

The logo is a large blue oval containing a white number '70'. The zero is stylized to include a nautilus shell. To the right of the '70' are three white stars and the text '1956 - 2026'. Below the '70' is the word 'NAUTILUS' in a large, white, serif font, followed by 'LUNCH RESTAURANT' in a smaller, white, sans-serif font. At the bottom of the oval is the text 'Sperlonga | Italy' in a white, sans-serif font.

70
NAUTILUS
LUNCH RESTAURANT
Sperlonga | Italy

UNA STORIA DAL 1956

Nel lontano 1956, **Marina e Federico** approdaron nella splendida baia di Sperlonga, dando vita alla storica "**Casina Fiorita**", luogo d'incontro dedicato al vino e al buon cibo.

Oggi, la tradizione della **famiglia Gagliardi** continua con orgoglio con la **terza generazione**, mantenendo vivo lo stesso spirito di accoglienza e attenzione verso tutti gli ospiti dell'**Hotel Aurora**.

In occasione del **70° anniversario** dell'Hotel Aurora, abbiamo voluto celebrare questa storia con un'**identità celebrativa dedicata**, pensata per rendere omaggio alle nostre origini e al percorso costruito in questi anni.

Un piccolo tributo a settant'anni di ospitalità, tradizione e legame con il mare di Sperlonga.

A STORY SINCE 1956

In 1956, **Marina and Federico** arrived in the beautiful bay of Sperlonga, giving life to the historic "**Casina Fiorita**", a meeting place dedicated to good wine and fine food.

Today, the **Gagliardi family** tradition continues with pride through the third generation, preserving the same spirit of hospitality and attention towards all guests of the **Hotel Aurora**.

On the occasion of the **70th anniversary** of Hotel Aurora, we have chosen to celebrate this history with a **dedicated commemorative identity**, created to honor our origins and the journey built over the years.

A small tribute to seventy years of hospitality, tradition, and a deep connection with the sea of Sperlonga.

Antipasti Starters

CASINA FIORITA^{1, 2, 4, 7, 9, 14}

24

Insalata di mare, salmone affumicato e...
Seafood mix

SAUTÉ DON FEDERICO^{1, 4, 12}

19

Sauté di cozze e vongole con crostini di pane
Clams and mussels sauté with croutons

CAPRESE TRICOLORE^{1, 4, 7,}

18

Pomodoro, basilico, mozzarella, bruschetta con stracciatella di bufala e alici
Tomato, basil, mozzarella, bruschetta with bufala stracciatella and anchovies

TAGLIATA DI PROSCIUTTO "NOBIL" CON MELONE O MOZZARELLA⁷

17/18

"Nobil" ham and melon or mozzarella

Primi Piatti Main Courses

FUSILLO NAPOLETANO AL PROFUMO DI MARE^{1, 2, 12, 14}

23

Fusillo, cozze, vongole, gamberoni, pomodorini rossi e gialli e basilico
Fusillo pasta with mussels, clams, king prawns, tomatoes and basil

SPAGHETTI SIGNORA MARINA^{12, 14}

22

Spaghetti with clams

RISOTTO SPERLONGANO^{7, 8, 9}

21

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

CHICCHETTE "AURORA 70"^{1, 7}

18

Gnocchetti di patate, pomodoro, mozzarella e parmigiano
Gnocchi with mozzarella, tomato sauce and parmesan cheese

Secondi Piatti

Main Courses

GRIGLIATA DELL'IMPERATORE TIBERIO^{2, 4, 14} 28

Filetto di pescato del giorno, gamberoni e calamari

Catch of the day filet, king prawns and squid

BACCALÀ ALLA SPERLONGANA^{1, 4, 8, 9} 22

Baccalà fritto con pomodorini su letto di patate

Fried salt cod with cherry tomatoes and potatoes

ZUPPETTA DI MOSCARDINI DEL BUCANIERE^{1, 4, 12, 14} 21

Moscardini in umido con pomodorini, olive nere di Gaeta e ventagli di pane tostato

Stewed baby octopus with cherry tomatoes, olives and slices of toasted bread

TORRE TRUGLIA^{1, 7} 19

Straccetti di pollo, rucola, scaglie di parmigiano, datterini, crostini e glassa di aceto balsamico

Chicken strips with rocket, parmesan flakes, tomatoes, croutons and balsamic vinegar

CHEF SALAD^{3, 4, 7} 18

Insalata, pomodori, olive, carote, tonno, uovo sodo, formaggio, carciofini, mais, crostini

Salad, tomatoes, olives, carrots, tuna, boiled egg, cheese, artichokes, corn, croutons

VEGETARIANO DI STAGIONE 14

Verdure grigliate, in padella o bollite

Vegetables mix

VERDURA DEL GIORNO 7

Vegetable of the day

Lista degli Allergeni | Allergens Guide

- | | |
|--|---|
| 1. <i>Glutine</i> <i>Gluten</i> | 8. <i>Frutta a guscio</i> <i>Nuts</i> |
| 2. <i>Crostacei</i> <i>Crustaceans</i> | 9. <i>Sedano</i> <i>Celery</i> |
| 3. <i>Uova</i> <i>Eggs</i> | 10. <i>Senape</i> <i>Mustard</i> |
| 4. <i>Pesce</i> <i>Fish</i> | 11. <i>Semi di sesamo</i> <i>Sesame</i> |
| 5. <i>Arachidi</i> <i>Peanuts</i> | 12. <i>Anidride solforosa e solfiti</i> <i>Sulfur dioxide</i> |
| 6. <i>Soia</i> <i>Soya</i> | 13. <i>Lupini</i> <i>Lupines</i> |
| 7. <i>Latte</i> <i>Milk</i> | 14. <i>Molluschi</i> <i>Molluscs</i> |

