ALLERGENI

1.Glutine *Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati.*

2. Crostacei *Sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili.*

3. Uova *Tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme, etc.*

4. Pesce *Inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali.*

5. Arachidi *Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.*

6. Soia *Latte, tofu, spaghetti, etc.*

7. Latte *Yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte.*

8. Frutta a guscio *Tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi.*

9. Sedano *Presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.*

10. Senape *Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda*

11. Semi di sesamo *Oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine.*

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2
Usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta.

13. Lupino *Presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrosti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine.*

14. Molluschi *Canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.*

15.Congelato o surgelato *Sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.*

16. Abbattuto *crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizione del regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3*

*Alcuni piatti potrebbero contenere prodotti surgelati all'origine
Some dishes may contain frozen products at the origin

LAURA

STARTER DI MARE

Polpo scottato
(1, 5, 7, 8, 9, 14)
Vongole, fagioli di Controne, alga nori, scarole ripassate
18

Baccala
(1, 3, 4, 7, 9, 12, 14)
In pastella al nero di seppia, sedano rapa, papaccelle, giardiniera
16

Tonno laccato all'orientale
(1, 4, 5, 6, 7, 8, 12)
Friarielli, scamorza affumicata, anacardi al curry
16

Alici fritte ripiene
(1, 3, 4, 7, 12)
Chutney di stagione, limone alla brace, fonduta di provola di bufala
14

Crocchetta di riso allo zafferano
(1, 3, 4, 7, 12)
Tartare di tonno leggermente piccante, mayo kimchi
16

Insalata di mare tiepida
(2, 4, 14)
Polpo, seppia, gambero rosso, cozze, vongole
18

Salmon-roll
(1, 2, 3, 7, 11)
Maionese alla rucola e patatine chips
14

Sgombro marinato
(1, 4, 8, 9, 12)
Cetriolo, finger lime, insalata liquida
14

laurapaestum.it

STARTER DI TERRA

Fritto all'italiana

(1, 3, 7)

Frittatina di pasta,
crocchè napoletano,
parmigianina di melanzane panata,
arancino di riso, paste cresciut

13

Mozzarella di bufala

12

Uovo poche

(7)

Porro confit,
provolone del monaco,
funghi selvatici,
cenere di porro

16

Salumi e formaggi

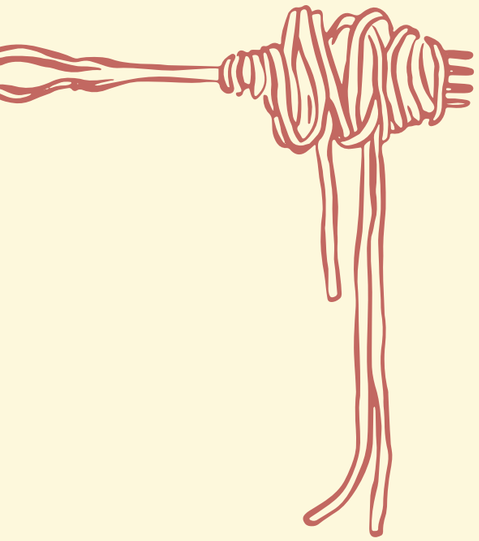
Soppressata di Gioi,
capocollo Giovanniello,
crudo di Parma, pecorino,
caprino, bufala

25

Parmigiana di melanzane

(1, 3, 7)

12



CRUDI

Gran Plateau Royale

(2, 3, 4, 12, 14)

Gamberi rossi, scampi, mezzo astice al vapore
con mayonese alla rucola, tagliatella di seppia
con lime e colatura, ostrica italiana Sardegna e
Tonno rosso sashimi

75

Plateau Royale

(2, 3, 4, 12, 14)

Scampi, gambero rosso,ostriche Sardegna
e tonno rosso sashimi

30

Aggiunta di Caviale Baerii Prunier 10g 20€

PASTA

Raviolo di bufala

(1, 7)

Datterino arrosto,
fonduta di parmigiano vacche rosse,
pesto di rucola e basilico

14

Pacchero pescatrice

(1, 4, 9)

Carciofi e bottarga

18

Spaghetto alle vongole

(1, 14)

20

Risotto porcini e ricci di mare

(4, 7, 9, 14)

25

Linguina all'astice

(1, 2)

25

Fettuccine al ragù di vitellina bianca

Castagne e segale

(1, 7, 9, 12)

15

SECONDI

Salmone

(3, 4, 7, 8, 9, 12, 14)

Salsa di mandorle,
cavolfiore gratinato

20

Frittura di mare

(1, 2, 14)

Verdure in pastella e
mayo alla colatura

22

Grigliata di mare

(2, 4, 14)

Gamberi, seppie,
scampi, tonno rosso

30

PESCATO DEL GIORNO

Alla griglia con citronette

(4)

All'acquapazza della Laura con salsa all'acquapazza e pomodorini

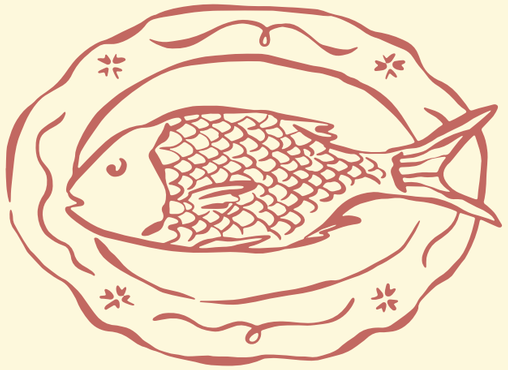
(4, 14)

Al sale con salsa "marinera"

(4, 12, 14)

60 al kg

Accompagnato con scarole
ripassate e patate al forno



Filetto di maiale lardellato

(7, 9, 10)

Topinambur, arancia amara,
castagne, fonduta allo zafferano

22

DALLA BRACE

Costata di Pezzata di Rossa

6,5 all'etto

Tagliata di angus irlandese

20

Accompagnata con patate al forno