

Antipasti Freddi *

HORS D'OEUVRES

Antipasto Laura

Selezione di antipasti freddi e marinati stagionali € 20

House hors d'oeuvres (mixed cold hors d'oeuvres)
ALLERGENI : 1 PESCE , 2 MOLLUSCHI , 4 GLUTINE , 6 CROSTACEI , 9 UOVA , 10 SOLFITI , 12 SESAMO , 14 SEDANO

Cocktail di Gamberi

Gamberi cotti al vapore in salsa rosa fatta in casa € 15

Prawn cocktail
ALLERGENI : 6 CROSTACEI , 9 UOVA

Insalata di Mare

con seppia, polipo, gamberi, cozze, vongole, verdure € 15

Seafood salad
ALLERGENI : 2 MOLLUSCHI , 6 CROSTACEI , 10 SOLFITI , 14 SEDANO

Gamberoni alla Catalana

Gamberoni cotti al vapore con verdure fresche in pinzimonio e le sue salse € 25

Catalan-style king prawn
ALLERGENI : 6 CROSTACEI , 10 SOLFITI

Astice alla Catalana

Astice intero cotto a bassa temperatura con mix di verdure crude € 40

Catalan-style European lobster
ALLERGENI : 6 CROSTACEI , 10 SOLFITI , 14 SEDANO

Antipasti Caldi*

Cozze alla Marinara / Tarantina

Marinara con olio extravergine sfumate al vino e aglio

Tarantina con sughetto di pomodoro piccante € 12

Mussels cooked in garlic oil and parsley
ALLERGENI : 2 MOLLUSCHI , 10 SOLFITI

Antipasto Caldo

Selezione di antipasti caldi stagionali, tutto fumante € 16

hot hors d'oeuvre
ALLERGENI : 2 MOLLUSCHI , 4 GLUTINE , 10 SOLFITI , 14 SEDANO

Lumachine in Umido

Lumachina nostrana cotta come da tradizione in un sughetto di pomodoro leggermente piccante € 14

Sea snails stewed in tomato sauce
ALLERGENI : 2 MOLLUSCHI , 10 SOLFITI , 14 SEDANO

Crudità di Mare*

Ostriche Fine de Claire

Oysters € 3,5 al pezzo

ALLERGENI : 2 MOLLUSCHI

Tartare di Tonno

Tuna tartare € 20

ALLERGENI : 1 PESCE

Piatto Crudità

con gamberi di Mazara del Vallo, tartarina di tonno, gambero rosa, scampi

ostriche fine de claire, carpaccio di branzino, ricciola € 40

Dish of fish crudités
ALLERGENI : 1 PESCE , 2 MOLLUSCHI , 6 CROSTACEI

Carpaccio di Tonno

Thunfisch-Carpaccio € 16

ALLERGENI : 1 PESCE

La Nostra Pasta*

FIRST COURSES

Tagliolini ai tre sapori

Tagliolino fatto in casa con vongoline "poveracce", calamari veraci
rifinito con una grattugiata di bottarga di muggine ~~€~~ 17

Tagliolini pasta with clams, squid and bottarga
ALLERGENI : 2 MOLLUSCHI ,4 GLUTINE ,6 CROSTACEI ,9 UOVA ,10 SOLFITI ,11 SOIA , 13 SENAPE ,14 SEDANO

Tagliolini allo Scoglio

Tagliolino fatto in casa immerso in una ricca selezione di crostacei ~~€~~ 18

Tagliolini pasta ribbons with shellfish
ALLERGENI : 2 MOLLUSCHI ,4 GLUTINE ,6 CROSTACEI ,9 UOVA ,10 SOLFITI ,11 SOIA ,13 SENAPE ,14 SEDANO

Spaghetti all ' Astice

Spaghetti ruvido trafilato al bronzo mantecato con pomodorini freschi e mezzo astice ~~€~~ 28

Spaghetti with crayfish
ALLERGENI : 4 GLUTINE ,6 CROSTACEI ,9 UOVA ,10 SOLFITI ,11 SOIA , 13 SENAPE ,14 SEDANO

Risotto del pescatore

Riso carnaroli con un ragù di pesce stagionale e frutti di mare ~~€~~ 15

Seafood risotto
ALLERGENI : 1 PESCE ,2 MOLLUSCHI ,6 CROSTACEI ,10 SOLFITI ,13 SENAPE ,14 SEDANO

Spaghetti alle Vongole Veraci

Semplicità e tradizione - spaghetti trafilato al bronzo e vongole veraci selezionate ~~€~~ 18

Spaghetti with clams,
ALLERGENI : 2 MOLLUSCHI ,4 GLUTINE ,9 UOVA ,10 SOLFITI , 13 SENAPE ,11 SOIA