Frutta

Fruit

FIORITA DI FRUTTA

Tagliata mista di frutta
Sliced seasonal fruit

15

MACEDONIA POSEIDON

Fruit salad

8

FRAGOLE CON PANNA

Strawberries with whipped cream

10

Dolci e Gelati

Desserts & Ice Cream

BABÀ

9

TIRAMISÙ

9

DELIZIA AL LIMONE

Lemon Cake

9

PROFITEROLES AL CIOCCOLATO

Chocolate Profiteroles

9

COPPA SUMMERTIME

Macedonia di frutta con gelato
Fruit salad with ice cream

12

COPPA IBISCUS

Coppa gelato alle creme
Ice cream

9



Bollicine & Champagne

Sparkling Wines

Dirupo Prosecco Valdobbiadene DOCG Andreola 375 ml	€ 15,00	Kius Brut Metodo classico BIO Carpineti - <i>Lazio</i>	€ 38,00
Dirupo Prosecco Valdobbiadene DOCG Andreola	€ 22,00	Kius Extra Brut Metodo classico Rosé BIO Carpineti - <i>Lazio</i>	€ 45,00
Bollè Cuvée extra dry Andreola	€ 20,00 € 7,00 	Cuvée Royale Franciacorta Marchese Antinori	€ 45,00
Bosco di Gica Prosecco Valdobbiadene DOCG Adami	€ 30,00	Champagne La Cuvée Laurent - Perrier	€ 120,00

Vini Bianchi

White Wines

Aurora BIO Malvasia Puntinata, IGP, Ganci - <i>Lazio</i>	€ 20,00	Prail DOC Sauvignon, Colterenzio - <i>Alto Adige - Sudtirol</i>	€ 27,00
Capolemole IGP BIO, Bellone, Carpineti - <i>Lazio</i>	€ 22,00 € 7,00 	Altkirch DOC Chardonnay, Colterenzio - <i>Alto Adige - Sudtirol</i>	€ 25,00
Martino Pvnktivm Vino frizzante bianco, Malvasia - <i>Lazio</i>	€ 18,00	Ribolla Gialla DOC Torre Rosazza - <i>Colli Orientali del Friuli</i>	€ 25,00
Poggio dei Gelsi Malvasia, Trebbiano Falesco - <i>Lazio</i> 375 ml	€ 15,00	Pinot Grigio DOC Torre Rosazza - <i>Colli Orientali del Friuli</i>	€ 25,00
Poggio dei Gelsi Malvasia, Trebbiano Falesco - <i>Lazio</i>	€ 25,00	Greco di Tufo DOCG Baminuto - <i>Campania</i>	€ 35,00
Appia Antica 400 Malvasia, Tenuta Principe Alberico - <i>Lazio</i>	€ 28,00	Iava Pecorino BIO Vignamadre - <i>Abruzzo</i>	€ 20,00
Amyclano Vermentino IGT Monti Cecubi, Sperlonga - <i>Lazio</i>	€ 20,00		

Vini Rossi

Red Wines

Tufaliccio BIO

Cesanese Montepulciano, Carpineti - *Lazio*

€ 25,00

€ 8,00 

Abbuoto IGT

Monti Cecubi - *Lazio*

€ 25,00

Tellus Syrah

Falesco - *Lazio* 375 ml

€ 15,00

Fichimori IGT

Negroamaro, Syrah, Tormaresca - *Puglia*

€ 22,00

Tellus Syrah

Falesco - *Lazio*

€ 25,00

Vini Rosati

Rosè Wines

Cerasuolo

Rosato DOCG, Masciarelli - *Abruzzo*

€ 20,00

€ 7,00 

San Greg IGT

Feudi di San Gregorio - *Campania*

€ 25,00

€ 8,00 

Birre

Beers

Peroni

€ 5,00

Ichnusa non filtrata

Ichnusa unfiltered

€ 6,00

Nastro Azzurro

€ 5,00

Raffo lavorazione grezza 33 cl.

€ 6,00

Nastro Azzurro 0.0%

€ 4,00

Corona

€ 6,00

BIRRA ALLA SPINA - DRAFT BEERS

Messina Cristalli di sale 0,2

Draft small beer

€ 5,00

Messina Cristalli di sale 0,4

Draft medium beer

€ 7,00



Amari e Liquori

Distillates & Liqueurs

AMARI

Amari Nazionali € 7,00

Amaro Amara / Jefferson € 11,00

RUM

Rum Brugal Gran Reserva "1888" € 16,00

Rum Reserva Exclusiva Diplomatico € 14,00

Rum Zacapa 23 Years € 15,00

GRAPPA E DISTILLATI

Grappa bianca / barrique € 8,00

Calvados € 12,00

LIQUORI

Limoncello € 7,00

Sambuca € 6,00

VINO DA DESSERT

Passito Luna Storta € 10,00

SPERLONGA
SULLE ORME DI ULISSE



70 ★ ★ ★
1956 - 2026
NAUTILUS
LUNCH RESTAURANT
Sperlonga | Italy

HOTEL AURORA

Via C. Colombo, 57
SPERLONGA LT - Italia
Tel. +39 0771 549266, +39 0771 548114
info@aurorahotel.it | www.aurorahotel.it