

ANTIPASTI/HORS D'OEUVRES

PROSCIUTO E MELONE/RAW HAM AND MELON.....	€ 10.00
ANTIPASTO DI SALUMI E FORMAGGI/APPETIZER OF CURED MEATS AND CHEESE.....	€ 15.00
BRESAOLA, RUCOLA, GRANA E ACETO BALSAMICO.....	€ 12.00
BRESAOLA, ROCKET, GRANA AND BALSAMIC VINEGAR	

ANTIPASTI DI PESCE/FISH HORS D'OEUVRES

MIX ANTIPASTI FREDDI AURIGA / COLD STARTER MIX	€ 15.00
COZZE ALLA TARANTINA O ALLA MARINARA/MUSSELS TARANTINA OR MARINARA	€ 12.00
VONGOLE ALLA MARINARA / CLAMS MARINARA	€ 12.00
SALMONE MARINATO / SALMON MARINATED.....	€ 13.00
TARTARE DI TONNO, AVOCADO E MANDORLE TOSTATE	€ 18.00
TUNA TARTARE, AVOCADO AND TOASTED ALMONDS	
GAMBERI SALTATI IN PADELLA CON POMODORINI, OLIVE E FONDUTA DI FETA GRECA	€ 16.00
SAUTÉED PRAWNS WITH CHERRY TOMATOES, OLIVES AND GREEK FETA FONDUE	
COCKTAIL DI GAMBERI / SHRIMPS IN COCKTAIL SAUCE	€ 13.00
ALICI MARINATE	€ 10.00
MARINATED ANCHOVIES	
POLPO AL VAPORE CON PATATE	€ 13.00
STEAMED OCTOPUS WITH POTATOES	
TAGLIATELLE DI SEPPIA / CUTTLEFISH NOODLES	€ 13.00

PRIMI PIATTI/PASTA-FIRST COURSE/MEAT

SPAGHETTI ALLA CARBONARA	€ 10.00
BUCATINI ALL'AMATRICIANA	€ 10.00
ORECCHIETTE SALSICCIA E ASPARAGI	€ 12.00
ORECCHIETTE WITH SAUSAGE AND ASPARAGUS	
PENNE ALL'ARRABBIATA/PENNE PASTA WITH ARRABBIATA SAUCE	€ 12.00
PENNETTE ALLA SICILIANA CON MELANZANE FRITTE, ORIGANO, POMODORO, RICOTTA SALATA	€ 12.00
PENNE WITH FRIED AUBERGINES, OREGANO, TOMATO, SALTED RICOTTA	
RAVIOLI ALLA DIAVOLA	€ 12.00
TORTELLINI PASTICCIATI/MIXED TORTELLINI	€ 11.00
LASAGNA	€ 10.00

PRIMI PIATTI DI PESCE/FIRST COURSE FISH

SPAGHETTI ALLE VONGOLE/SPAGHETTI WITH CLAMS	€ 12.00
TAGLIOLINI ALLO SCOGLIO (ROSSI)	€ 16.00
SPAGHETTI ALLA CARBONARA DI PESCE/SPAGHETTI WITH FISH CARBONARA	€ 14.00
RAVIOLI DI PESCE, GAMBERI E LIMONE/FISH, SHRIMPS AND LEMON RAVIOLI	€ 14.00
GNOCCHI GAMBERI E PESTO ALLA GENOVESE	€ 14.00
GNOCCHI WITH SHRIMPS AND GENOVESE PESTO	
GNOCCHI CON MAZZANCOLLE	€ 15.00
TAGLIOLINI AL SALMONE AFFUMICATO E SEMI DI SESAMO TOSTATI	€ 12.00
TAGLIOLINI WITH SMOKED SALMON AND TOASTED SESAME SEEDS	
STROZZAPRETI ALLE CANOCCHIE STROZZAPRETI WITH MANTIS SHRIMPS.....	€ 13.00
RISOTTO ALLA MARINARA MIN. 2 PERSONE	€ 15.00

NU RISTORANTE AURIGA

.....	€ 10.00
TS AND CHEESE.....	€ 15.00
.....	€ 12.00

UVRES

.....	€ 15.00
INA OR MARINARA	€ 12.00
.....	€ 12.00
.....	€ 13.00
.....	€ 18.00
A DI FETA GRECA	€ 16.00
NDUE	€ 13.00
.....	€ 10.00
.....	€ 13.00
.....	€ 13.00

