



Locanda Due Orsi

dal 1969



Fish Starter

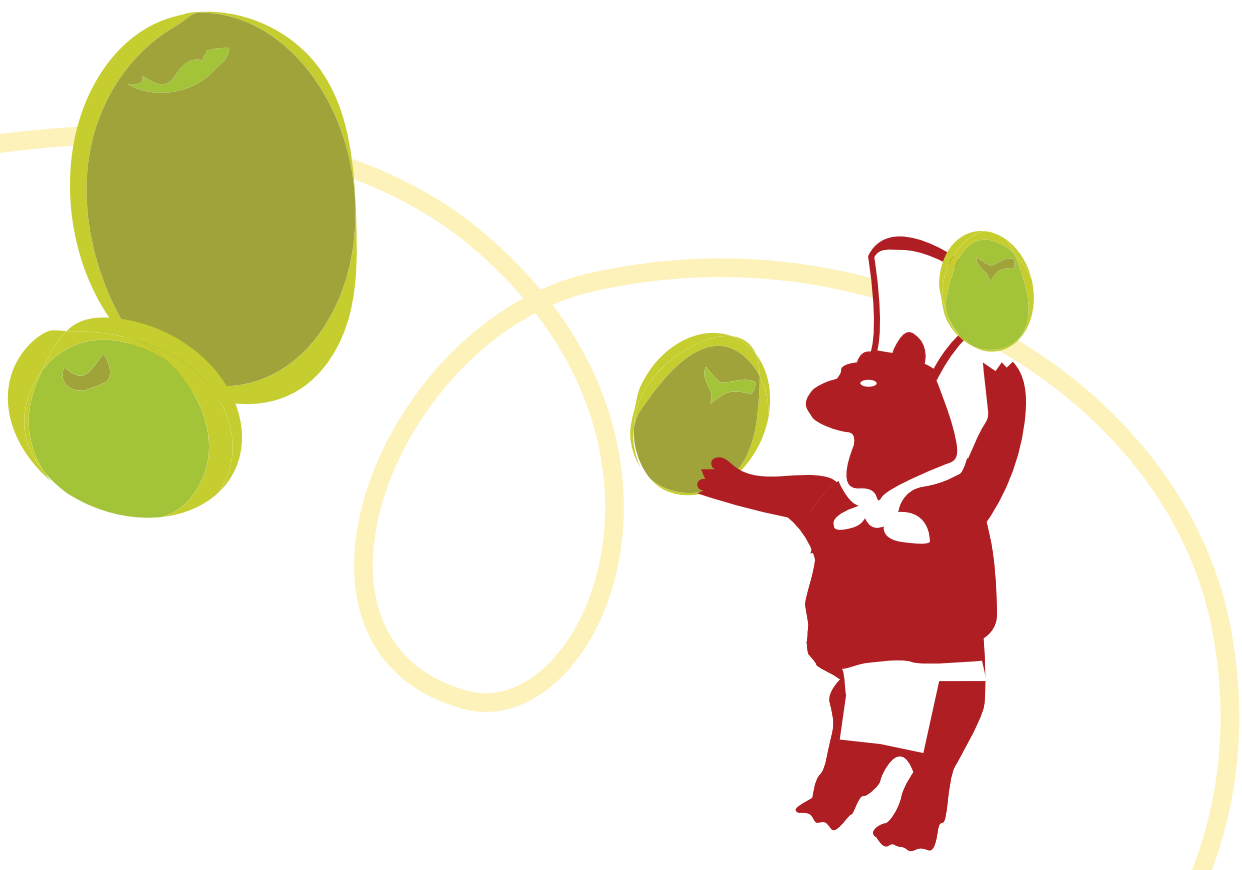
Seafood salad lukewarm dressed with evo perfumed with aromatic herbs (mussels, clams, scampis, shrimps, squids and octopus)	€ 15
Tentacles of octopus with piccadilly tomatoes and caramelized onions	€ 15
Salt-cured cod in salad with taggiascha olives, grape tomatoes and capers	€ 15
Scampis in salad with fresh baby spinach	€ 13
Little octopus stewed with peeled tomatoes	€ 13
Anchovies from the cantabrian sea & mozzarella di bufala	€ 13

