

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 Romano ¹⁻⁷ — € 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 romana ⁷ — € 14

L'eredità del territorio min.per 2 persone

Selezione di salumi e formaggi romani con focaccia al sale grosso e rosmarino ¹⁻⁷ - € 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

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

Amatriciana € 14

Guancialetto 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

Guancialetto 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 🌿

Spaghettoni pomodoro e basilico € 12

Spaghettoni trafiletti ruvidi 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

 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 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
Souvignon Alto Adige Terlano Blanc Winkl DOC	€ 56		€ 12
Pinot Grigio Livio Felluga DOC	€ 58		€ 13

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
Chianti classico Riserva Ducale Ruffino DOCG ¹²	€ 51		€ 12
Barolo Batasiolo DOCG ¹²	€ 77		€ 15



Wine List

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

Franciacorta Ferghettina Brut Rosè DOCG ¹²

€ 60

Bollicine

Champagne Brut Reserve Pol Roger ¹²

€ 125

Champagne Paul Geroqe Blanc de Brancs Brut ¹²

€ 115

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 chicory with chili pepper and fresh sausage ¹⁻⁷ — € 12

Margherita

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

Marinara

Tomato sauce, 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 cherries ¹⁻³⁻⁷

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
Souvignon Alto Adige Terlano Blanc Winkl DOC	€ 56		€ 12
Pinot Grigio Livio Felluga DOC	€ 58		€ 13

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
Chianti classico Riserva Ducale Ruffino DOCG ¹²	€ 51		€ 12
Barolo Batasiolo DOCG ¹²	€ 77		€ 15



Wine List

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

Franciacorta Ferghettina Brut Rosè DOCG ¹²

€ 60

Champagne

Champagne Brut Reserve Pol Roger ¹²

€ 125

Champagne Paul Geroige Blanc de Brancs Brut ¹²

€ 115

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 – Ipa 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

ALLERGENI

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