

# LAURA

## MUST HAVE

Fritto all'italiana

10

Salumi e formaggi

25

Mozzarella di bufala

10

Sautè di cozze

12

Insalata di mare

18

Parmigiana di melanzane

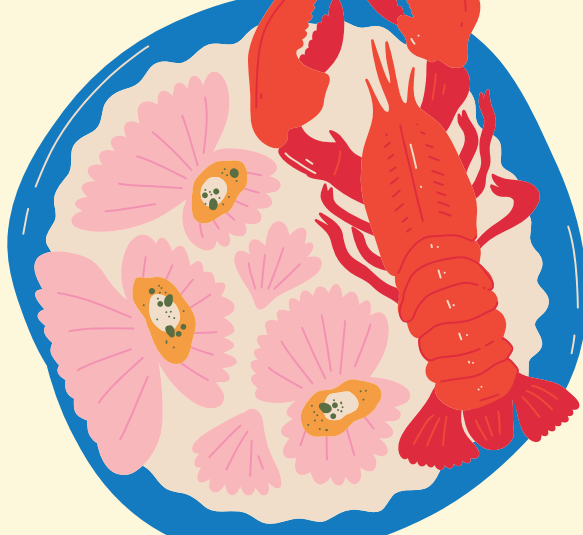
10

Spaghetti alle vongole

18

Linguine all'astice

25



## STARTER

Polpo scottato

*Pesto di rucola, patate alla curcuma e yogurt greco*

18

Tonno laccato all'orientale

*Friarielli, scamorza ed anacardi*

16

Vitello tonnato

*Nocciole tostate e polvere di capperi*

14

Tortino al parmigiano

*Battuto di scarole olive e capperi con cipolla pickels*

12

Carciofo gratinato

*Fonduta di pecorino*

10

## CRUDI

Plateau royale

*Scampi, gambero rosso, ostriche e tonno rosso sashimi*

30

Salmone affumicato

*Burro della normandia e pan brioche*

20

Tartare di tonno

*Alla mediterranea*

20

## PASTA

Risotto al nero

*Seppioline e cozze marinate*

18

Tagliolino al limone

*Stracciatella di bufala e tartare di gamberi*

25

Pasta e patate gratinata

*Guanciale, scamorza affumicata e rosmarino*

13

Raviolo di bufala

*Salsa di pomodorini arrosto, basilico e parmigiano vacca rossa*

14

## SECONDI

Filetto di rombo

*In crosta di pistacchi, salsa peperone crusco e vongole*

22

Frittura mista

*Verdure in pastella e mayo alla colatura*

18

Guancia di vitello

*Vitello brasato, purè di patate e funghi champignones*

16

Galletto paesano

*Arrosto, salsa alla cacciatora e polenta bianca*

14

Grigliata di tonno, seppia, gamberi e scampi

30

## ALLA BRACE

Costata di black angus

T-bone di black angus

60 al kg

Tagliata di angus irlandese

20

*Serviti con verdure alla griglia e patate al forno*

All'acquapazza Laura

Alla griglia

Al sale

60 al kg

*Accompagnati con scarole ripassate e patate al prezzemolo*



## PIZZE DEL MESE

Paestum

*Fior di latte di Agerola, carciofi Di Paestum, guanciale e scaglie di pecorino*

12

Zucca

*Fior di latte di agerola, crema di zucca, pancetta tesa, blu di bufala*

14

Porcina

*Fior di latte di agerola, funghi porcini, fonduta di parmigiano, salsiccia di castelpoto*

12

## PIZZE

Margherita

*Pomodoro San Marzano D.O.P., caciocotta di Agerola, olio EVO, basilico*

6

Golosa

*Provola di Agerola, pancetta del Piccolo Salumificio di Gioi, patate schiacciate saporite*

7

Vecchia Margherita

*Pomodoro San Marzano D.O.P., provola di Agerola, Parmigiano Reggiano, pepe, olio EVO, basilico*

7

Calabria IGP

*Mozzarella di Bufala D.O.P., pomodorini datterini gialli, burrata di Bufala, pesto di pistacchi*

10

Cilentana

*Sugo cilentano dell'azienda "Maida", caciocotta di capra del Cilento, olio EVO, basilico*

8

Palinuro

*Fior di latte di Agerola, filetti di tonno abalunga di Palinuro, cipolla di Vatolla, olive taggiasche e pomodori secchi dell'azienda "Maida"*

12

Diavola

*Pomodoro san marzano D.O.P., fior di latte di Agerola, salame piccante del Piccolo Salumificio Artigianale di Gioi, olio EVO, basilico*

8

Sorrento

*Fior di latte di Agerola, salmone affumicato, zesti di limone di Sorrento I.G.P.*

12

Bufala

*Pomodoro San Marzano D.O.P., mozzarella di Bufala D.O.P., olio EVO, basilico*

8

Marinara Special

*Pacchietelle di pomodoro dell'azienda "Maida", alici di Menica, origano di montagna del Vallo di Diano, capperi di Salina, olive caiazzane*

12

Laura

*Fior di latte di Agerola, carciofini, crudo di Parma stagionato 24 mesi D.O.P., scaglie di grana, olio EVO, basilico*

12

Mortazza

*Fior di latte di Agerola, mortadella "Bonfatti", burrata di Bufala, pesto di pistacchi*

12

Vegeteriana

*Fior di latte di Agerola, verdure di stagione*

7

Parmigiana Scomposta

*Fior di latte e provola di Agerola, melanzane, pomodorini semi dry, parmigiano*

12

## DESSERT

Tirami Giu'

Cheesecake caramellata

*Frutti rossi e crumble alle mandorle*

Tortino al cioccolato

*Salsa al caramello salato*

Creamoso al cioccolato bianco

*Amarene sciropate e spuma al cocco*

Tagliata di frutta

7

