

LAURUS

— RESTAURANT - TAVOLA URBANA —



Pane di Lariano Abbrustolito

€ 8 — Scegli il tuo condimento preferito tra quattro proposte irresistibili.



Aglia Rosso di Proceno — Strusciato con pomodorini datterini, basilico, mentuccia e scorzetta di limone ¹



Stracciatella di Bufala — Con pomodorino datterino e olio al basilico ¹⁻⁷



Scamorza Affumicata — Con cicoria ripassata al peperoncino fresco ¹⁻⁷



Crudo 20 Mesi — Ponte Romano con fonduta di fiordilatte ¹⁻⁷



□ **Il Gran Misto di Lariano** — Tutte e quattro le farciture su pane di Lariano abbrustolito: aglio rosso di Proceno, stracciatella di bufala, scamorza affumicata e crudo 20 mesi. ¹⁻⁷ — € 12



I Nostri Antipasti

Cinque proposte che celebrano la freschezza degli ingredienti locali e le erbe aromatiche del giardino.

Burrata & Pomodori Confit

Olio EVO al basilico e mentuccia romana
7 — € 15

Panzanella Laurus

Pane raffermo croccante, pomodoro romano, cetrioli, cipolletta fresca e crema di Pecorino Romano¹⁻⁷ — € 13

Tartare di Manzo

Erbe aromatiche del giardino, scorza di limone e olio EVO — € 20

Insalata Botanica

Misticanza, zucchine marinate, finocchio, fiori eduli e ricotta romana⁷ — € 14

L'eredità del territorio min.per 2 persone

Selezione di salumi e formaggi romani con focaccia al sale grosso e rosmarino¹⁻⁷ - € 28



Primi – Classici & Varianti Botaniche

I grandi classici della tradizione romana, da provare anche nelle nostre varianti botaniche — un tocco di erbe e agrumi che trasforma il familiare in sorprendente.

Carbonara € 15

Guanciale croccante, uovo e pecorino. Da provare con timo e lime ¹⁻³ 🌿

Amatriciana € 14

Guanciale croccante e salsa di pomodoro. Versione estiva con pomodorini freschi e mentuccia ¹ 🍅

Cacio e Pepe € 13

Tradizionale, cremosa e avvolgente. Da provare con pepe rosa e bianco ¹ 🏠

Gricia € 14

Guanciale e pecorino romano. Da provare con zest di limone ¹ ●

Ravioli Ricotta & Erbe € 16


Spinaci, ricotta, burro alla salvia e pecorino — delicati e profumati ¹⁻³⁻⁷ 🌿

Spaghettone pomodoro e basilico € 12


Spaghettone trafilato ruvido al bronzo con sugo di pomodoro e basilico fresco ¹ 🍅




Secondi – Terra & Mare

 Tagliata di Manzo,
Rucola selvatica, scaglie
di pecorino, pomodorini
confit — € 23

Petto di Pollo CBT,
Erbe del giardino,
rosmarino, salvia,
limone, zucchine
grigliate — € 16

 Filetto di Maiale CBT,
burro e rosmarino,
melanzane al basilico,
crema di pecorino ⁷ — € 19

Polpetta di melanzana — salsa di
pomodoro, olio al basilico e crema di
pecorino romano ¹⁻³⁻⁷ — € 18

 Polpo CBT — Finito alla piastra,
crema di patate al rosmarino,
pomodorini sott'olio ⁴ — € 22





Contorni € 6

🌿 Cicoria — Al limone o ripassata all'aglio e peperoncino

☐ Gran Piatto di Verdure Grigliate — Selezione di verdure di stagione alla griglia

☐ Misticanza di Campo — Insalata fresca di erbe selvatiche e misticanza

☐ Patate al Forno — Croccanti fuori, morbide dentro

Le Nostre Pinse

Fior di Latte & Crudo

Pomodoro datterino all'olio al basilico e crudo 20 mesi di Ponte Romano ¹⁻⁷ — € 14

Cicoria & Salsiccia

Fior di latte, cicoria ripassata al peperoncino e salsiccia fresca ¹⁻⁷ — € 12

Margherita

Classica e senza tempo — fior di latte e pomodoro ¹⁻⁷ — € 10

Marinara

Pomodoro, aglio, origano e olio EVO — essenziale e autentica ¹ — € 9



Dolci e Delizie

 Tiramisù € 8



Il classico intramontabile, cremoso e avvolgente ¹⁻³⁻⁷



Ricotta e Visciole 7 €

Dolce romano dalla tradizione ebraica, ricotta fresca e visciole ¹⁻³⁻⁷

 I Variegati 7 € – Gelato al fiordilatte o al cioccolato, scegli la tua farcitura:

