



Locanda Due Orsi

dal 1969



Antipasti di Mare

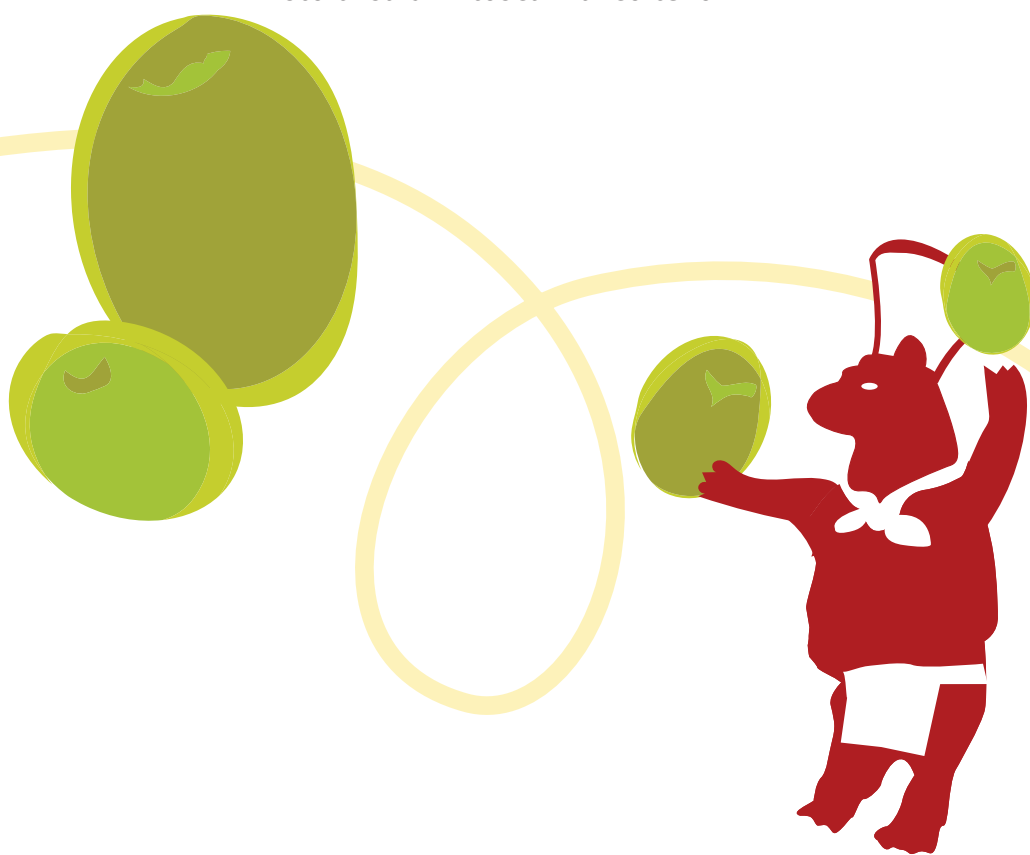
Mare tiepido all' olio profumato (cozze, vongole veraci, scampetti, gamberetti, calmaretti e piovra)	€ 15
Tentacoli di piovra spadellati con piccadilly su cipolle di tropea caramellate	€ 15
Insalata di baccalà, olive taggiasche, datterini e capperi	€ 15
Insalata di scampi e spinacini novelli	€ 13
Moscardini in guazzetto	€ 13
Acciughe del mar cantabrico & Mozzarella di bufala campana	€ 13

Crudités

MISTO MARE	
2 Gamberetti Rossi Nostrani, 2 Scampetti Nostrani, 1 Ostrica Fine de Claire, Salmone Norvegese, Tartare di Tonno Rosso (50 gr)	€ 25
La tartare di tonno	€ 18
Ostriche francesi fine de claires de marenne-oleron	cad.€ 3

Antipasti di Terra

Prosciutto di Parma con mozzarella di bufala campana	€ 13
Prosciutto toscano al coltello "Pratomagno Oro"	€ 13
Misto di salumi toscani al coltello	€ 13





Primi di Mare

Bucatini con acciughe del mar cantabrico e noci di sorrento	€ 15
Tagliatelle con gamberi e zucchine in fiore	€ 15
Spaghetti alla chitarra con riccio di mare	€ 16
Spaghetti all' astice	€ 30
Pappardelle con calamari e funghi porcini	€ 15
Tagliarini neri con la bottarga di muggine ambrata	€ 15
Spaghetti alle vongole veraci	€ 18
Paccheri con tronchetti di pesce spada sardo e melanzane	€ 16
Tagliolini alle delizie di mare e primizie dell'orto	€ 15
Risotto alla marinara	€ 15

Primi di Terra

Zuppa di cavolo nero	€ 10
Pappardelle al ragout di cinghiale	€ 14
Tagliolini con funghi porcini	€ 14
Pennette ai 2 orsi	€ 14

-“Come sono fatte le pennette ai due orsi ?”