Crudités

SEA CRUDITES : 2 Local red shrimps, 2 Local scampis, 1 Oyster Fine de Claire, Norwegian Salmon, Red Tuna tartare (50 gr)	€ 25
Tuna tartare	€ 18
French oyster fine de claire de Marenne-Oleron	each € 3

Meats Starter

Parma ham and mozzarella di bufala	€ 13
Seasoned salted toscany ham "Pratomagno Oro" cut by knife	€ 13
Mixed of assorted cured meats from Toscana	€ 13





Fish Pasta

Bucatini with cantabrian anchovies and Sorrento nuts	€ 15
Tagliatelle with shrimps and courgette flowers	€ 15
Pappardelle with squids and porcini mushrooms	€ 15
Black Tagliarini with bottarga (grey mullet eggs, salted and aged)	€ 15
Spaghetti with clams	€ 18
Spaghetti with sea urchin	€ 16
Paccheri with swordfish and eggplant	€ 16
Spaghetti with lobster	€ 30
Tagliolini with delicious seafood and early vegetables	€ 15
Risotto with seafood	€ 15

Pasta

Vegetables soup	€ 10
Pappardelle with wild boar	€ 14
Tagliolini noodles with porcini mushrooms	€ 14
Pennette ai 2 orsi	€ 14

-“How are pennette with two bears made?”

-“ are prepared with a ragù of three types of veal, beef, pork, then peas, black olives, cooked ham, a sprinkling of Parmesan cheese and a light drizzle of cream to mix everything together.”

Main Course Fish


Frog fish with stufed turnip tops and orange mayonnaise	€ 25
Lightly cooked amberjack with courgette flowers	€ 25
Cuttlefish on chickpea cream	€ 18
Tuna slices with swiss chard	€ 20
Turbot filet with potatoes , tomatoes, olives and little sweet onion	€ 26
Shrimps & Squids fried	€ 18
Catalana of Prawns, Squids and Dorade	€ 22

Barbecue

Slice of Swordfish grilled	€ 22
Grilled Dorade	€ 18
Grilled king Prawns	€ 20



Main Course Meat



Beef tartare to five flavours	€ 18
Fried mozzarella and courgette flowers	€ 16
Veal cutlet breaded Milanese (veal chop)	€ 20

Barbecue

Grilled beef filet	€ 30
Grilled beef-steack	€ 20
T-bone steack Fiorentina	price kg/€ 50
Florentine beef cut in slices with evo & rosmarin	€ 18

Cheese

Parmigiano Reggiano DOP	€ 8
-------------------------	-----

Side Dishes

Fried zucchini flowers	€ 7
Spinach salted with garlic, evo and hot chili pepper	€ 6
Mix Salad	€ 6
Fried potatoes	€ 6
Steamed vegetables (carrots, courgette, broccoli)	€ 6

Desserts

Chocolate delicious with walnuts	€ 7
Cheesecake with berries	€ 7
Catalan cream	€ 6
Famous Tiramisù	€ 7
Napolitan pastiera	€ 7
Typical tuscan cookies Cantucci & Typical passito wine Vinsanto	€ 8
Ice crem various flavours (cream, walnuts, pistachios, strawberry, lemon)	€ 6

Semifreddo

Semifreddo Bronte pistachio	€ 7
Chocolate Salame semifreddo	€ 7
Meringa with hot chocolate	€ 8
Tartufo with rhum	€ 7
Torroncino with caffè	€ 7

Sorbet

Strawberry sorbet with marsala	€ 7
Lemon sorbet with braulio	€ 7
Ciaculli's Mandarin sorbet with gin	€ 7
Mango sorbet with campari	€ 7
Green apple sorbet with calvados	€ 7