Ravioli della Laura

Raviolo fatto in casa ripieno di pesce

Come una volta con una panna delicata e salmone ~~€~~ 16

Ravioli with fish
ALLERGENI : 1 PESCE ,3 LATTE E DERIVATI ,4 GLUTINE ,9 UOVA ,10 SOLFITI , 13 SENAPE ,11 SOIA

Gnocchetti Gamberi e Rucola

Gnocchetti di patate fatti in casa abbinati a dei gamberi e rucola fresca ~~€~~ 15

Gnocchi with prawns and rocket
ALLERGENI : 4 GLUTINE ,6 CROSTACEI ,9 UOVA ,10 SOLFITI ,11 SOIA ,13 SENAPE ,14 SEDANO

Il Pesce *

SECOND COURSES

Grigliata mista Romagnola

con pesce stagionale condito al pane profumato ~~€~~ 24

Mixed grill

ALLERGENI : 1 PESCE ,2 MOLLUSCHI ,4 GLUTINE ,6 CROSTACEI ,11 SOIA

Il Nostro Gratinato misto

con molluschi stagionali conditi al pane profumato ~~€~~ 18

various molluscs au gratin

ALLERGENI : 1 PESCE ,2 MOLLUSCHI ,4 GLUTINE ,6 CROSTACEI ,11 SOIA

Trancio di Tonno

Cotto alla griglia leggermente aromatizzato ~~€~~ 20

ALLERGENI : 1 PESCE

Grigliata di Crostacei

con mezzo astice - mazzancolle - cappesante - canestrelli – scampi ~~€~~ 40

Grilled shellfish

ALLERGENI : 2 MOLLUSCHI ,4 GLUTINE ,6 CROSTACEI ,11 SOIA

Sogliole Nostrane

Cotte alla griglia con pane profumato ~~€~~ 16

Sole

ALLERGENI : 1 PESCE ,4 GLUTINE

Branzino 700 gr

Cotto alla griglia o in crosta di sale ~~€~~ 26

Sea bass baked in a salt crust or grilled

ALLERGENI : 1 PESCE ,2 MOLLUSCHI ,4 GLUTINE ,11 SOIA

Spiedini di Gamberi o Calamari

Cotti alla griglia al pane profumato ~~€~~ 16

Prawn - squid kebabs

ALLERGENI : 4 GLUTINE ,6 CROSTACEI ,11 SOIA

Fritto Misto della tradizione

Con calamari , gamberi e pesce di paranza stagionale ~~€~~ 20

Mixed fried fish

ALLERGENI : 1 PESCE ,2 MOLLUSCHI ,4 GLUTINE ,6 CROSTACEI ,11 SOIA

Fritto di Calamari e Gamberi

Con calamari e gamberi ~~€~~ 23

fried fish with squid and shrimp

ALLERGENI : 1 PESCE ,2 MOLLUSCHI ,4 GLUTINE ,6 CROSTACEI ,11 SOIA

Mazzancolle in crosta di sale

Giant prawns or prawns baked in a salt crust ~~€~~ 25

ALLERGENI : 6 CROSTACEI

Cappesante Gratinata

Cappesante gratinate con pane profumato ~~€~~ 18

Scallops au gratin

ALLERGENI : 2 MOLLUSCHI ,4 GLUTINE ,11 SOIA

Carne

MEAT

Antipasti di Carne

MEAT HORS-D'ŒUVRES

Antipasto di Salumi misti € 14

Choice of cold cuts

Caprese € 12

tomato and mozzarella

Composizione di Formaggi misti € 12

mixed cheeses ALLERGENI: 3 LATTE E DERIVATI ,9 UOVA

Primi piatti di Carne

Tagliatelle al Ragù € 12

Tagliatelle with meat sauce

ALLERGENI: 4 GLUTINE ,9 UOVA ,10 SOLFITI ,11 SOIA ,14 SEDANO

Tagliolini al Pomodoro € 9

Tagliolini with tomato sauce,

ALLERGENI: 4 GLUTINE ,9 UOVA ,11 SOIA ,14 SEDANO

Tortellini Pasticciati € 12

Tortellini with meat sauce and cream

ALLERGENI: 3 LATTE E DERIVATI ,4 GLUTINE ,9 UOVA ,10 SOLFITI ,11 SOIA ,14 SEDANO

Secondi piatti di Carne

MEAT MAIN COURSES

Costata di Manzo alla Brace € 17

Grilled T-bone steak

Filetto di manzo al Pepe Verde € 24

Green pepper steak

ALLERGENI: 3 LATTE E DERIVATI ,4 GLUTINE ,10 SOLFITI ,11 SOIA ,13 SENAPE

