



Locanda Due Orsi

dal 1969



Gentile Cliente, come da richiesta qui potrà trovare i menù che proponiamo per incontri con amici, incontri di lavoro, compleanni e anniversari, feste di laurea e celebrazioni di battesimi, comunioni, cresime e matrimoni.

Ogni occasione è buona per festeggiare e condividere momenti di vita con gli altri.

Per chiamata cerchiamo sempre di consigliare ai nostri ospiti ciò che di meglio abbiamo, i nostri suggerimenti sono frutto dell'esperienza e propongono diverse pietanze che hanno come priorità la qualità delle materie prime sempre fresche e selezionate, tuttavia qualsiasi richiesta di variazione apportata ai nostri menù verrà da noi esaminata e prezzata.

Le richieste devono essere inoltrate all'indirizzo e-mail:

2orsi@libero.it

le prenderemo in carico per potervi dare con la collaborazione della cucina una risposta celere.



Locanda Due Orsi

dal 1969



INDICAZIONI

Le proposte seguenti sono predisposte e prezzate per un numero minimo di persone, al di sotto di tale numero il prezzo subisce un incremento, per questo motivo per poche persone è sicuramente preferibile e conveniente fare alla carta, ossia lasciare libertà di scelta al commensale.

Se tra gli ospiti ci fossero diversi bambini in numero superiore a 5 si può predisporre per loro un menù come quello in calce oppure preparare al momento qualcosa "à la carte".

Per gli incontri celebrativi torta e spumante della casa si possono aggiungere a richiesta a qualsiasi menù al prezzo di 6 euro a persona, se invece desideraste portarli viene aggiunta una quota di 2 euro per il servizio.

Se tra i commensali ci fossero celiaci, vegetariani, vegani, fruttariani, allergici, intolleranti, etc, troveremo al momento con loro un'alternativa a quello che non possono mangiare.

Sempre Grati per l'attenzione rivoltaci, sperando di poter soddisfare le vostre richieste rimaniamo a disposizione e porgiamo i nostri saluti più cordiali.

I 2 Orsi



Terra e Mare



Bruschetta alla toscana di benvenuto

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

Sedanini casarecci con calamaretti e spinacini novelli
Pennette " ai due orsi "

Orata al forno all'isolana
Tagliata di scottona bavarese al rosmarino con insalatina fresca di stagione

Coppa di frutta esotica con gelato

Caffè / Acqua

Vino Rosso Piceno DOC

Vino Bianco Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC

40 euro (vino escluso)

45 euro (1 bottiglia ogni 2 persone)

prezzo per compagnie di almeno 10 persone





Solo Terra



Bruschetta alla toscana di benvenuto

Sformatino di verdure con crema di parmigiano reggiano

Selezione di Affettati misti:

Prosciutto crudo di Parma

Salame brianzolo

Coppa piacentina

Garganelli con carciofi o funghi porcini (secondo stagione)

Pennette " ai due orsi "

Vitello alla tirolese

Tagliata di scottona bavarese al rosmarino con patate sabbiose

Coppa di frutta esotica con gelato

Caffè / Acqua,

Vino Rosso Piceno DOC

Vino Bianco Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC

40 euro (vino escluso)

45 euro (1 bottiglia ogni 2 persone)

prezzo per compagnie di almeno 10 persone





Solo Mare



Bruschetta alla toscana di benvenuto

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

Moscardini in guazzetto

Cappesante gratinate

Garganelli con pesce spada e tronchetti di zucchini

Risotto con gamberetti e crema di funghi porcini

Salmone alle erbe su salsa di porri

Gran fritto di paranza con verdure miste fritte

Coppa di frutta esotica con gelato

Caffè / Acqua,

Vino Rosso Piceno DOC

Vino Bianco Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC

48 euro (vino escluso)

53 euro (1 bottiglia ogni 2 persone)

prezzo per compagnie di almeno 10 persone



Eventi di Festa



Antipasti

Bruschetta alla toscana di benvenuto

Antipasti misti di mare caldo

Selezione di Affettati misti:

Prosciutto crudo di Parma

Salame brianzolo

Coppa piacentina

Primi piatti

Fusilli alle delizie di mare e primizie dell'orto

Risotto ai funghi porcini

Secondi piatti

Gamberoni alla griglia con insalata mista fresca di stagione

Tagliata di scottona bavarese al rosmarino con patatine al forno

Desserts & frutta

Coppa di frutta esotica con gelato

Torta in tema per l'evento

Spumante

Caffè / Acqua,

Vino Rosso Piceno doc

Vino Bianco Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC

53 euro (vino escluso)

58 euro (1 bottiglia ogni 2 persone)

prezzo per compagnie di almeno 10 persone



Bimbi



euro 22,00
menù valevole per
un minimo di 5 bambini

Bruschetta alla toscana

Sedanini al ragù

Petti di pollo alla milanese con patatine fritte

Dolce

Bibite / Acqua

