

AURAS

R E S T A U R A N T



COCKTAILS

*Negroni - Gin, vermouth rosso, Campari	12
Margarita Spicy Margarita - Tequila, triple sec, succo di lime	12
*Gin Basil - Gin, basilico, succo di limone, sciroppo di zucchero	12
*Espresso Martini - Vodka, liquore al caffè, espresso	12
Paloma - Tequila, soda al pompelmo rosa, lime	12
Aperol Spritz Hugo Spritz Limoncello Spritz Mela Annurca Spritz	12
Cosmopolitan - Vodka, succo di mirtilli rossi, triple sec, lime	12
Long Island Ice Tea - Vodka, gin, rum bianco, tequila, triple sec, succo di limone, coca-cola	14
Mezcalita - Mezcal, estratto di fiori di ibisco, succo di limone e arancia	14
Mezcal Margarita - Mezcal, succo di lime	14
Mezcal Negroni - Mezcal, vermouth rosso, Campari	14
Martini Ten Dry - Tanqueray Ten, dry vermouth, olive	14
Gin Mare Tonic Tanqueray Ten Tonic Hendrick's Tonic	14
Belvedere Vodka Tonic Grey Goose Tonic Beluga Tonic	14
*1942 Margarita - Don Julio 1942, succo di lime	45

ZERO ALCOHOL COCKTAILS

Casanova - Tanqueray Gin zero alcohol, soda al pompelmo rosa, lime	12
*Aperol Spritz Zero - Rocca dei Forti Prosecco alcohol free, crodino bitter, soda	12
Rose Martini - Martini zero alcohol, acqua di rose	12
Gin Basil Zero - Tanqueray zero alcohol, basilico, succo di limone, sciroppo di zucchero	12

*I nostri favoriti



AURAS

R E S T A U R A N T



ANTIPASTI

Fiori di zucca in pastella, ripieni di ricotta di pecora (1, 7)	✓	12
Fresella ai frutti di mare in sughetto di pomodorini (1, 2, 12, 14)		18
Caponatina di mare (1, 2, 9, 12, 14)		22
Gustoso mix di frutti di mare, cipolla, fagioli, pomodorini freschi e cubetti di pane tostato		
Polpette di melanzane e cuore di provola, su letto di stracciatella (1, 3, 7)	✓	15
Tartare di pesce ai lamponi e profumo di agrumi ischitani (4)		23
Tartare di Tonno (4, 12)		23
con finocchio, olio alle erbe della Fonte Nitrodi e cipolle rosse macerate al vino rosso		
Carpaccio di pesce bianco e fichi (4)		22
Tagliata di barbabietola, vegana	✓	18
con topinambur, cipollotto arrosto e cipolla caramellata		
Tartare vegana con base di carota (6, 8, 15)	✓	17
in salsa degli chef, cipolline in agrodolce, capperi e salsa all'aglio		
Sauté cozze e vongole (12, 14)		19
Alici marinate all'ischitana (4)		14
Ostriche (14)		8 al pezzo



AURAS

R E S T A U R A N T



PRIMI

Ravioli fucsia fatti in casa, ripieni di crema di peperoni arrosto e ricotta (1, 7)	✓	22
Ravioli di pasta fresca alla barbabietola, saltati con burro alla pipernia e salvia, ricoperti di scaglie di grana		
Tagliatelle smeraldo vegane, con friggirelli, datterini gialli e fiori di zucca (1)	✓	22
Pasta fresca, fatta in casa, alla rucola, servita con crumble di pane alle erbe ischitane		
Risotto mousse di melanzane e pomodorini, crema di bufala e gocce di basilico (7)	✓	20
Ziti alla genovese di mare (1, 9, 14)		24
Spezzati a mano, come da tradizione, con genovese di polpo		
Tagliatelle con scampi, pomodorini gialli e fiori di zucca (1, 2, 3, 14)		26
Tagliatelle di pasta fresca, fatte in casa		
Tagliatelle con alici, pinoli, pomodorini secchi e scorzetta di limone (1, 2, 3, 4, 8)		24
Tagliatelle di pasta fresca fatte in casa		
Spaghetti alle vongole (1, 14)		23
aggiungi friarielli + 2 euro		
Linguine all'aragosta e pomodorini del piennolo (1, 2)		180 / kg costo dell'aragosta



AURAS

R E S T A U R A N T



SECONDI

Ricciola alla Wellington (1, 2, 4, 15)		38
Trancio di pesce bianco glassato alla senape, ricoperto di funghi trifolati, avvolto in pasta sfoglia, servito con riduzione di crostacei		
Tentacoli di polpo brasati su crema di patate al limone (14)		22
Calamarelle fritte, ripiene di cozze e patate, su vellutata di pane, noci e fagioli (1, 8, 14)		22
Tagliata di tonno in crosta di nocciole e sesamo (4, 5, 11)		29
Tagliata di manzo con rucola, scaglie di grana e pomodorini (7)		30
Guancia di maiale (9, 12)		28
brasata al vino rosso ischitano su giaciglio di friggitelli		
Wellington Vegana (1, 12, 15)	✓	28
Con cuori di carciofi all'ischitana, ricoperti di funghi trifolati, avvolti in pasta sfoglia, serviti con riduzione di Porto e pere		

CONTORNI

Patatine fritte (1)	✓	7
Parmigiana di melanzane (1, 7)	✓	12
Insalata con pomodorini	✓	7
Verdure alla griglia	✓	8
Contorno del giorno	✓	7



AURAS

R E S T A U R A N T



BEVANDE

Acqua 0.75	3.50
San Pellegrino	4
Coca Cola / Sprite / Crodino / Tassoni	4
Premuta fresca di arance / limoni	5
Nastro Azzurro / Ichnusa non filtrata	6
Birra Flea artigianale	8
Limoncello / Rucolino / Amari / Digestivi	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 Silver Patron	9
Don Julio 1942 Tequila shot	38
Caol Ila 12 years Islay single malt scotch	7
Nikka Coffey Grain single malt whisky Japan	9
GlenDronach 12 years single malt scotch	10



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. Nocciole e derivati
9. Sedano e derivati
11. Semi di sesamo e derivati
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e derivati
14. Molluschi e derivati
15. Senape

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