 Mandorle & Arancia

Croccante alle mandorle e scorzetta di arancia candita ⁷⁻⁸

 Cioccolato & Paprika

Cioccolato fondente a scaglie e paprika dolce ⁷

 Amarene & Menta




Amarene al profumo di menta ⁷






Wine List



Vini Bianchi

Pecorino Spinelli Terre D'abruzzo IGT ¹²	€ 20	 € 5
Bianco Bellone Cincinnato Castore IGT ¹²	€ 21	 € 6
Grechetto Chardonnay Umbria Velia Ponziani IGT ¹²	€ 23	 € 7

Vini Rossi

Montepulciano d'Abruzzo Talamonti DOC ¹²	€ 20	 € 5
Cesanese Lazio Volpetti IGT ¹²	€ 21	 € 6
Merlot Cabernet/Sauvignon Umbria Fasti Ponziani ¹²	€ 23	 € 7


Rosè

Rosè Cerasuolo d'Abruzzo Talamonti DOC ¹²	€ 20	 € 5
--	------	---

Bollicine

Prosecco Brut Terre di Rai DOC ¹²	€ 20	 € 7
Franciacorta Ferghettina Brut DOCG ¹²	€ 45	 € 14

Dolce

Moscato Giallo Bizzarro Toser ¹²	€ 22	 € 6
---	------	---

Drink List

Cocktail

Aperol Spritz / Campari Spritz / Limoncello Spritz	€ 8
Negroni	€ 11
Gin Tonic Bombay	€ 10
Gin Tonic Hendrick's	€ 12
Gin Tonic Mare	€ 13
Gin Tonic Monkey	€ 14
Cubalibre	€ 12
Cosmopolitan	€ 12
Vodka Sour	€ 12

Liquori & Distillati

Amaro Averna	€ 6
Amaro del Capo	€ 6
Amaro Rupes	€ 6
Amaro Braulio	€ 6
Amaro Jefferson	€ 6
Limoncello	€ 5
Grappa bianca Biancaneve	€ 6
Grappa barricata Neroneve	€ 6
Whiskey Ballantines	€ 6
Rum Kraken	€ 7





Birra

Birra Flea - Federico II - Ipa 33cl (artigianale) ¹	€ 8
Birra Flea - Bastola - Ira 33cl (artigianale) ¹	€ 8
Birra Flea - Margherita - Weiss 33cl (artigianale) ¹	€ 8
Birra Peroni 33cl ¹	€ 5
Birra Ichnusa NF 33cl ¹	€ 6
Birra Messina 33cl ¹	€ 6

Bibite & Analcolici - Alcohol Free

Spritz Analcolico Galvanina Bio	€ 4,50
Nettare di frutta Goi - Mela / Pera / Albicocca / Pesca	€ 4,50
Coca Cola	€ 4
Coca Cola Zero	€ 4
Aranciata	€ 4
Limonata Galvanina Bio	€ 4,50
The Freddo Galvanina Bio - Pesca/Limone	€ 4,50

Informazioni sugli Allergeni

Il nostro menù può contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze. Per qualsiasi informazione, il nostro staff è a disposizione.

Glutine (1)

Frumento, segale, orzo, avena e loro derivati

Crostacei (2)

Gamberi, granchi, aragoste e loro derivati

Uova (3)

Uova e prodotti a base di uova

Pesce (4)

Pesce e prodotti a base di pesce

Arachidi (5)

Arachidi e prodotti a base di arachidi

Soia (6)

Soia e prodotti a base di soia

Latte (7)

Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

Frutta a guscio (8)

Mandorle, nocciole, noci, anacardi, pistacchi e derivati

Sedano(9)

Sedano e prodotti a base di sedano

Senape (10)

Senape e prodotti a base di senape

Semi di sesame (11)

Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo

Anidride solforosa e solfiti (12)

Concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro

Lupini (13)

Lupini e prodotti a base di lupini

Molluschi (14)

Molluschi e prodotti a base di molluschi

⚠️ Si prega di informare il personale di eventuali allergie o intolleranze alimentari prima di ordinare. Non possiamo garantire l'assenza totale di contaminazioni crociate.

