



**Locanda
Due Orsi**

dal 1969

Siamo
Operativi
Pranzo
e
Cena
per Asporto

Take away

ordinate whatsapp o sms

339 8839645 / 338 9257297

inserire nell'ordine:

- nome / cognome
- indirizzo
- numero di cellulare
- pagamento contanti / carta con pos sul posto
- indicare se consegna a domicilio o asporto
- ordine minimo per la consegna 35 euro

GRAZIE PER LA RICHIESTA !!!

Pranzo

ordini

dalle 9:00 alle 11:00

consegne

dalle 12:00 alle 14:30

Cena

ordini

dalle 9:00 alle 19:00

consegne

dalle 19:30 alle 22:30

Antipasti di Mare

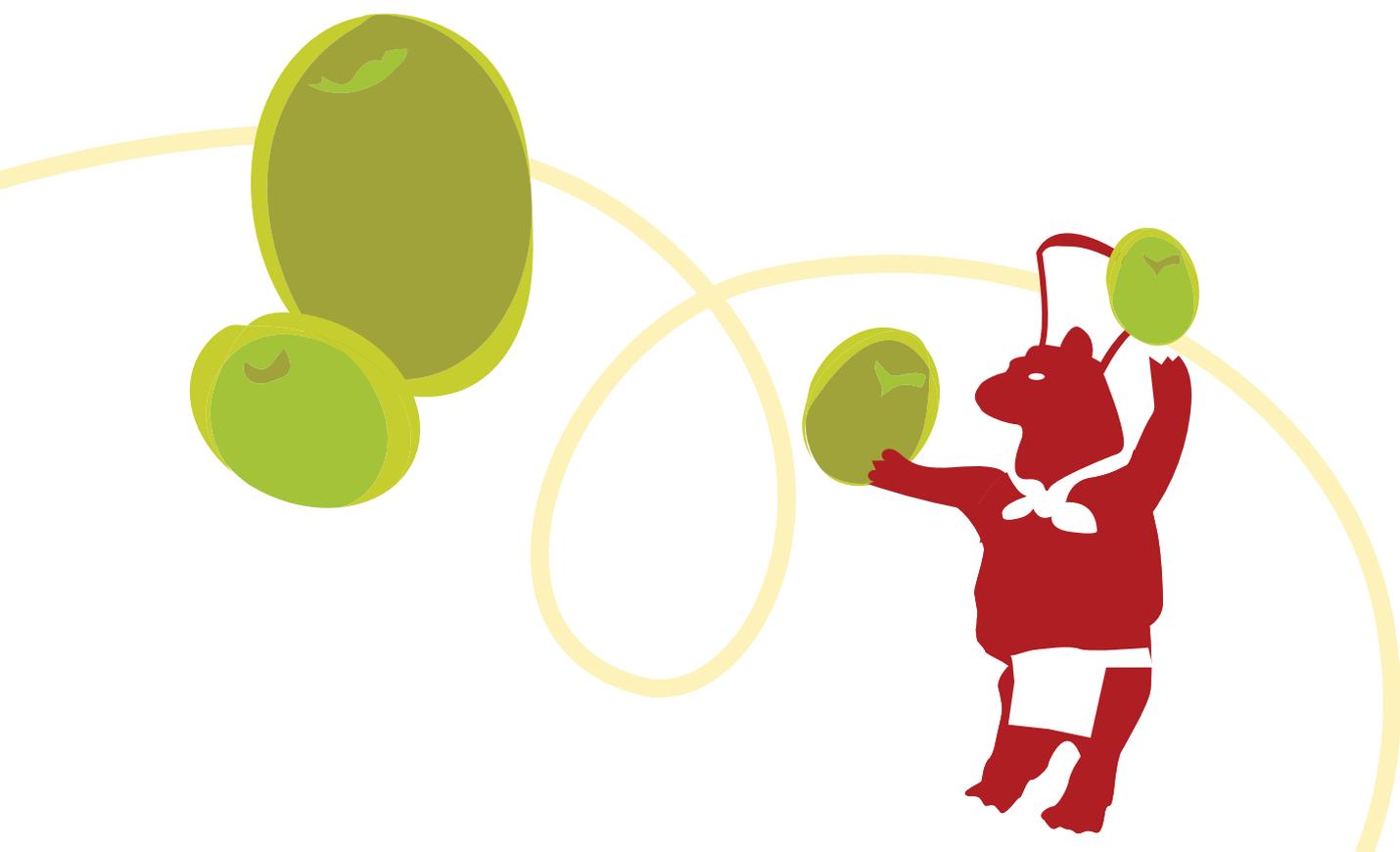
| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Mare tiepido all' olio profumato (cozze, vongole veraci, scampetti, gamberetti, calmaretti e piovra) | € 15 |
| Tentacoli di piovra spadellati con piccadilly su cipolle di tropea 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 (50gr) | € 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 |
| 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 e melanzane | € 16 |
| Spaghetti alla chitarra con riccio di mare | € 16 |
| Spaghetti all' astice | € 30 |
| 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 |
| 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 | € 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

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

Birre Artigianali 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 %

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