

MENU A LA CARTE

Euro

Antipasti Vorspeisen Appetizers

Tartara di manzo, guacamole, pistacchi di Bronte e aceto balsamico <i>Tartar vom Rind, Guacamole, Pistazien aus Bronte und Balsamicoessig</i>	19
Beef tartar, guacamole, pistachios from Bronte and balsamico vinegar Gamberi rossi di Mazara del Vallo marinati, gazpacho e stracciatella di bufala <i>Marinierte rote Garnelen aus Mazara del Vallo, Gazpacho und Büffel-Stracciatella</i>	23
Marinated red prawns from Mazara del Vallo, gazpacho and buffalo stracciatella Salmon affumicato in casa, insalata riccia e lamponi <i>Hausgeräucherter Lachs, Friseésalat und Himbeeren</i>	16
Home smoked salmon, frisee lettuce and raspberries	

Primi Zwischengerichte First courses

Consommé di vitello e i suoi ravioli <i>Kalbsconsommé und dessen Ravioli</i>	12
Veal consommé and its ravioli Risotto al San Pietro <i>Risotto mit Petersfisch</i>	22
Peter's fish risotto Tagliatelle al tartufo <i>Tagliatelle mit Trüffel</i>	24
Tagliatelle with truffle Spaghetti alla chitarra e composta di pomodoro <i>Spaghetti alla Chitarra und Tomatenkompott</i>	14
Spaghetti alla Chitarra and tomato compote	

Secondi Hauptgerichte Main courses

Entrecôte di manzo in crosta di noci pecan, cipolla rossa di Tropea e polenta croccante <i>Entrecôte vom Rind in der Pekannuss-Kruste, rote Tropeazwiebel und knusprige Polenta</i>	29
Beef entrecôte in a pecan crust, red Tropea onion and crispy polenta Pancia di maialino, funghi shiitake e pak choi <i>Jungschweinbauch, Shiitake Pilze und Pak Choi</i>	23
Baby pork belly, shiitake mushrooms and pak choi Orata al forno, baby spinaci e carciofi <i>Goldbrasse vom Ofen, Baby Spinat und Artischocken</i>	25
Gilthead seabream from the oven, baby spinach and artichokes	

Dessert Dessert Desserts

Crème brûlée alle nocciole <i>Haselnuss Crème Brûlée</i>	9
Hazelnut crème brûlée Tiramisù <i>Tiramisù</i>	8
Tiramisù Tortino di caramello e cioccolato con lamponi <i>Karamell-Schokoladetörtchen und Himbeeren</i>	10
Caramell-chocolate tartlet and raspberries	

Lunch cover charge € 1; dinner cover charge € 2,50

Opening hours: Monday to Saturday 12.00 p.m. – 2.30 p.m. & 7.00 p.m. - 10.00 p.m.; Sunday closed

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