LAURUS

ROOFTOP - CONVIVIO BOTANICO

LAURUS
ROOFTOP - CONVIVIO BOTANICO

Pane di Lariano Abbrustolito

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

Aglio 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

LAURUS
ROOFTOP - CONVIVIO BOTANICO

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

LAURUS
ROOFTOP - CONVIVIO BOTANICO

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] 🍅

LAURUS
ROOFTOP - CONVIVIO BOTANICO

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

LAURUS
ROOFTOP - CONVIVIO BOTANICO

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

LAURUS
ROOFTOP - CONVIVIO BOTANICO

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

LAURUS
ROOFTOP - CONVIVIO BOTANICO

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]

LAURUS
ROOFTOP - CONVIVIO BOTANICO

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

LAURUS
ROOFTOP - CONVIVIO BOTANICO

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	

Champagne

Champagne Brut Reserve Pol Roger [12]	€ 125
Champagne Paul Geroge Blanc de Brlancs Brut	€ 115

Dolci

Moscato Giallo Bizzarro Toser [12]	€ 22	€ 6

Drink List

LAURUS
ROOFTOP - CONVIVIO BOTANICO

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

LAURUS
ROOFTOP - CONVIVIO BOTANICO

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

ALLERGENI

LAURUS
ROOFTOP - CONVIVIO BOTANICO

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

🌿 {ÎÁ–ς <工方

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

ROOFTOP - CONVIVIO BOTANICO

LAURUS
ROOFTOP - CONVIVIO BOTANICO

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 ham[1-7] — € 12

LAURUS
ROOFTOP - CONVIVIO BOTANICO

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 ricotta[7] — € 14

🧀 Local Heritage min.for 2 person

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

LAURUS
ROOFTOP - CONVIVIO BOTANICO

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] 🍅

LAURUS
ROOFTOP - CONVIVIO BOTANICO

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

LAURUS
ROOFTOP - CONVIVIO BOTANICO

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

LAURUS
— ROOFTOP - CONVIVIO BOTANICO —

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

LAURUS
ROOFTOP - CONVIVIO BOTANICO

Sweet & Delights

🍮 Tiramisù € 8 ★★★

Timeless classic, creamy and enveloping [1-3-7]

🍒 Ricotta e Suor Cherries7 €

Roman dessert tipical 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 candided orange zest [7-8]

🍫 Chocolate & Paprika

Dark chocolate chips and sweet paprika [7]

🌿 Black cherries & Mint

Black cherries scented with mint [7]

LAURUS
ROOFTOP - CONVIVIO BOTANICO

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

LAURUS
ROOFTOP - CONVIVIO BOTANICO

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 Geroge Blanc de Brlancs Brut [12]	€ 115

Sweet Wine

Moscato Giallo Bizzarro Toser [12]	€ 22	€ 6

Drink List

LAURUS
ROOFTOP - CONVIVIO BOTANICO

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

LAURUS
— ROOFTOP - CONVIVIO BOTANICO —

Birra

Birra Flea - Federico II - Ipa 33cl (*craft beer*) [1]	€ 8
Birra Flea – Bastola – Ira 33cl (*craft beer*) [1]	€ 8
Birra Flea – Margherita – Weiss 33cl (*craft beer*) [1]	€ 8
Birra Peroni 33cl (lager beer) [1]	€ 5
Birra Ichnusa NF 33cl (lager *beer*) [1]	€ 6
Birra Messina 33cl [1]	€ 6

Bibite & Analcolici – Alcohol Free

Spritz Analcolico Galvanina Bio	€ 4,50
Goi Fruit Juce – 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

LAURUS
ROOFTOP - CONVIVIO BOTANICO

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