-“ sono preprate con un ragù di tre tipi di carne vitello, manzo, maiale , poi piselli, olive nere,prosciutto cotto, una spolverta di parmigiano reggiano ed un filo leggero di panna per amalgamare il tutto.”

Aggiunta di Bottarga di Muggine Ambrata + € 5

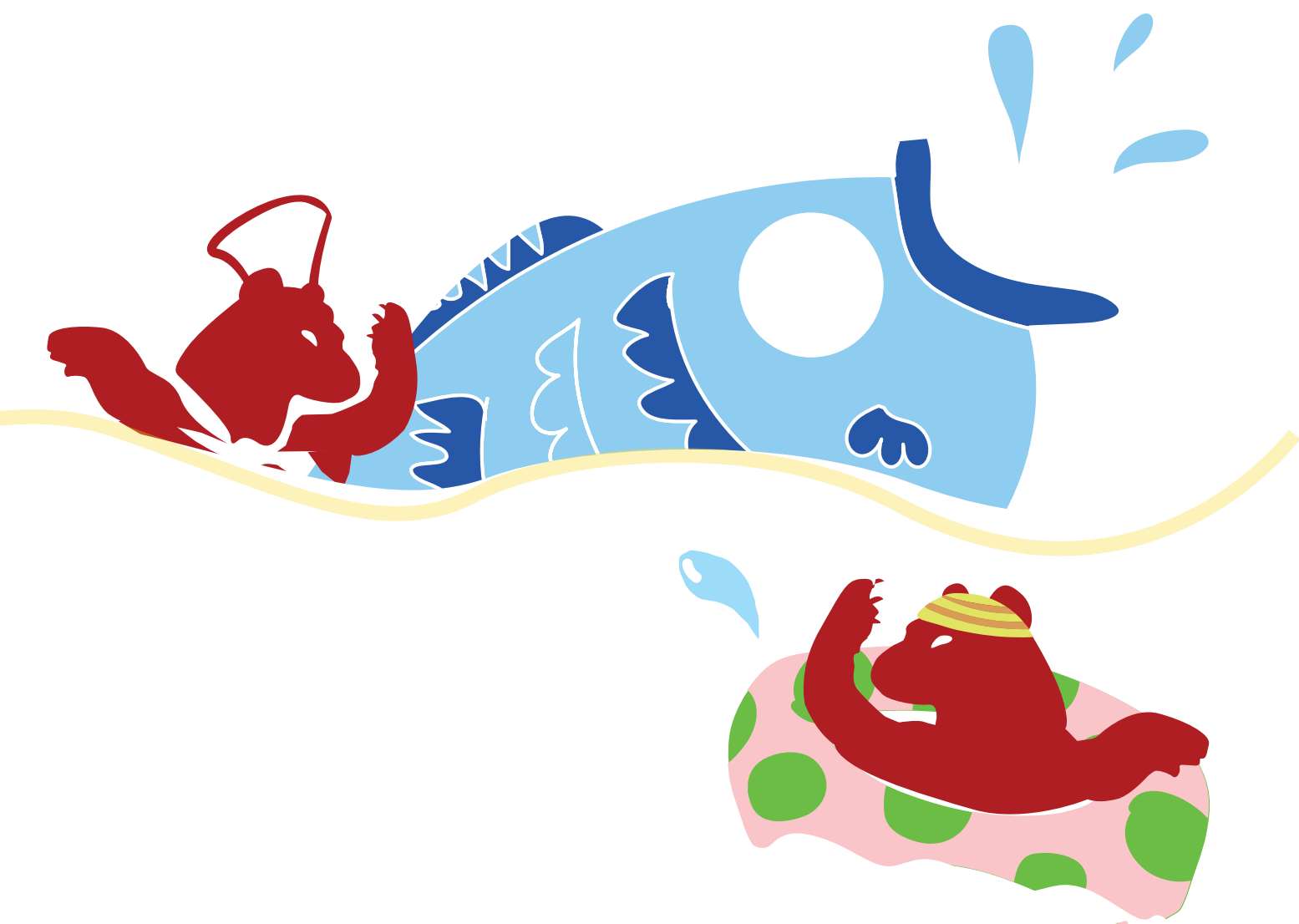
A richiesta pasta integrale ricca di fibre o pasta celiaci priva di glutine + € 2

Secondi di Mare

Rana pescatrice con cime di rapa stufate e maionese all'arancia	€ 25
Scottata di ricciola con zucchine in fiore	€ 25
Seppioline spadellate su crema di ceci	€ 18
Tagliata di tonno con bietole saltate	€ 20
Filetto di rombo all'isolana (patate, pomodorini datterini, olive taggiasche e un filo di cipolla)	€ 26
Fritto di gamberi e calamari	€ 18
Catalana mista gamberi, calamari e orata	€ 22

Brace

Trancio di pesce spada alla brace	€ 22
Orata alla brace	€ 18
Gamberoni alla brace	€ 20



Secondi di Terra

Battuta di manzo ai cinque gusti	€ 18
Fritto di mozzarella e zucchine in fiore	€ 16
Costoletta di vitello alla milanese	€ 20