LAURUS

— RESTAURANT - TAVOLA URBANA —



Toasted Lariano bread

€ 8 — Choose your favorite topping from four irresistible options.



Proceno Red Garlic — Rubbed with datterini tomatoes, basil, mint and lemon zest ¹



Stracciatella di Bufala — With datterino tomatoes and basil oil ¹⁻⁷



Smoked Scamorza — with chicory sautéed in fresh chili pepper ¹⁻⁷



20 Month-old Raw Ham — Ponte Romano with Fiordilatte ¹⁻⁷



□ **The Lariano Mixed** — All four fillings on toasted Lariano Bread: Proceno red garlic, stracciatella di bufala, smoked scarmoza and 20 month-old raw ham¹⁻⁷ — € 12



Our Appetizers

Five dishes that celebrate the freshness of local ingredients and aromatic herbs from the garden.

□ Burrata & Confit Tomatoes

Basil and Roman mint EVO oil ⁷ — € 15

🌿 Laurus's Panzanella

Crispy stale bread, roman tomatoes, cucumber, fresh onion and Pecorino Romano cream — € 13

□ Beef Tartare

Garden erbs, lemon zest and extra virgin olive oil— € 20

□ Botanical Salad

Mixed salad, marinated courgettes, fennel, edible flowers and roman ricotta⁷ — € 14

□ Local Heritage min.for 2 person

Selection of roman cured meats and cheeses with coarse salt and rosemary focaccia ¹⁻⁷ - € 28



First Dishes - Classics & Botanical Variants

The great classics of Roman Tradition, also to be tried in our botanical variations — a touch of herbs and citrus that transforms the familiar into something surprising..

Carbonara € 15

Crispy Guanciale, eggs and Pecorino cheese. Try it with thyme and lime ¹⁻³ 🌿

Amatriciana € 14

Crispy Guanciale and tomatoes sauce. Try the Summe version with fresh cherry tomatoes and mint ¹ 🍅

Cacio e Pepe € 13

Traditional, creamy and enveloping. Try it with pink and white pepper ¹ 🏠

Gricia € 14

Guanciale and pecorino romano. Try it with lemon zest ¹ 🍋

Ricotta & Herb Ravioli € 16


Spinach, ricotta, sage butter and pecorino cheese - Delicated and fragrant ¹⁻³⁻⁷ 🌿

Spaghetti with tomato and basil € 12


Spaghetti with tomato sauce and fresh basil ¹ 🌿



Second Courses – Land & Sea

 Sliced Beef Steak,
with Rocket, Pecorino
cheese flakes, confit
cherry tomatoes— € 23

Chicken breast CBT,
garden erbs, rosemary,
sage, lemon, grilled
zucchini — € 16

 Pork Fillet CBT,
butter and rosemary, basil
aubergines, Pecorino cream
7 — € 19

Eggplant meatballs — tomato sauce, basil oil
and Pecorino romano cream ¹⁻³⁻⁷ — € 18

 Octopus CBT —
grilled, rosemary potato cream, cherry
tomatoes in oil ⁴ — € 22





Side Dishes € 6

🌿 Chicory — with lemon or sautéed with garlic and chili pepper

☐ Salad— fresh wild herb and mixed salad

☐ Grilled vegetable platter — Selection of grilled seasonal vegetables

☐ Baked potatoes— crispy outside, soft inside

Our Pizza

🍅 Mozzarella cheese & Raw ham

Datterino tomatoes in basil oil and 20-month-old Ponte Romano ham ¹⁻⁷ — € 14

🌿 Chicory & Sausage

Mozzarella cheese, sautéed chciry wth chili pepper and fresh sausage ¹⁻⁷ — € 12

🍷 Margherita

Classic & timeless — mozzarella cheese and tomatoes sauce ¹⁻⁷ — € 10

🍅 Marinara

Tomato suace, garlic, oregano and EVO oil — essential and authentic ¹ — € 9



Sweet & Delights

 Tiramisù € 8



Timeless classic, creamy and enveloping
1-3-7

 Ricotta e Suor Cherries 7 €

Roman dessert typical of Jewish tradition
with fresh ricotta and cherries¹⁻³⁻⁷

 Ice cream 7 €— Fiordilatte or chocolate ice cream, choose
your filling :

