LAURUS

RESTAURANT - TAVOLA URBANA



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 [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
RESTAURANT - TAVOLA URBANA

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
RESTAURANT - TAVOLA URBANA

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
RESTAURANT - TAVOLA URBANA

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 [14]
€ 22



LAURUS
RESTAURANT - TAVOLA URBANA

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
RESTAURANT - TAVOLA URBANA

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
RESTAURANT - TAVOLA URBANA

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
RESTAURANT - TAVOLA URBANA

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



LAURUS
RESTAURANT - TAVOLA URBANA

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 Brlancs Brut [12]	€ 115

Dolci – Sweet Wine

Moscato Giallo Bizzarro Toser [12]	€ 22	€ 6

Drink List

LAURUS
RESTAURANT - TAVOLA URBANA

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 – Liqours & 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
RESTAURANT - TAVOLA URBANA



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

LAURUS
RESTAURANT - TAVOLA URBANA

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



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 ham [1-7]
€ 12



LAURUS
RESTAURANT - TAVOLA URBANA

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 [1-7]

€ 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
RESTAURANT - TAVOLA URBANA

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
RESTAURANT - TAVOLA URBANA

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 [14]
€ 22



LAURUS
RESTAURANT - TAVOLA URBANA

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
RESTAURANT - TAVOLA URBANA

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 chcory with 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
RESTAURANT - TAVOLA URBANA

Sweet & Delights

🍮 Tiramisù € 8 ★★★

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

🍒 Ricotta e Sour Cherries €7

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
RESTAURANT - TAVOLA URBANA

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

LAURUS
RESTAURANT - TAVOLA URBANA



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 Brlancs Brut 12	€ 115

Dolci – Sweet Wine

Moscato Giallo Bizzarro Toser 12	€ 22	🍷	€ 6

Drink List

LAURUS
RESTAURANT - TAVOLA URBANA

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 – Liqours & 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
RESTAURANT - TAVOLA URBANA



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

ALLERGENS

LAURUS
RESTAURANT - TAVOLA URBANA

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