

# LAURUS

— RESTAURANT - TAVOLA URBANA —



# Pane di Lariano Abbrustolito

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



**Aglione Rosso di Proceno** — Strusciato con pomodorini datterini, basilico, mentuccia e scorzetta di limone <sup>1</sup>



**Stracciatella di Bufala** — Con pomodorino datterino e olio al basilico <sup>1-7</sup>



**Scamorza Affumicata** — Con cicoria ripassata al peperoncino fresco <sup>1-7</sup>



**Crudo 20 Mesi** — Ponte Romano con fonduta di fiordilatte <sup>1-7</sup>



**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. <sup>1-7</sup> — € 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 <sup>7</sup> — € 15

## Panzanella Laurus

Pane raffermo croccante, pomodoro romano, cetrioli, cipolletta fresca e crema di Pecorino Romano <sup>1-7</sup> — € 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 romana <sup>7</sup> — € 14

## L'eredità del territorio min.per 2 persone

Selezione di salumi e formaggi romani con focaccia al sale grosso e rosmarino <sup>1-7</sup> - € 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 <sup>1-3</sup> 🌿

### Amatriciana € 14

Guanciale croccante e salsa di pomodoro. Versione estiva con pomodorini freschi e mentuccia <sup>1</sup> 🍅

### Cacio e Pepe € 13

Tradizionale, cremosa e avvolgente. Da provare con pepe rosa e bianco <sup>1</sup> 🧀

### Gricia € 14

Guanciale e pecorino romano. Da provare con zest di limone <sup>1</sup> 🍋

### Ravioli Ricotta & Erbe € 16


Spinaci, ricotta, burro alla salvia e pecorino — delicati e profumati <sup>1-3-7</sup> 🌿

### Spaghettone pomodoro e basilico € 12


Spaghettone trafilato ruvido al bronzo con sugo di pomodoro e basilico fresco <sup>1</sup> 🍅



## 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 <sup>7</sup> — € 19

Polpetta di melanzana — salsa di  
pomodoro, olio al basilico e crema di  
pecorino romano <sup>1-3-7</sup> — € 18

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






## Contorni € 6

 Cicoria — Al limone o ripassata all'aglio e peperoncino

 Misticanza di Campo — Insalata fresca di erbe selvatiche e misticanza

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

 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 <sup>1-7</sup> — € 14

### Cicoria & Salsiccia

Fior di latte, cicoria ripassata al peperoncino e salsiccia fresca <sup>1-7</sup> — € 12

### Margherita

Classica e senza tempo — fior di latte e pomodoro <sup>1-7</sup> — € 10

### Marinara

Pomodoro, aglio, origano e olio EVO — essenziale e autentica <sup>1</sup> — € 9



# Dolci e Delizie

 **Tiramisù € 8** 

Il classico intramontabile, cremoso e avvolgente <sup>1-3-7</sup>

 **Ricotta e Visciole 7 €**

Dolce romano dalla tradizione ebraica, ricotta fresca e visciole <sup>1-3-7</sup>

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

 **Mandorle & Arancia**

Croccante alle mandorle e scorzetta di arancia candita <sup>7-8</sup>

 **Cioccolato & Paprika**

Cioccolato fondente a scaglie e paprika dolce <sup>7</sup>

 **Amarene & Menta**

Amarene al profumo di menta <sup>7</sup>





# Wine List



## Vini Bianchi

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

## Vini Rossi

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

## Rosè

Rosè Cerasuolo d'Abruzzo Talamonti DOC <sup>12</sup>	€ 20		€ 5
--	------	---	-----

## Bollicine

Prosecco Brut Terre di Rai DOC <sup>12</sup>	€ 20		€ 7
Franciacorta Ferghettina Brut DOCG <sup>12</sup>	€ 45		€ 14

