



• RISTORANTE •
LAURUS

Aperitiv / Aperitivo

Euro

Prosecco mit frisch gepressten Mandarinensaft	0,1 l	5,20
Prosecco mit Rhabarber-Nektar	0,1 l	5,20
Prosecco mit Holunderblüten-Sirup	0,1 l	5,20
Prosecco mit Chinato	0,1 l	5,20
Glas Franciacorta Brut (Italienische Champagne) Ca' del Bosco	0,1 l	9,90

Offene Weine / Vini Aperti

Tocai Friulano				
Doc 2007, P. Pecorari, Friuli Venezia Giulia (12,5%)	0,25 l	9,30	0,1 l	4,50
Bianco di Torgiano (Trebbiano, Grechetto, Chardonnay)				
Doc 2007, Brogal, Umbria (12%)	0,25 l	7,90	0,1 l	3,90
Dolcetto di Dogliani Sorì Tunin,				
Doc 2006, Del Tufo, Piemonte (12%)	0,25 l	7,00	0,1 l	3,40
Dolcetto di Dogliani Vigna Spina,				
Doc 2005, Del Tufo, Piemonte (13%)	0,25 l	9,90	0,1 l	4,80

Vorspeisen / Antipasti

Büffelmozzarella mit frischen Tomaten, Oliven- und Basilikum-Pesto	9,00
Thunfischcarpaccio mit Orangenfilet, schwarzen Oliven* und Orangenvinaigrette	9,90
Gebratene Wachteln auf Berglinsen in Balsamico Sauce	10,90
Vitello tonnato mit Salatbouquet	10,90
Carpaccio von Rote Beete mit Sellerie-Apfel-Salat und Gambas in Tempura Teig	12,90

Suppen / Zuppe

Tomatencremesuppe ohne Sahne mit Brotcroutons	5,00
Gemüsesuppe - Minestrone von frischem Gemüse	5,00
Cremige Suppe von Kohlrabi mit Schrimps	6,50

VON DIENSTAG BIS FREITAG

Täglich wechselnd:

DREI MITTAGS-MENÜS AB 9,90 EURO!

*geschwärzt



• RISTORANTE •
LAURUS

Salate / Insalate

	Euro
Grüner Salat	4,00
Gemischter Salat	4,50
Tomatensalat mit weißen Zwiebeln (nicht angemacht)	4,50
Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan und Kirschtomaten	8,00
Saisonsalat mit gegrillten Gambas und Laurus-Vinaigrette	12,90

Nudelgerichte / Paste

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino	7,90
Spaghetti oder Penne mit Tomatensauce	7,90
Spaghetti oder Penne Arrabbiata	8,50
Spaghetti alla ortolana mit geräuchertem Ricotta und feinen Gemüsewürfeln	8,50
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat auf Salbeibutter	9,00
Ofenfrische Lasagnette mit Fleischragout	9,00
Hausgemachte Tagliatelle al Kakao mit Reh Ragout	9,90
Schwarze Ravioli mit Goldbrasse-Füllung, Hummersauce und Gemüse-Julienne	10,90
Hausgemachte grüne Fettuccine mit Gambas und Kirschtomaten	12,90

Fisch / Pesce

Butterfisch (Carbonaro) auf geschmorte Chicorées und leichte Portweinsauce	17,90
Gambas mit Mediterranea-Sauce mit Kräuterrisotto	19,90

* Andere Fische nach Tageseinkauf

Fleisch / Carne

Kalbsleber alla veneziana mit Polenta vom Grill und Gemüse	15,90
Lammkotelett provenzale art mit Bratkartoffeln und Spinat	16,50
Rindertagliata auf warmen Tomatencarpaccio mit Rucolasalat (Beilage) und Rotweinreduktion	16,90
Kalbsfilet mit Macadamia-Nüsse-Kruste gratiniert und Rosmariensauce	19,90

Dessert und Käse / Dolci e formaggi

Hausgemachte Panna cotta mit Waldfruchtsauce	5,50
Hausgemachte Crema Brule	5,90
Hausgemachte Tiramisu	5,90
Hausgemachte Ricotta Torte und Grüner-Apfel-Sorbet	6,40
Hausgemachte Bonnet Piemontesischer Art mit glasierten Kastanien	6,40
Schokoladensouffle mit Vanilleeis	6,60
Gemischter Käseteller mit verschiedenen Marmeladen	11,90

Es kann sein das wir noch weitere Gerichte für Sie da haben. Fragen Sie einfach nach.