

# MENU À LA CARTE

Euro

## Vorspeisen

Bei 40° C gegarter Lachs und Endivie nach palermitanischer Art	14
Rotbarbe, Saubohnencreme und Nusscrumble	14
Tatar vom Rittner Rind, knuspriges Bio-Eigelb, Pfifferlinge und Burratacreme	19
Kalbsmark, Petersiliensalat, kandierte Zitrone und Baguette	10
Wie eine lauwarmer Auberginen Parmigiana nach sizilianischer Art	14
Baccalà mantecato, Polenta Chips und Feldsalat Pesto	12

## Zwischengericht

Kalte Essenz von Vesuv Datteltomaten, Büffel Mozzarella und Jakobsmuschel	14
Ravioli gefüllt mit Auberginen, Kalbs Ceviche und Limette	13
Cappelletti aus heimischem Ochsenchwanz, Pfifferlinge und Blaubeeren	15
Orangen Fettuccine, rote Garnele aus Mazzara und Fenchel	17
Linguine mit Venusmuscheln und Tomaten Concassée in Muschelfond	15
Kartoffelkissen, Parmesan Fondue und Pilz Mousseline	15
Steinpilz Pressknödel und Kräutersalat	12
Spaghetti alla Chitarra mit Tomatenkompott und Parmigiano Reggiano Chips	13

## Fleisch-Hauptgerichte

Duett vom Kalb, Blumenkohl und Radieschen	€ 26
Schwarzfederhuhn "Label Rouge", Junglauch, Kartoffelragout und Romanescocreme	€ 23
Rinderfilet, Knollensellerie Mousseline, geschmorte Rote Beete und Himbeere	€ 29

## Fisch-Hauptgerichte

Kurz gebratene Scampi aus Sizilien im Passionsfruchtsud und Baby Karotten Duett	€ 26
Steinbutt Tranche, Topinambur, Haselnuss und Auberginen Staub	€ 23
Tintenfisch vom Grill in leicht pikantem mediterranen Fond	€ 29

## Dessert

Goldener Apfel, Mürbeteig, Buttermilch und Matcha Tee	€ 10
Dulcey Schokoladen Sphäre, Kirschen, Pistazien und Kaffee Eis	€ 10
Marillenbaum, Schokoladen Brownie, Erde und Grand Marnier	€ 10
Valrhona Bitterschokolade, Bananen Eis, Passionsfrucht und Mandelmilch Kaviar	€ 9,50
Sorbet Erfrischung	€ 9
Käse, Senffrüchte und Chutneys	€ 14,50

Abend-Gedeck € 2,50

Öffnungszeiten: von Montag bis Samstag 12.00 - 14.30 und 19.00 - 22.30

Tischreservierungen: T. +39 0471 311000, restaurant@laurin.it