## Dolce

Moscato Giallo Bizzarro Toser <sup>12</sup>	€ 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) <sup>1</sup>	€ 8
Birra Flea – Bastola – Ira 33cl (artigianale) <sup>1</sup>	€ 8
Birra Flea – Margherita – Weiss 33cl (artigianale) <sup>1</sup>	€ 8
Birra Peroni 33cl <sup>1</sup>	€ 5
Birra Ichnusa NF 33cl <sup>1</sup>	€ 6
Birra Messina 33cl <sup>1</sup>	€ 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 <sup>1</sup>



Stracciatella di Bufala — With datterino tomatoes and basil oil <sup>1-7</sup>




Smoked Scamorza — with chicory sautéed in fresh chili pepper <sup>1-7</sup>



20 Month-old Raw Ham — Ponte Romano with Fiordilatte <sup>1-7</sup>



 The Lariano Mixed — All four fillings on toasted Lariano Bread: Proceno red garlic, stracciatella di bufala, smoked scarmoza and 20 month-old raw ham<sup>1-7</sup> — € 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 <sup>7</sup> — € 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 ricotta<sup>7</sup> — € 14

## Local Heritage min.for 2 person

Selection of roman cured meats and cheeses with coarse salt and rosemary focaccia <sup>1-7</sup> - € 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 <sup>1-3</sup> 🌿

### Amatriciana € 14

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

### Cacio e Pepe € 13

Traditional, creamy and enveloping.  
Try it with pink and white pepper <sup>1</sup> 🧀

### Gricia € 14

Guanciale and pecorino romano.  
Try it with lemon zest <sup>1</sup> 🍋

### Ricotta & Herb Ravioli € 16


Spinach, ricotta, sage butter and pecorino cheese - Delicated and fragrant <sup>1-3-7</sup> 🌿

### Spaghetti with tomato and basil € 12


Spaghetti with tomato sauce and fresh basil <sup>1</sup> 🍅



## 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 <sup>7</sup> — € 19


Eggplant meatballs — tomato sauce, basil  
oil and Pecorino romano cream <sup>1-3-7</sup> — € 18

 Octopus CBT —  
grilled, rosemary potato cream, cherry  
tomatoes in oil <sup>4</sup> — € 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 <sup>1-7</sup> — € 14

## **Chicory & Sausage**

Mozzarella cheese, sautéed chicory with chili pepper and fresh sausage <sup>1-7</sup> — € 12

## **Margherita**

Classic & timeless — mozzarella cheese and tomatoes sauce <sup>1-7</sup> — € 10

## **Marinara**

Tomato sauce, garlic, oregano and EVO oil — essential and authentic <sup>1</sup> — € 9



# Sweet & Delights

## Tiramisù € 8

Timeless classic, creamy and enveloping <sup>1-3-7</sup>

## Ricotta e Suor Cherries 7 €

Roman dessert typical of Jewish tradition with fresh ricotta and cherries<sup>1-3-7</sup>

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

### Almonds & Orange

Crunchy almonds and candied orange zest <sup>7-8</sup>

### Chocolate & Paprika

Dark chocolate chips and sweet paprika <sup>7</sup>

### Black cherries & Mint

Black cherries scented with mint <sup>7</sup>






# Wine List



## White Wine

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

## Red Wine

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

## Pink Wine

Rosè Cerasuolo d'Abruzzo Talamonti DOC <sup>12</sup>	€ 20		€ 5
--	------	---	-----

## Sparkling Wine

Prosecco Brut Terre di Rai DOC <sup>12</sup>	€ 20		€ 7
Franciacorta Ferghettina Brut DOCG <sup>12</sup>	€ 45		€ 14

## Sweet Wine

Moscato Giallo Bizarro Toser <sup>12</sup>	€ 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> ) <sup>1</sup>	€ 8
Birra Flea – Bastola – Ira 33cl ( <i>craft beer</i> ) <sup>1</sup>	€ 8
Birra Flea – Margherita – Weiss 33cl ( <i>craft beer</i> ) <sup>1</sup>	€ 8
Birra Peroni 33cl ( <i>lager beer</i> ) <sup>1</sup>	€ 5
Birra Ichnusa NF 33cl ( <i>lager beer</i> ) <sup>1</sup>	€ 6
Birra Messina 33cl <sup>1</sup>	€ 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