Fresh Fruits

Pineapple with maraschino	€ 7
Fruit of the forest	€ 7



WINE LIST

Champagne

Jean Velut "Lumiere et Craie" Brut Blanc de Blancs (Chardonnay) 2018 sboccatura 2021	€ 80
Charles Collin "Blanc De Noirs" (Pinot Nero)	€ 70
Charles Collin "Charles" Cuvee Brut (Pinot Nero, Chardonnay)	€ 82

Spumanti

Lombardia

Monsupello Rosè Brut Pinot Nero Metodo Classico(Pinot noir)	€ 40
Monsupello Nature Pinot Nero Metodo Classico Pas Dosè (Pinot noir)	€ 38
Monsupello Brut Pinot Nero Metodo Classico(Pinot noir, Chardonnay)	€ 36
Franciacorta Saten Ferghettina DOCG, 2019 s.2022	€ 49
Franciacorta Brut Ferghettina DOCG, 2019 s.2023	€ 37
Franciacorta Rosè Brut Ferghettina DOCG,2019 s2023	€ 50
Franciacorta Eronero Extra Brut Ferghettina DOCG, 2014 s.2022	€ 55

Veneto

Cartizze Prosecco Dry Valdob. Superiore Adami DOCG pr. sp.2022	€ 48
--	------

Sparkling Whites

Lombardia

Pinot Nero (Vinificato in Bianco)