Brace

Filetto di manzo alla brace	€ 30
Costata di scottona bavarese sul carbone	€ 20
Fiorentina di vera scottona bavarese sul carbone	prezzo al kg /€ 50
Tagliata di fiorentina scottona al rosmarino	€ 18

Formaggi

Parmigiano reggiano dop	€ 8
-------------------------	-----

Contorni

Fiori di zucca fritti	€ 7
Spinaci ripassati in padella	€ 6
Insalata mista	€ 6
Patate fritte molto croccanti	€ 6
Verdure all'agro	€ 6

Desserts

Delizia cioccolato e noci	€ 7
Cheesecake con frutti di bosco	€ 7
Crema catalana	€ 6
Tiramisù	€ 7
Pastiera napoletana	€ 7
Cantucci e vinsanto	€ 8
Coppa di gelato	€ 6

Semifreddo

Semifreddo al pistacchio di Bronte	€ 7
Salame semifreddo al cioccolato	€ 7
Meringa con cioccolata calda	€ 8
Tartufo al rhum	€ 7
Torroncino affogato al caffè	€ 7

Sorbetti

Sorbetto alla fragola con marsala	€ 7
Sorbetto al limone con braulio	€ 7
Sorbetto al mandarino tardivo di Ciaculli con gin	€ 7
Sorbetto al mango con campari	€ 7
Sorbetto alla mela verde con calvados	€ 7

Fresh Fruits

Ananas al maraschino	€ 7
Frutti di bosco misti	€ 7

- Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo e' 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.
- Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio possono essere contenuti ingredienti e coadiuvanti considerati allergeni. Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale addetto.
- Allergeni contenuti nei piatti evidenziati in ultima pagina
- * Potrebbe essere surgelato.

Vini da Dessert

Piemonte

Moscato d'Asti Voerzio DOC € 20

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

Birre Artigianali Milano

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

| Ocro 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 %

Dal 13 dicembre 2014 è entrato in vigore il regolamento "ve n116" del 2011 che prevede precise disposizioni relative alla evidenziazione degli allergeni. Qui di seguito l'elenco degli allergeni contenuti nei piatti indicati a fianco.

GLUTINE	Baccalà alla Veneta	Orata Ammiraglia	Sogliola Mugnaia
	Carciofi Fritti	Ossobuco	Tutte le Paste
	Cotoletta alla Milanese	Patate Fritte	Tutte le Fritture
	Gnocchi	Tutti i Dolci	Mare Caldo
	Petto d'Anatra	Zuppa Farro	Pesci al Forno con Patate potrebbero avere tracce di Glutine
	Tutto il Pane	Sformatino di Zucca	
CROSTACEI	Catalana Mista	Tiepido di Mare	Scamponi Griglia
	Cocktail Gamberi	Mare Caldo	Spadellata
	Gamberi	Riso Mare	Spaghetti Astice
	Gamberoni con cipolle di tropea	Riso Scampi e Carciofi	Tagliolini delizie
	Gamberoni Griglia	Scampetti Vari	Tagliatelle Astice
UOVA	Antipasto Mare caldo	Fusilli Caserecci	Tagliolini
	Cocktail Gamberi	Gnocchi	Taglierini
	Cotoletta alla Milanese	Fritto di Mozzarelle e Carciofi	Tonnarelli
	Fritture in Pastella	Pappardelle	Tutta la Pasta Fresca
PESCE	Tutti i Pesci		
ARACHIDI	Cotoletta Fritta nell'Olio di Arachidi	Tutte le frittture della lista	Frittura nell'Olio di Arachidi
SOIA LATTE	Gnocchi	Prosciutto e Mozzarelle	Risotti
	Penne 2 Orsi	Puntarelle con Bufala	Sogliola alla Mugnaia
	Sformatino di Zucca	Mozzarella e Carciofi Fritti	
FRUTTA A GUSCIO	Fusilli al Pesto	Gamberoni al Vapore con Pinoli	Sedanini Noci e Salmone
	Delizia al Cioccolato	Torroncino	Semifreddo al Pistacchio
	Cantucci Toscani		
SEDANO	Branzino all' Acqua Pazza	Moscardini in Guazzetto	Tagliolini Delizie
	Carpaccio Tonno	Ossobuco	Tonno Caponato
	Catalane	Pappardelle al Cinghiale	Zuppa di Cavolo
	Crudo di Mare	Penne 2 Orsi	Zuppa di Farro
	Tiepido di Mare	Scampi e Spinacini	Mare Caldo
	Seppioline al Vapore con Sedano e Bottarga	Trippa	Tartare di Tonno
SENAPE	Filetto Pepe Verde	Tartare di Carne	
SEMI DI SESAMO	Pane		
SOLFITI	Vino		
MOLLUSCHI	Mare Caldo	Ostriche	Seppia Cozze
	Moscardini	Piovra al Vapore	Spadellate Vongole
	Spaghetti alla Chitarra Riccio	Pappardelle Calamari e Porcini	Tentacoli di Piovra
	Catalana Mista		

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

LUPINI