



*Nautilus*  
LUNCH RESTAURANT

Sperlonga | Italy

*Gli spuntini del bucai*  
The buccaneer's snacks

*Piatti caldi*  
Hot dishes

**Fusillo al profumo di mare**

Fusillo, cozze, gamberoni e pomodorini  
*Fusillo pasta with seafood*

€ 19,00

**Spaghetti alle vongole veraci**

*Spaghetti pasta with clams*

€ 19,00

**Risotto Sperlongano**

Risotto con pesto di sedano IGP, pecorino, mandorle e vongole  
*Risotto Sperlonga style with clams and celery, almonds and pecorino cheese pesto*

€ 19,00

**Tonnarello cozze e pecorino**

*Tonnarello with mussels and pecorino cheese*

€ 19,00

**Gnocchi all'Aurora**

Gnocchi di patate, pomodoro, mozzarella e parmigiano  
*Gnocchi with mozzarella and tomato sauce*

€ 16,00

**Lasagna Polifemo**

*Polyphemus's lasagne*

€ 17,00

**Sautè di cozze e vongole**

*Clams and mussels sauté*

€ 18,00

**Pescato del giorno alla griglia**

*Grilled fish*

€ 22,00

**Straccetti di scottona con rucola e pomodorini**

*Beef strips with rocket & cherry tomatoes*

€ 19,00

*Piatti freddi*  
Cold dishes

**Fantasia di mare**

*Seafood mix*

€ 20,00

**"Venere"**

Riso venere, salmone, gamberetti e rucola  
*Venere rice, salmon, shrimps and rocket*

€ 17,00

**"Truglia"**

Straccetti di pollo, rucola, iceberg, pachino, grana, crostini e glassa di aceto balsamico  
*Chicken strips with rocket, iceberg salad, cherry tomatoes, parmesan, croutons and balsamic vinegar*

€ 16,00

**Chef Salad**

Insalata, tonno, uova sode, formaggio, mais, carciofini e crostini  
*Salad, tunafish, eggs, cheese, corn, artichokes and croutons*

€ 16,00

**Tagliere di salumi e formaggi selezionati**

*Cold cuts and cheese*

€ 20,00

**Caprese mediterranea**

Pomodoro, mozzarella, bruschetta con stracciatella di bufala e alici, olive  
*Tomatoes, mozzarella and olives salad with anchovies and stracciatella cheese bruschetta*

€ 16,00

**Prosciutto crudo "Nobil Negrini" e melone o mozzarella**

*Ham and melon or ham and mozzarella*

€ 16,00

**Vegetariano**

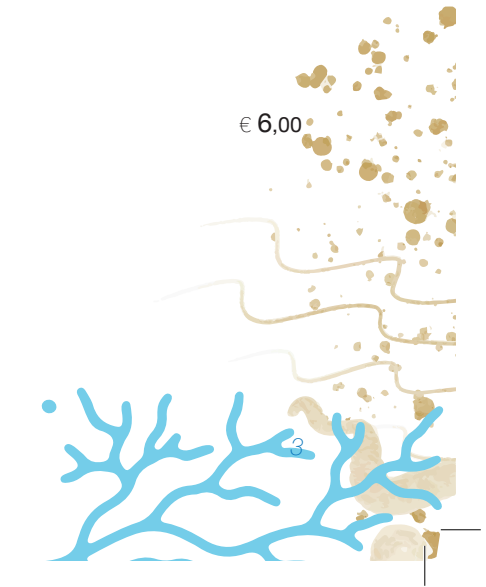
Mix di vegetali di stagione  
*Mixed vegetables*

€ 13,00

**Contorno di stagione**

*Side dishes vegetables*

€ 6,00



**Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti ritenuti allergeni.**

*We inform our customers that the foods and drinks prepared and administered may contain ingredients or adjuvants considered allergens.*

ALLERGENI ALIMENTARI in ottemperanza al Regolamento No. 1169/2011- Allegato II (in vigore da dicembre 2014).  
FOOD ALLERGENS in compliance with Regulation No. 1169/2011 - Annex II (in force since December 2014).