Vivace I Germogli Monsupello IGT, 2023 € 17

Veneto

Prosecco Valdobbiadene Bosco di Gica BRUT Adami DOCGp.s.2024 € 23

Prosecco Valdobbiadene Vigneto Giardino DRY Adami DOCGp.s.2023 € 29

Prosecco Valdobbiadene ColCredas EXTRABRUTAdami DOCG p.s.2023 € 29

Prosecco Valdobbiadene Dei Casel EXTRA DRY Adami DOCG p.s.2023 € 23

Prosecco Valdobbiadene Col Fondo BRUTNATURE AdamiDOCGp.s.2023 € 24

Cartizze Prosecco Valdobbiadene Superiore DRY AdamiDOCGp.s.2023 € 48

Emilia

Ortrugo di Albarola Azienda Agricola Barattieri DOC, 2022 € 15

Malvasia Secca Frizzante Colli Piacentini Barattieri DOC, 2022 € 15

Liguria

Lumassina Savonese Azienda Agricola Durin IGT, 2023 € 21

Romagna

Pignoletto Frizzante Secco Manicardi IGT, 2022 € 15

Sparkling Reds

Lombardia

Bonarda Vaiiolet Monsupello DOC, 2022 € 17

Barbera Magenga Monsupello IGT, 2022 € 17

Piemonte

Freisa del Monferrato La Bernardina Accornero DOC, 2019 € 16

Emilia

Gutturnio Barattieri DOC, 2022 € 15

Lambrusco GrasparossaCastelvetro Manicardi Amabile DOC, 2022 € 15

Lambrusco Grasparossa Castelvetro Vigna Ca' del Fiore Frizzante Secco

Manicardi DOC, 2021 € 17

Whites Wines

Val d'Aosta

Petite Arvine Vigne Rovettaz Grosjean Biologico DOP, 2022 € 33

Piemonte

Arneis Roero Bricco delle Ciliegie Almondo Giovanni DOCG, 2022 € 26

Erbaluce di Caluso La Rustia Orsolani DOCG, 2022 € 22

Gavi di Gavi Rovereto Vigna Vecchia Castellari Bergaglio DOCG, 2018 € 27

Lombardia

Riesling Renano Monsupello IGT, 2022 € 18

Curtefranca Bianco (Chardonnay, Pinot Bianco) Ferghettina DOC, 2021 € 17

Pinot Nero (Vinificato in Bianco) Vivace I Germogli Monsupello IGT, 2023 € 17

Emilia Romagna

Ortrugo (Frizzante) Azienda Agricola Conte Otto Barattieri DOC, 2022 € 15

Pignoletto Frizzante Secco Manicardi IGT, 2021 € 15

Malvasia Secca Frizzante Colli Piacentini Barattieri DOC, 2022 € 15

Liguria

Cinqueterre (Bosco, Vermentino, Albarola) Marea Bisson DOC, 2022 € 32

Vermentino Levante Portofino Vigna Intrigoso Bisson DOC, 2023 € 26

Vermentino dei Colli di Luni Costa Marina Lambruschi DOC, 2022 € 34

Vermentino Riviera di Ponente Azienda Agricola Durin DOC, 2023 € 23

Pigato Riviera di Ponente Azienda Agricola Durin DOC, 2023 € 24

Lumassina Savonese Azienda Agricola Durin IGT, 2023 € 21

Friuli Venezia Giulia

Chardonnay Livon (Collio) DOC, 2023 € 22

Chardonnay Ciampagnis Vie di Romans (Isonzo) DOC, 2022 € 39

Pinot Grigio Braide Grande Livon (Collio) DOC, 2021 € 26

Ribolla Gialla Tenuta Roncalto (Collio) DOC, 2023 € 27

Sauvignon Blanc Valbuins Livon (Collio) DOC, 2021 € 26

Sauvignon Blanc Piere Vie di Romans (Isonzo) DOC, 2022 € 46

Malvasia Pier Paolo Pecorari (Isonzo) IGP, 2021 € 22

Malvasia Dis Cumieris Vie di Romans (Isonzo) DOC, 2021 € 43

Chardonnay Sorjs Pier Paolo Pecorari (Isonzo) IGP, 2020 € 35

Friulano Isonzo Pier Paolo Pecorari (Isonzo) DOP, 2022 € 22

Friulano Dolee (ex Tocai) Vie di Romans (Isonzo) DOC, 2022 € 46

Traminer Livon DOC 2023 € 22

Marche

Pecorino Ofithe Offida Moncaro Cantina di Acquaviva DOCG, 2022	€ 23
Passerina Ofithe Offida Moncaro Cantina di Acquaviva DOCG, 2022	€ 22
Verdicchio di Matelica La Monacesca DOC, 2021	€ 22

Veneto

Prosecco Valdobbiadene Bosco di Gica BRUT Adami DOCGp.s.2024	€ 23
Prosecco Valdobbiadene Vigneto Giardino DRY Adami DOCGp.s.2023	€ 29
Prosecco Valdobbiadene ColCredas EXTRABRUTAdami DOCG p.s.2023	€ 29
Prosecco Valdobbiadene Dei Casel EXTRA DRY Adami DOCG p.s.2023	€ 23
Prosecco Valdobbiadene Col Fondo BRUTNATURE AdamiDOCGp.s.2023	€ 24
Cartizze Prosecco Valdobbiadene Superiore DRY AdamiDOCGp.s.2023	€ 48
Soave Classico La Frosca Azienda Agricola Gini DOC, 2020	€ 28

Trentino e Alto Adige

Chardonnay Seduction Riserva Brigl DOP, 2020	€ 42
Sauvignon Vigna Rielerhof Brigl DOP, 2021	€ 30
Muller Thurgau Cantina Rotaliana DOC, 2022	€ 17
Gewurztraminer Vigna Windegg Brigl DOP, 2022	€ 31
Weissburgunder (Pinot Bianco) Vigna Haselhof Brigl DOP, 2021	€ 28

Toscana

Bolgheri B. Borgeri Bianco Cavallari (Vermentino, Viognier)DOC,2022	€ 24
--	------

Abruzzo

Trebbiano d'Abruzzo Spelt La Valentina Biologico DOC, 2020	€ 26
--	------

Campania

Fiano di Avellino Sannio Oria Cantina di Solopaca DOP, 2022	€ 19
Greco di Tufo Sannio Foja Cantina di Solopaca DOP, 2022	€ 19
Falanghina del Sannio Identitas Cantina di Solopaca DOP, 2022	€ 19

Puglia

Verdeca Feline IGP, 2022	€ 15
--------------------------	------

Sardegna

Vermentino di Gallura Superiore Sa Conca DOCG, 2022	€ 27
Vermentino di Sardegna Tuvaes Cherchi DOC, 2022	€ 25
Vermentino Costamolino Argiolas DOC, 2022	€ 22

Sicilia

Etna Bianco (Carricante e Catarrato) Benanti DOC, 2022	€ 33
--	------

Rosè Wines

Alto Adige

Lagrein Rosè Brigl DOC, 2022 € 18

Lombardia

Germogli Rosè Pinot Nero Monsupello (vivace) IGT, 2023 € 17

Abruzzo

Cerasuolo d'Abruzzo Spelt La Valentina Biologico DOC, 2022 € 22

Liguria

Sciactrà Ormeasco di Pornassio Azienda Agricola Durin DOC, 2022 € 22

Toscana

Bolgheri Rosato Borgeri Rosato Cavallari (Merlot, Syrah) DOC, 2022 € 24

Puglia

Rosè del Salento La Cicala Feline IGP, 2022 € 28

Sicilia

Etna Rosato Benanti (Nerello Mascalese) DOC, 2022 € 22

Reds Wines

Piemonte

Barbera d'Alba Ciabot della Luna Voerzio e Martini DOC, 2021	€ 30
Barolo (Nebbiolo) La Serra Voerzio e Martini DOCG, 2018	€ 60
Dolcetto d'Alba Rocchettevino Voerzio e Martini DOC, 2022	€ 20
Dolcetto di Dogliani Superiore Sirì d'Jermu Pecchenino DOC, 2022	€ 24
Ruchè di Castagnole Monferrato Viarì Accornero DOCG, 2021	€ 25
Gattinara (Nebbiolo) Antoniolo DOCG, 2018	€ 61
Grignolino Monferrato Casalese Bricco del Bosco Accornero DOC, 2022	€ 18
Nebbiolo delle Langhe Ciabot della Luna Voerzio e Martini DOC, 2021	€ 32
Freisa del Monferrato La Bernardina Accornero DOC, 2019	€ 16

Lombardia

Bonarda (Vivace) Oltrepò Pavese Vaolet Monsupello DOC, 2022	€ 17
Bonarda (Ferma) Calcababio Monsupello DOC, 2020	€ 17
Barbera (Vivace) Oltrepò Pavese Magenga Monsupello IGT, 2021	€ 17
Inferno (Nebbiolo) Red Edition Plozza Riserva DOCG, 2019	€ 42
Sassella (Nebbiolo) Red Edition Plozza Riserva DOCG, 2018	€ 36
Grumello (Nebbiolo) Red Edition Plozza Riserva DOCG, 2017	€ 32
Curtefranca (Cabernet, Merlot, Barbera, Nebbiolo) Ferghettina DOC, 2021	€ 17
Gutturnio Fermo Clas Sup Vena Rossa Castello di Luzzano DOC, 2021	€ 15

Emilia Romagna

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Manicardi Amabile DOC, 2022	€ 15
Lambrusco Grasparossa Castelvetro Vigna Ca' del Fiore Frizzante Secco Manicardi DOC, 2021	€ 17
Gutturnio (Frizzante, Barbera, Bonarda) Colli Piacentini Barattieri DOC, 2021	€ 15
Sangiovese di Romagna "Fermavento" Giovanna Madonia DOC, 2020	€ 20

Friuli Venezia Giulia

Refosco dal Peduncolo Rosso Collezione Russolo IGT, 2019	€ 24
Merlot Massarac (Uve Raccolte a Mano) Russolo IGT, 2016	€ 17
Cabernet Sauvignon Ronco Calaj San Quirino Russolo IGT, 2021	€ 18
Schioppettino Picotis Livon (Colli Orientali) IGT, 2019	€ 34