AT

.....	€ 10.00
.....	€ 10.00
.....	€ 12.00
.....	€ 12.00
.....	€ 12.00
.....	€ 12.00
.....	€ 11.00
.....	€ 10.00

SH

.....	€ 12.00
.....	€ 16.00
ONARA	€ 14.00
VIOLI	€ 14.00
.....	€ 14.00
.....	€ 15.00
ATI	€ 12.00
S.....	€ 13.00
.....	€ 15.00

SECONDI PIATTI/MEAT & STEAKS

TAGLIATA DI MANZO (ANGUS) CON RUCOLA E GRANA A SCAGLIE	€ 21.00
<i>(Grilled sliced Beef (Angus) with Rocket and Parmisan cheese)</i>	
TAGLIATA DI MANZO (ANGUS) SALE GROSSO E ROSMARINO	€ 21.00
<i>(Grilled sliced Beef (Angus) with salt and herbal oil)</i>	
COSTATA DI MANZO ALLA GRIGLIA 500 GR.	€ 22.00
COTOLETTA DI POLLO ALLA MILANESE CON PATATINE	€ 12.00
<i>(Chicken cutlet with chips)</i>	
TAGLIATA DI POLLO CON POMODORINI E RUCOLA	€ 13.00
<i>(Grilled sliced chicken brest with cherry tomates and rocket)</i>	

SECONDI PIATTI DI PESCE/FISH

SPIEDINI DI GAMBERI E CALAMARI (3 PEZZI) <i>(Fish kebabs)</i>	€ 13.50
FRITTO MISTO <i>(Mix Fried Fish)</i>	€ 17.00
ORATA O BRANZINO ALLA GRIGLIA <i>(Sea bream grilled)</i>	€ 18.00
GRIGLIATA MISTA DI PESCE <i>(Mixed grilled Fish)</i>	€ 22.00
GRIGLIATA DI CROSTACEI (3 SCAMPI, 3 MAZZANCOLLE, 3 SPIEDINI DI GAMBERI E VERDURE ALA CATALANA)	€ 25.00
<i>(Grilled crustaceans (3 scampi, 3 mazzancolle, 3 sheets of shrimps and vegetables with catalan wing)</i>	
TAGLIATA DI TONNO	€ 18.00
<i>(tuna steak)</i>	

CONTORNI

LE INSALATE/SALAD

CAPRESE DI BUFALA, CRUDO, PESTO AL BASILICO	€ 12.00
<i>(buffalo cheese caprese, raw ham, basil pesto)</i>	
NORDICA <i>(Salmone, insalata, rucola, pendolini, olive, capperi)</i>	€ 11.00
<i>(Salmon, salad, rocket, cherry tomatoes, olives, capers)</i>	
RIVIERA <i>(Rucola, pendolini, gamberi, mozzarella, mais,)</i>	€ 10.00
<i>(Rocket, cherry tomatoes, shrimps, mozzarella cheese, corn)</i>	
CAMILLA <i>(Insalata mista con gamberi, pendolini, salsa aceto balsamico)</i>	€ 10.00
<i>(Mixed salad, shrimps, cherry tomatoes, balsamic vinegar sauce)</i>	
VERDE <i>(Green salad)</i>	€ 5.00
MISTA <i>(Mixed salad)</i>	€ 6.50
NIZZARDA <i>(Insalata verde, pomodori, carote, tonno, cipolla, cetrioli, acciughe, uova sode)</i>	€ 11.00
<i>(Green salad, tomatoes, carrots, tuna fish, onion, gherkins, boiled eggs, anchovies)</i>	
GRECA <i>(Insalata verde, pomodori, formaggio feta, olive, cetrioli, cipolla)</i>	€ 10.00
<i>(Green salad, tomato, feta cheese, olives, gherkins, onion)</i>	
CAESAR SALAD <i>(Insalata verde, rucola, olive nere, pendolini, ritagli di pollo</i>	€ 11.00
<i>alla griglia) (Green salad, rocket, cherry tomatoes, olives, grilled chicken brest shreds)</i>	
VERDURE GRIGLIATE <i>(Grilled vegetables)</i>	€ 6.00
SPINACI AL BURRO <i>(Buttered spinach)</i>	€ 6.00
PATATINE FRITTE <i>(Chips)</i>	€ 4.50
PATATE AL FORNO <i>(Baked potatoes)</i>	€ 5.00

COPERTO

€ 2.00

Si segnala ai Signori Clienti che in questo esercizio, ferma l'applicazione conseguente dei prezzi, si servono carni, pesci, crostacei, molluschi, ortofrutticoli: freschi, surgelati, e/o congelati esempio patatine fritte, gamberi ecc., con riferimento sia alle eventuali richieste specifiche dei clienti stessi, sia alle esigenze di organizzazione aziendale, sia alle condizioni di offerta e di reperibilità dei generi di mercato.

LISTA DEI V

VINO DELLA CASA
¼ DI LITRO.....
½ DI LITRO.....
1 LITRO.....

BIANCHI

PASSERINA.....
VERMENTINO.....
GRECO DI TUFO.....
FIANO DI AVELLANO.....
FALANGHINA.....
PINOT GRIGIO.....
VERDICCHIO.....
SAUVIGNON.....
TRAMINER.....
PIGNOLETTO.....
MÜLLER THURGEN.....
REBOLA.....

ROSSI

SANGIOVESE.....
SANGIOVESE.....
LAMBRUSCO.....
CHIANTI.....
MERLOT.....
NERO D'AVOLA.....

ROSATI

ROSÉ.....

DA DESSE

MOSCATO D'.....

CHAMPAGNE

PROSECCO.....
FERRARI BIANCO.....
BERLUCCHI.....
FRANCIACORTA.....
FRANCIACORTA.....
MOËT & CHANDON.....
VEUVE CLICQUOT.....

NTE AURIGA

& STEAKS

OLA E GRANA A SCAGLIE (Parmesan cheese)	€ 21.00
GROSSO E ROSMARINO (oil)	€ 21.00
00 GR.	€ 22.00
E CON PATATINE	€ 12.00
I E RUCOLA (and rocket)	€ 13.00

E/FISH

MEZZI) (Fish kebabs).....	€ 13.50
.....	€ 17.00
(bream grilled).....	€ 18.00
(Fish).....	€ 22.00
MAZZANCOLLE, CATALANA)..... (of shrimps and	€ 25.00
.....	€ 18.00

ASILICO	€ 12.00
..... (ve, capperi)..... (rs)	€ 11.00
..... (mais,) (e, corn)	€ 10.00
..... (salsa aceto balsamico)..... (pegar sauce)	€ 10.00
.....	€ 5.00
.....	€ 6.50
..... (petrioli, acciughe, uova sode)..... (skins, boiled eggs, anchovies)	€ 11.00
..... (ve, cetrioli, cipolla)..... (ion)	€ 10.00
..... (ndolini, ritagli di pollo)..... (grilled chicken breast shreds)	€ 11.00
.....	€ 6.00
.....	€ 6.00
.....	€ 4.50
.....	€ 5.00

€ 2.00

LISTA DEI VINI

VINO DELLA CASA BIANCO O ROSSO/WINE WHITE OR RED	
¼ DI LITRO	€ 3.50
½ DI LITRO	€ 6.00
1 LITRO	€ 10.00

BIANCHI

PASSERINA	€ 20.00
VERMENTINO DI GALLURA	€ 20.00
GRECO DI TUFO	€ 20.00
FIANO DI AVELLINO	€ 20.00
FALANGHINA	€ 20.00
PINOT GRIGIO	€ 20.00
VERDICCHIO	€ 20.00
SAUVIGNON	€ 20.00
TRAMINER	€ 20.00
PIGNOLETTO (FRIZZANTE)	€ 20.00
MÜLLER THURGAU (FRIZZANTE)	€ 20.00
REBOLA	€ 20.00

ROSSI

SANGIOVESE SCABI	€ 20.00
SANGIOVESE AULENTE SAN PATRIGNANO	€ 20.00
LAMBRUSCO (SECCO/AMABILE)	€ 15.00
CHIANTI	€ 20.00
MERLOT	€ 20.00
NERO D'AVOLA	€ 20.00

ROSATI

ROSÉ	€ 19.00
------------	---------

DA DESSERT

MOSCATO DI PIEMONTE (DOLCE)	€ 19.00
-----------------------------------	---------

CHAMPAGNE E SPUMANTI

PROSECCO	€ 19.00
FERRARI BRUT	€ 35.00
BERLUCCHI CUVÉE	€ 35.00
FRANCIACORTA CASTALDI	€ 30.00
FRANCIACORTA BELLAVISTA	€ 40.00
MOËT & CHANDON	€ 70.00
VEUVE CLICQUOT	€ 70.00

applicazione conseguente dei prezzi,
li: freschi, surgelati, e/o congelati
e eventuali richieste specifiche dei