

AURAS

R E S T A U R A N T



COCKTAILS

Auras Negroni - Campari, Punt E mes, mezcal, Cynar, angostura	15
Negroni - Gin, vermouth rosso, campari	12
Gin Basil - Gin, basilico, succo di limone	12
Fitzgerald - Gin, succo di limone, angostura	12
Aperol Spritz Hugo Spritz Limoncello Spritz	12
Mela Annurca Spritz - Liquore alla mela annurca, prosecco, soda, pepe rosa	14
Peperoni darling - Vodka, succo fresco d'arancia, succo di mirtilli rossi, peperoni freschi	12
Espresso Martini - Vodka, liquore al caffè, espresso	12
Cosmopolitan - Vodka, succo di mirtilli rossi, triple sec, lime	12
Gennaro in Paris - Cognac, limoncello, prosecco e succo di limone	14
Paloma - Tequila, soda al pompelmo rosa, lime, rosmarino	12
Margarita Spicy Margarita - Tequila, triple sec, succo di lime	12
Patron Reposado Margarita	15
Mezcalita - Mezcal, estratto di fiori di ibisco, succo di limone e arancia	14
Mezcal Margarita - Mezcal, triple sec, succo di lime	14
Whisky Sour - Whisky, succo di limone, sciroppo di zucchero	14
Martini Ten Dry - Tanqueray Ten, dry vermouth, oliva	14
Iovem Mule - Iovem, ginger beer, succo di lime e zenzero fresco	14
Belvedere Mentuccia - Belvedere vodka, succo di lime, menta fresca	14
1942 Don Julio sour - Don Julio 1942 tequila reposado, succo di limone	45
Clase Azul Royal Margarita - Clase Azul Reposado, Grand Marnier Centenaire, lime	60

ZERO ALCOHOL COCKTAILS

Casanova - Tanqueray Gin zero alcohol, soda al pompelmo rosa, lime	12
Aperol Spritz zero - Prosecco alcohol free, crodino bitter, soda, arancia	14
Gin Basil zero - Tanqueray zero alcohol, basilico fresco, limone	12



AURAS

R E S T A U R A N T

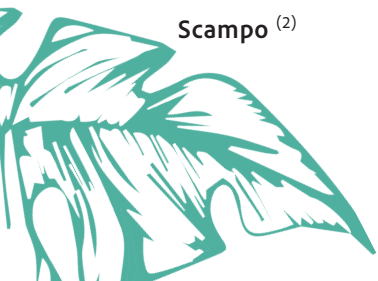


ANTIPASTI

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
Caponatina di mare ^(1, 2, 12, 14) <i>mix di cozze, vongole, lupini, polpo, cipolla rossa, fagioli, pomodorini freschi e crostini</i>		24
Tentacoli di polpo su gazpacho piccante alle fragole e pomodoro ^(1, 6, 7, 9, 10, 14) <i>serviti con gocce di bufala, crumble al pomodoro e rucola croccante</i>		20
Tempura di pesce locale e gamberoni al pane panko con chips di patate e duo di salse ^(1, 2, 4)		28
Tartare di tonno con frutti rossi del giorno e profumo di agrumi ischitani ⁽⁴⁾		22
Polpette di melanzane con tocchetti di provola e pomodoro ^(1, 3, 7) <i>servite su letto di stracciatella e ricoperte da gocce di basilico</i>	V	15
Fiori di zucca e bastoncini di zucchine in tempura ^(1, 7) <i>fiori ripieni di ricotta e basilico</i>	V	15
Involtino croccante di scarola all'ischitana su hummus ai pomodorini secchi ^(1, 8) <i>ripieno di uva sultanina, pinoli, capperi, olive e mollica di pane cafone</i>	VEGAN	15

CRUDI

Crudo del nostro mare ^(2, 4, 14) <i>ostrica, gambero rosso, cicarella, scampo, sashimi di dentice e tartare di tonno</i>		55
Caviale siberiano Royal Baerii ⁽⁴⁾ - <i>in latta da 20g</i> <i>servito con crostini di pan brioche e burro</i>		80
Caviale Oscietra ⁽⁴⁾ - <i>in latta da 20g</i> <i>servito con crostini di pan brioche e burro</i>		90
Ostrica ⁽¹⁴⁾	al pezzo	8
Gambero rosso ⁽²⁾	al pezzo	10
Scampo ⁽²⁾	al pezzo	14