Filetto di manzo alla Griglia € 20

Grilled steak

Cotoletta con Patate fritte € 15

Breaded cutlet with French fries

ALLERGENI: 4 GLUTINE ,9 UOVA ,11 SOIA

Tagliata di Manzo € 20

sliced beef grilled

Contorni

Insalata Mista € 5

Mixed salad

Insalata di Pomodori € 4

Tomato salad

Insalata Verde € 4

Green salad

Patate Fritte * € 5

Fried potatoes

Pinzimonio € 6

Crudités

ALLERGENI: 14 SEDANO

Verdure Grigliate € 6

Grilled vegetable

Vini della Casa*

Vini Bianchi

WHITE WINES

Glera IGP Veneto (prosecco) 12%	1 lt.	12
	½ lt.	6
	¼ lt.	4
Trebbiano di Romagna DOC 12%	1 lt.	12
	½ lt.	6
	¼ lt.	4

Vini Rossi

RED WINES

Sangiovese di Romagna DOC 12%	1 lt.	12
	½ lt.	6
	¼ lt.	4

☞ Carta dei vini a disposizione ☞

Bevande

DRINKS

Bibite in Lattina		3
Coca Cola , Fanta , Sprite, The Limone – Pesca		
Succhi di Frutta		3
Birra alla spina Piccola	ALLERGENI : 4 GLUTINE	3
Birra alla spina Media	ALLERGENI : 4	5
Birra alla spina lt.1	ALLERGENI : 4 GLUTINE	10
Birra bottiglia 0,50 cl	ALLERGENI : 4 GLUTINE	5
Acqua Minerale		3
Caffè		1,5

(*) contengono solfiti allergene 10



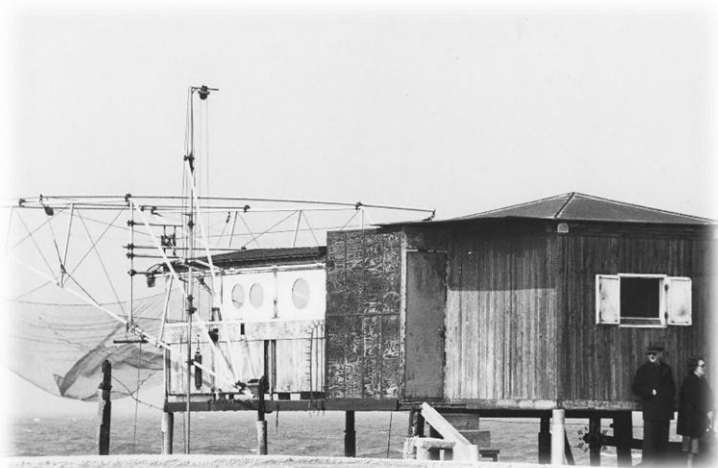
***Benvenuti al Ristorante Laura ,
immerso nella baia di San
Giuliano Mare , dove tradizione
e innovazione si fondono da
oltre cinquant'anni.***

***Nel corso degli anni, il
Ristorante Laura ha
saputo mantenere
inalterato il calore e
l'accoglienza che lo hanno
reso celebre , offrendo ai
suoi ospiti un'atmosfera
intima e familiare .***



***La nostra passione per
l'eccellenza si riflette in
ogni piatto, preparato con
ingredienti freschi e di
stagione .***

Buon appetito



() In questo locale si serve pesce fresco, surgelato e/o congelato con riferimento sia alle eventuali richieste specifiche dei clienti, sia alle esigenze di organizzazione aziendale, sia alle condizioni di offerta e di reperibilità di mercato.*

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento

(CE) 853/2004 ,allegato III , sezione VIII, capitolo 3, lettera D punto 3.

This restaurant serves fresh and/or frozen fish according to any specific customer requests, to organizational needs and to conditions of market offer and availability.

Nous informons la clientèle que cet établissement sert du poisson frais, surgelé et/ou congelé, selon les éventuelles demandes spécifiques des clients, les exigences d'organisation de la maison et les conditions d'offre et de disponibilité des produits de marché.

Wir servieren frischen, tiefgefrorenen und/oder tiefgekühlten Fisch in Abhängigkeit von eventuellen spezifischen Wünschen unserer Kunden, aber auch in Abhängigkeit von unseren betrieblichen organisatorischen Erfordernissen und den jeweiligen Marktpreisen und -angeboten.

В данном заведении, согласно указанному прејскуранту и в зависимости от запроса клиентов, потребностей организационного характера ресторана и наличия тех или иных продуктов на продовольственном рынке, в приготовлении блюд используется как свежая, так и свежемороженая и/или замороженная рыба.

ALLERGENI

