



Locanda Due Orsi

dal 1969



Qui potrete esaminare i menù che proponiamo per incontri con amici, di lavoro, compleanni, feste, celebrazioni varie e ogni altra occasione buona per festeggiare e condividere momenti di vita e socialità con gli altri.

Nei nostri menù non vogliamo stupirvi con elaborate definizioni o presentazioni architettonicamente sbalorditive, quello che leggerete nel menù è quello che realmente troverete nel piatto. Nessun effetto speciale, solo semplicità.

Pietanze che hanno come priorità la qualità delle materie prime sempre fresche e selezionate.

Le proposte che seguono sono predisposte e prezzate per un numero minimo di persone, al di sotto di tale numero il prezzo subisce un incremento, generalmente è preferibile in questo caso fare "à la carte" Per le celebrazioni si può aggiungere a qualsiasi menù la torta, se invece desideraste portarla viene aggiunta una quota per il servizio.

Se tra i commensali ci fossero celiaci, vegani, allergici, intolleranti, etc, troveremo al momento con loro una valida alternativa a quello che non possono mangiare. Buon Appetito !!!



Solo Terra



50 euro (vino escluso)
55 euro (1 bottiglia ogni 2 persone)
prezzo per compagnie di almeno 20 persone

Sformatino di verdure con crema di parmigiano reggiano
Prosciutto crudo di Parma con crescentine ripiene al formaggio
di capra

Fusilli con carciofi sardi o funghi porcini (secondo stagione)
Pennette " ai due orsi "

Coppa di maiale alla birra, cotta a bassa temperatura
Tagliata di scottona al rosmarino con patate lionesi

Coppa di frutta esotica con gelato

Caffè / Acqua

Vino Rosso Piceno DOC

Vino Bianco Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC





Solo Mare



60 euro (vino escluso)
65 euro (1 bottiglia ogni 2 persone)
prezzo per compagnie di almeno 12 persone

Insalata di mare tiepida, profumata alle erbe aromatiche
con olio extra vergine d'oliva toscano
Moscardini in guazzetto

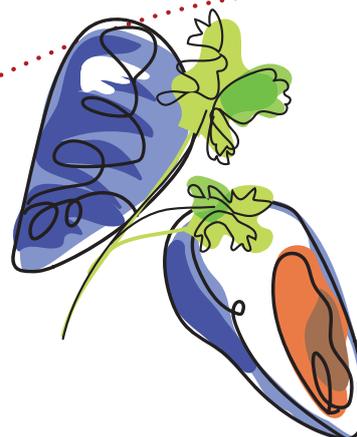
Garganelli con pesce spada e zucchine in fiore o carciofi sardi
(secondo stagione)

Risotto con gamberetti e crema di funghi porcini

Filetto di branzino con verdure croccanti profumate al ginger
Gran fritto di paranza con verdure miste fritte

Coppa di frutta esotica con gelato

Caffè / Acqua,
Vino Bianco Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC
Vino Rosso Piceno DOC





Terra Mare



55 euro (vino escluso)
60 euro (1 bottiglia ogni 2 persone)
prezzo per compagnie di almeno 12 persone

Millefoglie di melanzane alla parmigiana
Salmone marinato con capperi di Salina e olio profumato

Sedanini casarecci con calamaretti e funghi porcini
Pennette " ai due orsi "

Orata al forno con crema di zucchine e fiori di zucca croccanti
Tagliata di scottona bavarese al rosmarino con patate al forno

Coppa di frutti di bosco con gelato

Caffè / Acqua,
Vino Rosso Piceno DOC
Vino Bianco Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC

