

MENU A LA CARTE

Euro

Vorspeisen

Rindstatar, Wachtelei, Stängelkohl und geräucherter Provola	19
Angebratene Foie Gras, Karottencreme, Haselnüsse aus dem Piemont und Heidelbeeren	17
Perlhuhn mit Bier, Kürbis und Südtiroler Apfel	15
Forelle aus dem Eggental mi cuit, Blumenkohlmousseline, Schalotten und Sauce Hollandaise	16
Makrele nach Japanischer Art „Aburi“ mit Winterrettich süßsauer	15
Mille feuille von der Roten Beete, Feta, Joghurt und Bitterschokolade	11

Zwischengerichte

Maltagliati mit Matchatee und Hummer in einem Krustentierfond	23
Schneckenfeld Bourguignonne	18
Kartoffel Ravioli, Fonduta vom Pecorino Romano DOP und schwarzer Trüffel	18
“Pasta e fagioli” neu interpretiert	12
Vollkorn-Kartoffelnocken, Stracciatella aus Kampanien und Sardellen aus dem Kantabrischen Meer	15
Scialatelli, Sardinencreme, Wildfenchel, Pinienkerne und Rosinen	16
Spaghetti alla Chitarra mit Tomatenkompott und Parmigiano Reggiano Chips	13

Fleisch-Hauptgerichte

Rehrücken, Rote Beete Knödel und Kürbiscreme	28
Rindsentrecôte in der Sommertrüffel-Kruste, Spinatmousseline und Kartoffelkissen	29
Entenbrust rosa gebraten, Pilze und Rotwein	27

Fisch-Hauptgerichte

Steinbutt Tranche, Topinambur, Haselnusseis und violette Kartoffeln	28
Sizilianische Riesengarnelen vom Grill, Erbsen und Tomatenconfit	29
Bei Niedertemperatur gegarter Stockfisch auf Scampifond und Safran	27

Dessert

Haselnusstiramisu Laurin mit Haselnüssen aus dem Piemont IGP	10
Bavaroise aus weißer Schokolade, Mango Sorbet und Passion Fruit Cremoso	10
Kokosmousse, Mandelsablé, Ananas-Apfel-Tartar und Kokosschaum	9,50
Zabaionecreme, Kakaocrumble und Schokoladeneis	9
Auswahl an erfrischendem Sorbet	2,50
Käseselektion „Degust“ mit hausgemachten Senffrüchten und Chutneys	14,50

Mittag-Gedeck € 1; Abend-Gedeck € 2,50

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

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