Veneto

Valpolicella Classico Cà La Bionda DOC, 2022	€ 22
Ripasso Valpolicella Malavoglia Clas Superiore Cà La Bionda DOC, 2020	€ 40

Liguria

Rossese Riviera di Ponente Casta de Vigne Alessandri DOC, 2020 € 24

Trentino e Alto Adige

Lagrein Nicolussi-Leck SEEP DOC, 2020 € 32

Teroldego Rotaliano Superiore Riserva Cantina Rotaliana DOC, 2020 € 28

Kalterersee Classico Superiore Alexander Nicolussi- Leck DOC, 2021 € 24

Pinot Nero Vigna Hasselhof Brigl DOP, 2020 € 32

Marche

Lacrima di Morro Superiore Gaudente Moncaro DOC, 2021 € 22

Rosso Conero Sassi Neri Fattoria Le Terrazze Riserva DOCG, 2019 € 45

Arshura (Montepulciano 100%) Az. Agricola Mattoni IGT, 2019 € 47

3 BICCHIERI GAMBERO ROSSO

Syrah La Monacesca IGT, 2016 € 66

Cose Cose (Sangiovese 100%) Azienda Agricola Mattoni IGT, 2022 € 27

Umbria

Sagrantino di Montefalco Arquata Azienda Agricola Adanti DOC, 2015 € 40

Montefalco Rosso Arquata Azienda Agricola Adanti DOC, 2018 € 20

Toscana

Brunello di Montalcino (Sangiovese Grosso) Fanti DOCG, 2018 € 63

Bolgheri Rosso Varv ra DOC, 2021 € 41

Le Cupole di Trinoro (Merlot, Cab Franc, Cab Sauvignon, Petite Verdot)

Franchetti IGT, 2020 € 47

Rosso di Montalcino Fanti DOC, 2021 € 24

Nobile di Montepulciano Dei DOCG, 2019 € 36

Rosso di Montepulciano Dei DOC, 2020 € 17

Chianti Superiore Petrognano Mem  DOCG, 2022 € 17

Morellino di Scansano Motta DOCG, 2022 € 18

Abruzzo

Montepulciano d'Abruzzo Spelt La Valentina Riserva DOC, 2019 € 28

Lazio

Cesanese di Affile Tefra Campolavigo IGT, 2022 € 23

Campania

Aglianico Sannio Riserva Carrese Cantina Solopaca DOP, 2019 € 20

Reds Wines

Molise

Aglianico Contado Biologico Di Majo Norante Riserva DOC, 2017 € 22

Tintilia Biologico Riserva di Majo Norante DOC, 2020 € 25

3 BICCHIERI GAMBERO ROSSO

Sardegna

Cannonau di Sardegna Giovanni Cherchi DOC, 2020 € 19

Sicilia

Etna Rosso (Nerello Mascalese) Passo Rosso DOC, 2020 € 38

Laetitya (Frappato) Az Ag Casa di Grazia DOP, 2019 € 22

Gravida Collectio (Nero d'Avola) Az Ag Casa di Grazia DOP, 2018 € 29

Puglia

Sum Susumaniello Salento Torre Guaceto Felling IGP, 2017 € 21

Negroamaro Primitivo del Salento Morella IGP, 2021 € 27

Malbek Primitivo del Salento Morella IGP, 2021 € 27

Basilicata

Aglianico del Vulture Pian del Moro Musto Carmelitano DOC, 2018 € 30

Calabria

Ceraudo Nanà (Gaglioppo, Magliocco) IGT,2021 € 28

Half Bottles Whites

Friuli Venezia Giulia

Pinot Grigio Livon (Collio) DOC, 2022	€ 13
Sauvignon Blanc Livon (Collio) DOC, 2022	€ 13
Ribolla Gialla Tenuta Roncalto Livon (Collio) 2022	€ 17