AURAS

R E S T A U R A N T



PRIMI

Risotto al profumo dei limoni d'Ischia, piccoli crostacei sgusciati e polvere di caffè ^(2, 7, 9, 14)		30
Ziti alla nostra genovese di polpo ^(1, 9, 12, 14)		25
<i>spezzati a mano, come da tradizione</i>		
Linguine con vongole, lupini, friggitelli e pinoli ^(1, 8, 14)		25
Gnocchi con astice, basilico e pomodorini ^(1, 2, 3)		42
<i>gnocchi di patate fatti in casa con mezzo astice</i>		
Ravioli fucsia, ripieni di crema di peperoni arrosto e ricotta ^(1, 7)	V	24
<i>pasta fresca fatta in casa, alla barbabietola, saltata con burro e salvia, servita con ricotta stagionata</i>		
Tagliatelle smeraldo con salicornia, vellutata di pomodorini gialli e fiori zucca ^(1, 8)	VEGAN	22
<i>pasta fresca fatta in casa, al basilico, servita con pane croccante alle olive e formaggio alle mandorle</i>		

Aragosta ⁽²⁾

al kg

200



AURAS

R E S T A U R A N T



SECONDI

Ricciola alla Wellington ^(1, 4, 7, 9, 10)	40
<i>trancio di pesce bianco glassato alla senape, ricoperto di funghi trifolati, avvolto in pastasfoglia e servito con la sua riduzione.</i>	
Trancetto di pesce bianco gratinato con pomodoro all'origano e pane alle erbe ^(1, 4, 9, 10)	30
<i>servito con fumetto vegetale e flan di patate</i>	
Calamaro alla brace profumato al lardo di Colonnata e prezzemolo ⁽¹⁴⁾	25
<i>servito con ratatuille di verdure</i>	
Astice alla brace aromatizzato alle erbe di Nitrodi ⁽²⁾	78
<i>servito con ratatuille di verdure e barbabietola marinata</i>	
Guancia di maiale brasata al vino rosso d'Ischia su letto di friarielli ^(9, 12)	28
Tagliata di manzo servita con friggitelli	32

CONTORNI

Le nostre chips di patate	VEGAN	9
Parmigiana di melanzane ^(1, 7)	V	15
Insalata arcobaleno di misticanze ^(8, 10)	VEGAN	12
<i>con pomodorini, finocchi, carote, barbabietola marinata, semi di zucca tostati e vinaigrette agli agrumi</i>		
Pomodori all'insalata con aglio, origano, basilico ed olio evo	VEGAN	12
Verdure alla griglia	VEGAN	9



AURAS

R E S T A U R A N T

LIQUORI E DISTILLATI



Limoncello e altri amari dell'Isola	5
Amaro del Capo / Montenegro / Ramazzotti / Unicum	5
Amaro Jefferson	6
Gerone Brandy d'Ischia delle Distillerie Aragonesi	9
Grappa bianca Berta/ Grappa barricata Berta	9

RUM - 50ml

Meyers Jamaica rum	7
El dorado 15 years	10
Zacapa ed. Negra	14
J. Bally 7 ans rhum agricolo	14

TEQUILA - 50ml

Don Julio Blanco	10
Don Julio Reposado	12
Don Julio 1942	38
Patron Silver	10
Patron Reposado	12
Clase Azul Reposado	42

WHISKY - 50ml

Black Label	7
Caol Ila 12 years scotch whisky	9
Aberfeldy 12 years single malt scotch	8
Glendronach 12 years	12
Rittenhouse Rye whisky	9
Woodford reserve burbon whiskey	9
Elijah Craig small batch premium Kentucky straight burbon	10

COPERTO - 4,5



AURAS

R E S T A U R A N T



BEVANDE

Acqua 0.75	4
San Pellegrino	4,5
Coca-Cola	5
Limonata Auras: zenzero, menta, cetriolo e limoni isolani	8
Peroni	6
Birra Flea artigianale	8

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

