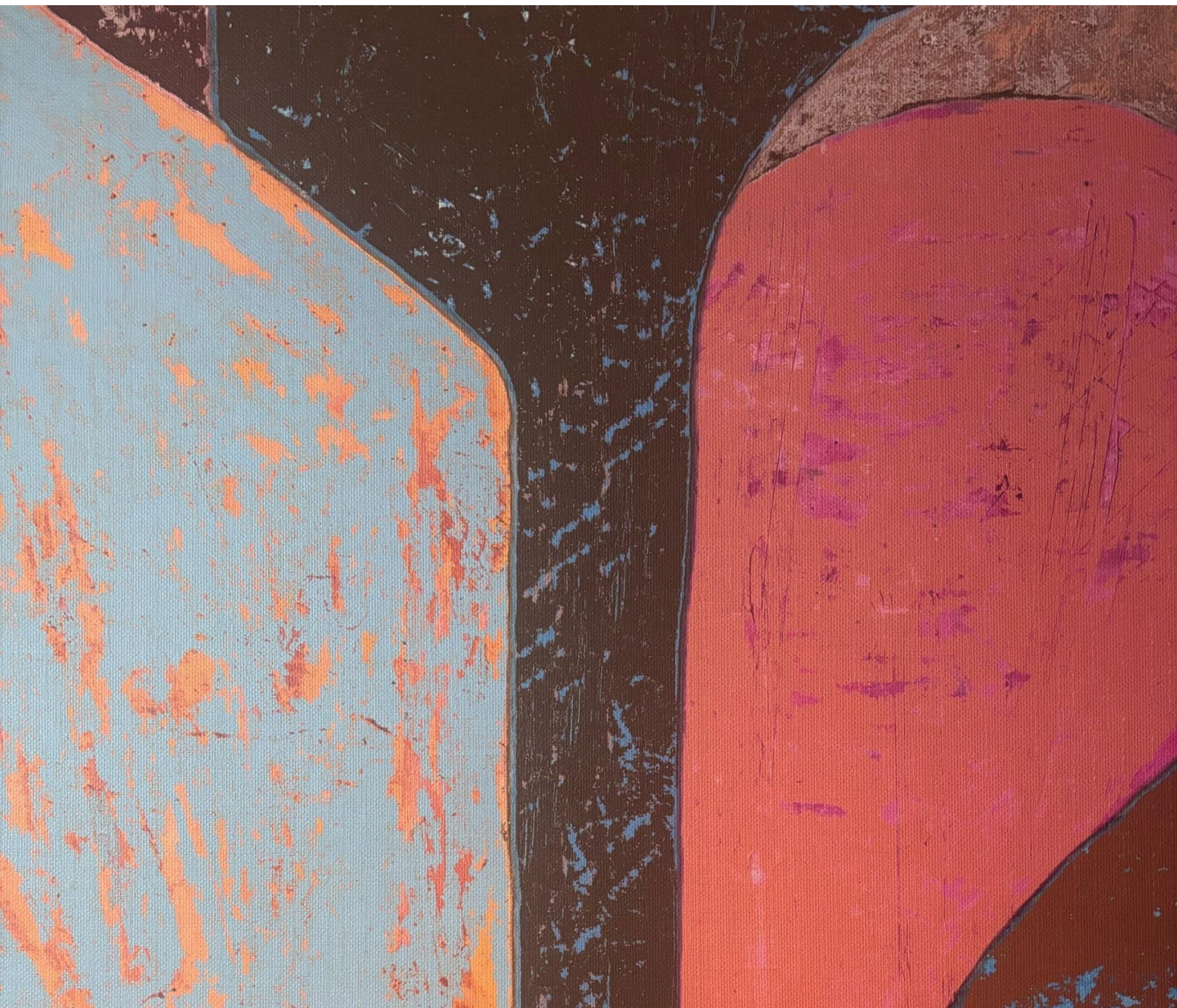


# LAURUS

— RESTAURANT - TAVOLA URBANA —





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

## Vini Rossi – 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  |
| Chianti classico Riserva Ducale Ruffino DOCG <sup>12</sup>    | € 51 |  | € 12 |
| Barolo Batasiolo DOCG <sup>12</sup>                           | € 77 |  | € 15 |



# Wine List

## Rosè – Pink Wine

Rosè Cerasuolo d'Abruzzo Talamonti DOC <sup>12</sup>

€ 20



€ 5

## Bollicine – Sparkling Wine

Prosecco Brut Terre di Rai DOC <sup>12</sup>

€ 20



€ 7

Franciacorta Ferghettina Brut DOCG <sup>12</sup>

€ 45



€ 14

Franciacorta Ferghettina Brut Rosè DOCG <sup>12</sup>

€ 60

## Champagne

Champagne Brut Reserve Pol Roger <sup>12</sup>

€ 125

Champagne Paul Geroge Blanc de Brancs Brut <sup>12</sup>

€ 115

## Dolci – Sweet Wine

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 – 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 – Beer

|                                                                  |     |
|------------------------------------------------------------------|-----|
| Birra Flea - Federico II<br>Ipa 33cl (artigianale) <sup>1</sup>  | € 8 |
| Birra Flea – Bastola<br>Ira 33cl (artigianale) <sup>1</sup>      | € 8 |
| Birra Flea – Margherita<br>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 |



ALLERGENI

# 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 <sup>1-7</sup>  
€ 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 Sour 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

### Vini Bianchi – White Wine

|                                                  |      |                                                                                       |      |
|--------------------------------------------------|------|---------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Pecorino Spinelli Terre D'abruzzo IGT 12         | € 20 |  | € 5  |
| Bianco Bellone Cincinnato Castore IGT 12         | € 21 |  | € 6  |
| Grechetto Chardonnay Umbria Velia Ponziani IGT12 | € 23 |  | € 7  |
| Souvignon Alto Adige Terlano Blanc Winkl DOC     | € 56 |  | € 12 |
| Pinot Grigio Livio Felluga DOC                   | € 58 |  | € 13 |

### Vini Rossi – 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 DOCG12     | € 51 |  | € 12 |
| Barolo Batasiolo DOCG12                            | € 77 |  | € 15 |





# Wine List

## Rosè – Pink Wine

Rosè Cerasuolo d'Abruzzo Talamonti DOC 12

€ 20



€ 5

## Bollicine – 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 Brancs Brut 12

€ 115

## Dolci – 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 |



## Liquori & Distillati – 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 – Beer

|                                                                  |     |
|------------------------------------------------------------------|-----|
| Birra Flea - Federico II<br>Ipa 33cl (artigianale) <sup>1</sup>  | € 8 |
| Birra Flea – Bastola<br>Ira 33cl (artigianale) <sup>1</sup>      | € 8 |
| Birra Flea – Margherita<br>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 |

# 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