 Almonds & Orange

Crunchy almonds and candied orange
zest ⁷⁻⁸

 Chocolate & Paprika

Dark chocolate chips and sweet paprika
⁷

 Black cherries & Mint




Black cherries scented with mint ⁷






Wine List



White Wine

Pecorino Spinelli Terre D'abruzzo IGT ¹²	€ 20		€ 5
Bianco Bellone Cincinnato Castore IGT ¹²	€ 21		€ 6
Grechetto Chardonnay Umbria Velia Ponziani IGT ¹²	€ 23		€ 7

Red Wine

Montepulciano d'Abruzzo Talamonti DOC ¹²	€ 20		€ 5
Cesanese Lazio Volpetti IGT ¹²	€ 21		€ 6
Merlot Cabernet/Sauvignon Umbria Fasti Ponziani ¹²	€ 23		€ 7

Pink Wine

Rosè Cerasuolo d'Abruzzo Talamonti DOC ¹²	€ 20		€ 5
--	------	---	-----

Sparkling Wine

Prosecco Brut Terre di Rai DOC ¹²	€ 20		€ 7
Franciacorta Ferghettina Brut DOCG ¹²	€ 45		€ 14

Sweet Wine

Moscato Giallo Bizzarro Toser ¹²	€ 22		€ 6
---	------	---	-----

Drink List

Cocktail

Aperol Spritz / Campari Spritz / Limoncello Spritz	€ 8
Negroni	€ 11
Gin Tonic Bombay	€ 10
Gin Tonic Hendrick's	€ 12
Gin Tonic Mare	€ 13
Gin Tonic Monkey	€ 14
Cubalibre	€ 12
Cosmopolitan	€ 12
Vodka Sour	€ 12

Liquors & Spirits

Amaro Averna	€ 6
Amaro del Capo	€ 6
Amaro Rupes	€ 6
Amaro Braulio	€ 6
Amaro Jefferson	€ 6
Limoncello	€ 5
Grappa bianca Biancaneve	€ 6
Grappa barricata Neroneve	€ 6
Whiskey Ballantines	€ 6
Rum Kraken	€ 7





Birra

Birra Flea - Federico II - Ipa 33cl (<i>craft beer</i>) ¹	€ 8
Birra Flea - Bastola - Ira 33cl (<i>craft beer</i>) ¹	€ 8
Birra Flea - Margherita - Weiss 33cl (<i>craft beer</i>) ¹	€ 8
Birra Peroni 33cl (<i>lager beer</i>) ¹	€ 5
Birra Ichnusa NF 33cl (<i>lager beer</i>) ¹	€ 6
Birra Messina 33cl ¹	€ 6

Bibite & Analcolici - Alcohol Free

Spritz Analcolico Galvanina Bio	€ 4,50
Goi Fruit Juice - Apple / Pear / Apricot / Peach	€ 4,50
Coca Cola	€ 4
Coca Cola Zero	€ 4
Aranciata	€ 4
Limonata Galvanina Bio	€ 4,50
Ice Tea Galvanina Bio - Peach/Lemon	€ 4,50

Allergen Information

Our manù may contain ingredients that cause allergies or intolerances. For any information, please contact our staff.

 **Gluten (1)**

Wheat, rye, barley, oats and their derivatives

Crustaceans (2)

Shrimps, crab, lobster and their derivatives

Eggs (3)

Eggs and eggs-based products

 **Fish (4)**

Fish and fish-based products

Peanuts (5)

Peanuts and Peanut-based products

Soy (6)

Soy and soy-based products

Milk (7)

Milk and milk-based products (including lactose)

 **Nuts (8)**


Almonds, Hazelnuts, walnuts, cashews. Pistachios and derivatives

 **Celery (9)**


Celery and celery-based products

Mustard (10)

Mustard and mustard-based products

 **Sesame seeds (11)**

Sesame seeds and sesame-based products

 **Sulfur dioxide and sulphites(12)**

Concentrations greater than 10mg/kg or 10mg/litre

Lupins (13)

Lupins and lupin-based products

Molluscs (14)

Molluscs and mollusc-based products

⚠️ Please, inform our staff of any allergies or food intolerances before ordering. We cannot guarantee the complete absence of cross-contamination