- |  |  |
|--|--|
| <p><b>1</b> Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:<br/>- Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;<br/>- Malto destrine a base di grano;<br/>- Sciroppi di glucosio a base di orzo;<br/>- Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.</p> <p><b>2</b> Crostacei e prodotti a base di crostacei.</p> <p><b>3</b> Uova e prodotti a base di uova. (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari)</p> <p><b>4</b> Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:<br/>- gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;<br/>- gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.</p> <p><b>5</b> Arachidi e prodotti a base di arachidi.</p> <p><b>6</b> Soia e prodotti a base di soia, tranne:<br/>- olio e grasso di soia raffinato;<br/>- tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;<br/>- oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;<br/>- estere di stanolo vegetale prodotto da steroli da olio vegetale a base di soia.</p> <p><b>7</b> Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:<br/>- siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;<br/>- lattiol. (sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato).</p> <p><b>8</b> Frutta a guscio vale a dire:<br/>- mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i>(Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifoliae</i> i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.</p> <p><b>9</b> Sedano e prodotti a base di sedano.</p> <p><b>10</b> Senape e prodotti a base di senape.</p> <p><b>11</b> Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.</p> <p><b>12</b> Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.</p> <p><b>13</b> Lupini e prodotti a base di lupini.</p> <p><b>14</b> Molluschi e prodotti a base di molluschi.</p> | <p><i>Cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridized strains) and derived products, except:</i><br/>- <i>Wheat-based glucose syrups, including dextrose;</i><br/>- <i>Malt dextrins based on wheat;</i><br/>- <i>Barley-based glucose syrups;</i><br/>- <i>Cereals used for the manufacture of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.</i></p> <p><i>Shellfish and shellfish products.</i></p> <p><i>Eggs and egg products. (the eggs of all species of oviparous animals are included)</i></p> <p><i>Fish and fish products, except:</i><br/>- <i>fish gelatin used as a support for vitamin or carotenoid preparations;</i><br/>- <i>gelatin or isinglass used as a clarifying agent in beer and wine.</i></p> <p><i>Peanuts and peanut products.</i></p> <p><i>Soya and soya products, except:</i><br/>- <i>refined soybean oil and fat;</i><br/>- <i>natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, natural D-alpha tocopherol succinate based on soya;</i><br/>- <i>vegetable oils derived from soy-based phytosterols and phytosterol esters;</i><br/>- <i>vegetable stanol ester produced from soy-based vegetable oil sterols.</i></p> <p><i>Milk and milk-based products (including lactose), except:</i><br/>- <i>whey used for the manufacture of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin;</i><br/>- <i>lactiol. (this includes bovine, goat's, sheep's milk and any type of product derived from them).</i></p> <p><i>Nuts namely:</i><br/>- <i>almonds (Amigdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashew nuts (Anacardium Occidentale), pecan nuts [Carya illinoensis(Wangenh) K. Koch], Brazil nuts (Bertholletia excelsa) , pistachios (Pistacia vera), macadamia nuts or Queensland nuts (Macadamia ternifolia and their products, except nuts used for the manufacture of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.</i></p> <p><i>Celery and celery-based products.</i></p> <p><i>Mustard and mustard products.</i></p> <p><i>Sesame seeds and sesame seed products.</i></p> <p><i>Sulfur dioxide and sulphites in concentrations greater than 10mg/kg or 10mg/l expressed in terms of total SO2 to be calculated for the products as proposed ready for consumption or reconstituted in accordance with the manufacturers' instructions.</i></p> <p><i>Lupines and lupine products</i></p> <p><i>Shellfish and shellfish products.</i></p> |
|--|--|

Specificare SEMPRE al momento dell'ordinazione la presenza di allergie anche se non segnalate tra quelle obbligatorie per legge.

