		30
Crudo del nostro mare ^(2, 4, 14) <i>ostrica, gambero rosso, cicarella, scampo, sashimi di scorfano e tartare di tonno</i>		55
Ostrica ⁽¹⁴⁾	prezzo a pezzo	8
Gambero rosso ⁽²⁾	prezzo a pezzo	10
Scampo ⁽²⁾	prezzo a pezzo	10



AURAS

R E S T A U R A N T



PRIMI

Risotto al profumo dei limoni d'Ischia, piccoli crostacei sgucciati e polvere di caffè ^(2, 7, 14) <i>(min 2 pax)</i>	32
Ziti alla nostra genovese di polpo ^(1, 9, 12, 14) <i>spezzati a mano, come da tradizione</i>	25
Tagliatelle ai tre pomodorini con polpa di pescato locale ^(1, 3, 4, 7) <i>pasta fresca fatta in casa</i>	25
Linguine con vongole, lupini, friggirelli e pinoli ^(1, 8, 14)	24
Linguine all'aragosta e pomodorini del piennolo ^(1, 2)	<i>all'etto</i> 20
Ravioli fucsia, ripieni di crema di peperoni arrosto e ricotta ^(1, 7) <i>pasta fresca fatta in casa, alla barbabietola, saltata con burro e salvia, servita con ricotta stagionata</i>	<i>✓</i> 24
Tagliatelle smeraldo con asparagi, pomodorini gialli e fiori di zucca ^(1, 8) <i>pasta fresca fatta in casa, al basilico, servita con crumble di pane croccante alle erbe ischitane e gocce di mandorle</i>	<i>✓</i> 24



AURAS

R E S T A U R A N T



SECONDI

Ricciola alla Wellington ^(1, 4, 7, 10)	38
<i>trancio di pesce bianco glassato alla senape, ricoperto di funghi trifolati, avvolto in pastasfoglia e servito con la sua riduzione.</i>	
Calamaro alla brace ripieno di prezzemolo e lardo di colonnata ⁽¹⁴⁾	24
<i>servito con ratatouille di verdure</i>	
Trancio di tonno alla brace servito con friarielli e salsa agrumata ⁽⁴⁾	28
Astice alla brace aromatizzato alle erbe di Nitrodi ⁽²⁾	<i>all'etto</i> 16
Tagliata di manzo con rucola, scaglie di grana e pomodorini ⁽⁷⁾	32
Guancia di maiale brasata al vino rosso d'Ischia su letto di friggitelli ^(9, 12)	30
Rollé di coniglio ripieno dei suoi fegatini, provola e friarielli ⁽⁷⁾	30
<i>coniglio disossato, servito con millefoglie di patate</i>	
Wellington Vegana ^(1, 10, 12)	<i>✓</i> 28
<i>con cuore di carciofo aromatizzato all'ischantana, ricoperto di funghi trifolati, avvolto in pasta sfoglia e servito con una riduzione di vino Porto e pere</i>	

CONTORNI

Patatine fritte	<i>✓</i> 8
Parmigiana di melanzane ^(1, 7)	<i>✓</i> 14
Insalata verde con vinaigrette dello chef	<i>✓</i> 8
Pomodori del nostro orto all'insalata con aglio, origano, basilico ed olio evo	<i>✓</i> 12
Contorno del giorno	<i>✓</i> 8



AURAS

R E S T A U R A N T



BEVANDE

Acqua 0.75	3,5
San Pellegrino	4,5
Coca-cola Sprite Tassoni	4,5
Premuta fresca di arance limonata fresca	5
Nastro Azzurro	6
Birra Flea artigianale	8
Limoncello Rucolino Mela annurca	4

LIQUORI

Amaro del Capo / Montenegro / Ramazzotti / Unicum	4
Amaro Jefferson	6
Grappa bianca	4
Grappa barrique	5
Grappa Of Amarone Barrique	8
Presidente Rum 23 years	9
Zacapa Edicion Negra	12
Tequila Patron Silver/Reposado	9
Don Julio 1942 Tequila shot	38
Clase Azul Reposado shot	42
Clase Azul Reposado 70cl	870
Caol Ila 12 years Islay single malt scotch	7
Nikka Coffey Grain single malt whisky Japan	9
Glendronach 12 years single malt scotch	10

COPERTO - 4,5



AURAS

R E S T A U R A N T



ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei e derivati
3. Uova e derivati
4. Pesci e derivati
5. Arachidi e derivati
6. Semi di soia e derivati
7. Latte e derivati
8. Frutta a guscio e derivati
9. Sedano e derivati
10. Senape
11. Semi di sesamo e derivati
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e derivati
14. Molluschi e derivati

I prodotti che possono provocare allergie ed intolleranze sono associati ai relativi numeri in corrispondenza di ogni singola pietanza.

In caso di allergie o intolleranze può rivolgersi al nostro staff che sarà ben lieto di aiutarla

