

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



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

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

 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 – 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

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 DOCG ¹²	€ 51		€ 12
Barolo Batasiolo DOCG ¹²	€ 77		€ 15



Wine List

Rosè – Pink Wine

Rosè Cerasuolo d'Abruzzo Talamonti DOC¹²

€ 20



€ 5

Bollicine – Sparkling Wine

Prosecco Brut Terre di Rai DOC¹²

€ 20



€ 7

Franciacorta Ferghettina Brut DOCG¹²

€ 45



€ 14

Franciacorta Ferghettina Brut Rosè DOCG¹²

€ 60

Champagne

Champagne Brut Reserve Pol Roger¹²

€ 125

Champagne Paul Geroge Blanc de Brancs Brut¹²

€ 115

Dolci – Sweet Wine

Moscato Giallo Bizzarro Toser¹²

€ 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 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

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.