Il nostro staff si impegnerà nel migliore dei modi per portarvi una pietanza conforme alle vostre esigenze.  
*ALWAYS specify the presence of allergies when ordering even if not reported among those required by law.*  
*Our staff will do their best to bring you a dish that meets your needs.*

La cucina pur attenendosi alle normative sanitarie vigenti, è comunque da considerarsi luogo potenzialmente contaminato da tutti i tipi di allergeni, motivo in più per specificare al momento dell'ordinazione la presenza di allergie.  
*Even though the kitchen complies with current health regulations, it is still considered a place potentially contaminated by all types of allergens, which is another reason to specify the presence of allergies when ordering.*

Servizio per persona / Service per person

€ 3,00

*Frutta e Dolci*  
**Fruit and Desserts**

**Calipso**

Tagliata di frutta di stagione  
*Sliced seasonal fruit*

€ 14,00

**Frutta di stagione**

*Season fruit*

€ 6,00

**Coppa Summertime**

Macedonia di frutta e gelato  
*Mixed fruit with ice cream*

€ 8,00

**Coppa "Aurora" il classico intramontabile**

Gelato alle creme  
*Ice cream*

€ 6,00

**Dessert fantasiosi della nostra pasticceria**

*Fresh dessert of the day*

€ 7,00

**Tozzetti alle mandorle, ciambelline al vino e biscottini**

*Dry pastry*

€ 5,00

**Torte artigianali della tradizione**

*Cakes*

€ 5,00

**Sorbetto al limone**

*Lemon sorbetto*

€ 6,00

**Tartufo**

*Truffle ice cream with chocolate*

€ 6,00

**Tartufo affogato al caffè**

*Truffle ice cream whit coffee on top*

€ 7,00

**Tartufo affogato al Whisky, Bayles, Amari**

*Truffle ice cream whit on top Whisky, Bayles, Amari*

€ 8,00

**Affogato alla siciliana**

Gelato alle creme con amaro Averna  
*Vanilla ice cream with Amaro Averna*

€ 8,00

*Carta dei vini*  
Wine list

**Bollicine & Champagne**

*Sparkling wines*

Prosecco Valdobbiadene DOCG Andreola	375cl € 15,00
Cuvée extra dry Andreola Bollé	€ 20,00 🍷 € 7,00
Prosecco Valdobbiadene DOCG Adami	€ 25,00
Kius Brut Metodo classico, Carpineti BIO Lazio	€ 35,00
Kius Brut Metodo classico Rosè, Carpineti BIO Lazio	€ 38,00
Spumante Brut metodo classico rosé, Famiglia Cotarella Umbria	€ 35,00
Cuvée Royale Franciacorta, Marchesi Antinori	€ 45,00
Champagne La Cuvée, Laurent - Perrier	€ 120,00

**Vini bianchi**

*White wines*

Capolemole IGT Lazio BIO, Carpineti Lazio	€ 20,00 🍷 € 7,00
Quattro Profeti Vivace, Corte dei Papi Lazio	€ 18,00
Poggio dei Gelsi, Falesco Lazio	€ 20,00 375cl € 12,00
Appia Antica 400, Tenuta Principe Alberico Lazio	€ 28,00
Amyclano Vermentino Sperlonga - Lazio	€ 20,00
Sauvignon Prail, Colterenzio Alto Adige - Sudtirolo DOC	€ 27,00
Chardonnay "Altkirch", Colterenzio Alto Adige - Sudtirolo DOC	€ 25,00
Ribolla gialla, Torre Rosazza Colli Orientali del Friuli DOC	€ 25,00
Pinot Grigio, Torre Rosazza Colli Orientali del Friuli DOC	€ 23,00
Greco di Tufo, Babinuto Campania DOCG	€ 27,00

**Vini rossi**

*White wines*

Tufaliccio BIO, Carpineti Lazio	€ 22,00 🍷 € 8,00
Tellus Syrah, Falesco Lazio	€ 23,00 375cl € 15,00
Abbuoto, Filari San Raffaele Lazio	€ 20,00
Fichimori Tormaresca Negroamaro Puglia	€ 20,00

**Vini rosati**

*Rosè wine*

Kius Brut metodo classico, Capineti BIO Lazio	€ 38,00
Cerasuolo Rosato IGT, Masciarell Abruzzo	€ 20,00 🍷 € 7,00
Visione, Feudi di San Gregorio Campania IGT	€ 25,00
San Greg, Feudi di San Gregorio Campania	€ 25,00



*Nautilus*  
RESTAURANT | SPERLONGA



**AURORA**  
\*\*\*  
Hotel & Suites sul mare

Via C. Colombo, 57 - SPERLONGA LT - Italia  
Tel. +39 0771 549266, +39 0771 548114  
info@aurorahotel.it | [www.aurorahotel.it](http://www.aurorahotel.it)