

ENJOY THE RESTAURANT LAURIN LIFE!

MENU À LA CARTE FEBBRAIO

ANTIPASTI

Salmone cotto a 40 gradi e scarola alla palermitana	€ 14,00
Sasso di capesante in tempura al nero di seppia, cavolfiore e fagioli neri	€ 14,00
Tartara di manzo del Renon, tuorlo bio croccante, carciofi e crema di burrata	€ 19,00
Midollo di vitello, insalatina di prezzemolo, limone candito e baguette	€ 10,00
Come una parmigiana di melanzane tiepida alla siciliana	€ 14,00
Baccalà mantecato, chips di polenta e pesto di songino	€ 12,00

PRIMI

Fettuccine di mandorle e pomodoro, bagna cauda, tartara di tonno e cetriolo al gin	€ 17,00
Ravioli di melanzane, peperone piquillo e cannolo croccante con mousse di pecorino sardo	€ 13,00
Risotto alle cime di rapa, filetto di coniglio e polvere di olive	€ 14,00
Flan di zucca e amaretto, baby carciofi e topinambur	€ 12,00
Fagottini al curry con ripieno di agnello, creste di gallo e rabarbaro	€ 15,00
Linguine con vongole e taccole in fondo di molluschi	€ 15,00
Schlutzkrapfen altoatesini, ricotta di malga e spinaci	€ 14,00
Spaghetti alla chitarra con composta di pomodoro e chips di Parmigiano Reggiano	€ 13,00

SECONDI DI CARNE

Petto d'anatra rosé, pralina di Roquefort, cavolo viola e meringa di rape rosse	€ 25,00
Pancia croccante di maialino in salsa teriyaki, radici di fiori di loto e pak choi	€ 23,00
Filetto di manzo in manto alle erbe, lenticchie allo speck e cannolo con sedano	€ 29,00
Stinco pressato di vitello, giardino d'inverno, polenta e panure di latticello	€ 23,00

SECONDI DI PESCE

Trancio di branzino cotto a bassa temperatura, crema di piselli, arancia e finocchio	€ 27,00
Polipo dorato, crema alle zucchine, croccante di patate e caviale di limone	€ 23,00
Filetto di San Pietro con cardi, asparagi di mare, salsa olandese e tartufo nero	€ 24,00

DOLCI

Delizia di cioccolato Valrhona, liquore all'arancia, cialda di cenere e gelato al miele di lavanda	€ 9,50
Interpretazione "tropicale" del cioccolato al caramello, Piña Colada e mandorle	€ 9,50
Sfera di cioccolato bianco, zuppetta di agrumi, panna acida caramellata, gelato allo champagne e amaranto	€ 10,00
Crema caramellata di caprino fresco, frutti di bosco, cannolo al sorbetto di tè	€ 9,00
Tris di sorbetti e frutta	€ 8,00
Formaggi, mostarde e chutneys	€ 14,50

Qualora certe sostanze Vi dovessero provocare allergie o intolleranze, si prega di comunicarlo al momento dell'ordinazione. I nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.