

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
Fitzgerald - <i>Gin, succo di limone, angostura</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
Whiskey Sour - <i>Whiskey, succo di limone, sciroppo di zucchero</i>	12
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
Gin Basil zero - <i>Tanqueray zero alcohol, basilico fresco, limone, sciroppo di zucchero</i>	12

**Raccomandato da noi*



AURAS

RESTAURANT



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>		22
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)		30
Tartare di tonno con frutti rossi del giorno e profumo di agrumi ischitani ⁽⁴⁾		22
Tartare di manzo con pinoli, scaglie di grana e croccante di capperi ^(6, 7, 8)		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	16
Fiori di zucca e bastoncini di zucchine in tempura ^(1, 7) <i>fiori ripieni di ricotta e basilico</i>	V	16
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	16



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, 9, 14)	30
Ravioli del mare ripieni con polpa di pesce, gamberetti di paranza e verdure ^(1, 2, 3, 4, 7, 9, 14) <i>pasta fresca fatta in casa, servita con frutti di mare, riduzione di pomodorini confit e basilico</i>	30
Ziti alla nostra genovese di polpo ^(1, 9, 12, 14) <i>spezzati a mano, come da tradizione</i>	25
Linguine con vongole, lupini, friggirelli e pinoli ^(1, 8, 14)	25
Gnocchi con astice, basilico e pomodorini ^(1, 2, 3) <i>gnocchi di patate fatti in casa con mezzo astice</i>	45
Linguine all'aragosta e pomodorini datterini ^(1, 2)	<i>al kg</i> 200
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>V</i> 24
Tagliatelle smeraldo con salicornia, vellutata di pomodorini gialli e fiori zucca ^(1, 8) <i>pasta fresca fatta in casa al basilico, servita con pane croccante alle olive e formaggio alle mandorle</i>	<i>VEGAN</i> 24



AURAS

R E S T A U R A N T



SECONDI

Ricciola alla Wellington ^(1, 4, 7, 9, 10)	38
<i>trancio di pesce bianco glassato alla senape, ricoperto di funghi trifolati, avvolto in pastafoglia e servito con la sua riduzione.</i>	
Trancetto di pesce bianco gratinato con crema di pomodorini e crumble di pane ^(1, 4, 9, 10)	30
<i>servito con il suo fumetto e sformatino di patate</i>	
Calamaro alla brace profumato al lardo di Colonnata e prezzemolo ⁽¹⁴⁾	24
<i>servito con ratatouille di verdure</i>	
Astice alla brace aromatizzato alle erbe di Nitrodi ⁽²⁾	<i>al kg</i> 160
Rollé di coniglio ripieno dei suoi fegatini, provola e friarielli ⁽⁷⁾	35
<i>disossato, servito con riduzione tradizionale all'Ischitana e croccante di patate</i>	
Guancia di maiale brasata al vino rosso d'Ischia su letto di friarielli ^(9, 12)	28
Tagliata di manzo servita con friggittelli	32
Milanese vegana d'orecchio d'elefante alle erbe mediterranee ^(1, 6, 10, 12)	<i>VEGAN</i> 25
<i>milanese di fungo, servita con spinaci, salsa bbq e maionese vegana all'erba cipollina</i>	

CONTORNI

Patatine fritte	<i>VEGAN</i> 8
Parmigiana di melanzane ^(1, 7)	<i>V</i> 15
Insalata mista arcobaleno con vinaigrette dello chef ⁽¹⁰⁾	<i>VEGAN</i> 9
Insalatina rustica di fagiolini, patate, barbabietola marinata e semi di zucca	<i>VEGAN</i> 13
Verdure alla griglia	<i>VEGAN</i> 9



AURAS

R E S T A U R A N T



BEVANDE

Acqua 0.75	4
San Pellegrino	4,5
Coca-cola	5
Limonata fresca Auras	8
Nastro Azzurro	6
Birra Flea artigianale	8

LIQUORI

Limoncello delle Distillerie Aragonesi 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
Grappa Solstizio Mazzella Ischia	9
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