Alto Adige

Muller Thurgau Cantina Rotaliana DOC, 2022	€ 12
--	------

Piemonte

Erbaluce di Caluso La Rustia Orsolani DOCG , 2022	€ 12
Arneis Roero Malvirà DOCG, 2022	€ 15

Liguria

Vermentino Riviera di Ponente Azienda Agricola Durin DOC, 2023	€ 14
Pigato Riviera di Ponente Azienda Agricola Durin DOC, 2023	€ 14

Lombardia

Franciacorta Brut Ferghettina sboccatura 2022	€ 22
CurteFranca Bianco Azienda Agricola Ferghettina DOC, 2022	€ 12

Veneto

Prosecco Superiore Bosco di Gica BRUT Adami DOCGp.s.2022	€ 14
--	------

Sardegna

Vermentino Costamolino Argiolas DOC, 2022	€ 13
---	------

Half Bottles Reds

Trentino

Teroldego Rotaliano Cantina Rotaliana Mezzolombardo DOC, 2022 € 12

Lombardia

Curtefranca Rosso Azienda Agricola Ferghettina DOC, 2019 € 12

Romagna

Sangiovese di Romagna Superiore Fermavento DOC, 2020 € 11

Toscana

Morellino di Scansano Motta DOCG, 2021 € 11

Chianti Superiore Petrognano Memè DOCG, 2021 € 12

Nobile di Montepulciano Dei DOCG, 2019 € 18

Marche

Rosso Conero Fattoria le Terrazze DOC, 2018 € 11

Puglia

Primitivo del Salento Cantalupi Conti Zecca IGP, 2022 € 10

Veneto

Valpolicella Classico Speri DOC, 2022 € 12

Piemonte

Nebbiolo Langhe Malvirà DOC, 2020 € 15

Dessert Wines

Piemonte	
Moscato d'Asti Voerzio DOC	€ 20
Toscana	
Vin Santo Antinori Donato	€ 18 / € 5
Marche	
Cheri Vini e Visciole Passito Tenute Moncaro	€ 22 / € 6
Puglia	
Aleatico di Puglia Rosso Passito Tenute Rubino IGT	€ 21 / € 6
Sicilia	
Moscato di Pantelleria Terre di Zagara	€ 16 / € 5
Passito di Pantelleria Terre di Zagara	€ 18 / € 5

Artisanal Beers

Chiara

DNA € 7,50

Bouquet olfattivo estremamente esotico e balsamico.

Al palato l'ingresso biscottato cede il passo a toni che ricordano l'ananas, il mango, il frutto della passione e confluiscono in un finale nettamente asciutto e amaricante.

Aperitivo, Pesce, Pesce Fritto

| Oro Antico | PACIFIC ALE | Alta Fermentazione | GLUTEN FREE 4 %

VERTIGO € 7,50

All'olfatto prevale il malto accompagnato da miele di acacia e frutta bianca

Ricca in bocca e di grande corrispondenza con le sensazioni olfattive ,

Rappresenta un ottimo equilibrio tra forza e facilità di bevuta

Antipasti, Formaggi, Carni Grigliate

| Ocra schiuma bianca e cremosa | HELLER BOCK | Bassa Fermentazione | 7 %

Ambrata

BACKDOOR BITTER € 7,50

Al naso sentori di pepe rosa, legno di cedro, pompelmo.

L'ingresso in bocca è caramellato, prosegue rapidamente verso note resinose e erbacee che richiamano la radice di genziana e il genepy

Salumi, Carne maiale

| Ambrata Intensa | EXTRA SPECIAL BITTER | Alta Fermentazione | 5 %

AMARANTA € 7,50

Al naso sentori di frutti rossi, caramello, frutta secca.

L'ingresso in bocca è miele di castagno, prosegue rapidamente sensazioni fruttate

Salumi, Carne maiale

| Ambrata Intensa | TRADITIONAL BOCK | Bassa Fermentazione | 6 %