



# 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

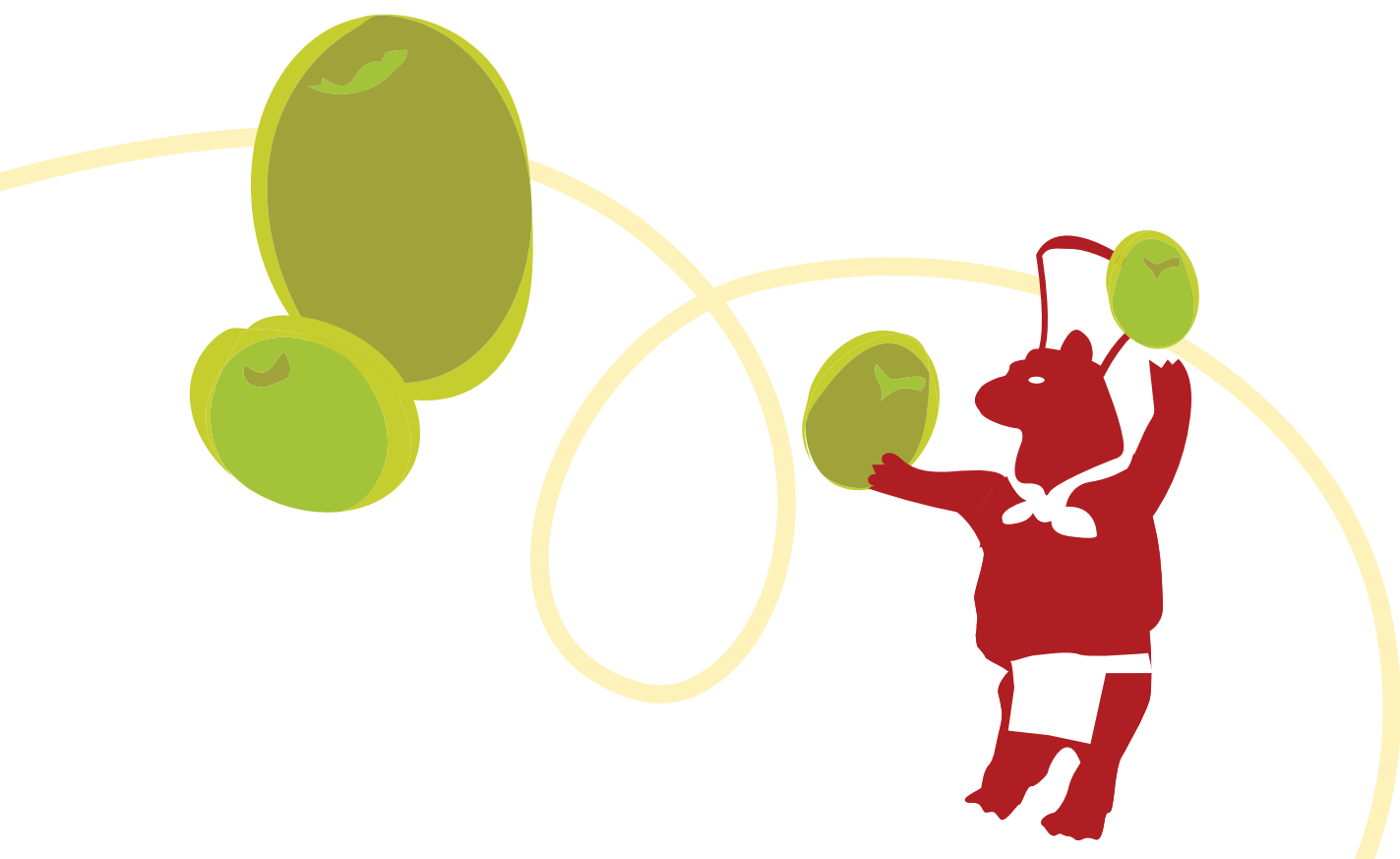
|   |      |
|---|------|
| Mare tiepido all' olio profumato<br>( cozze, vongole veraci, scampetti, gamberetti, calmaretti e piovra ) | € 15 |
| Tentacoli di piovra spadellati con piccadilly su cipolle<br>di tropea caramellate                         | € 15 |
| Insalata di baccalà, olive taggiasche,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

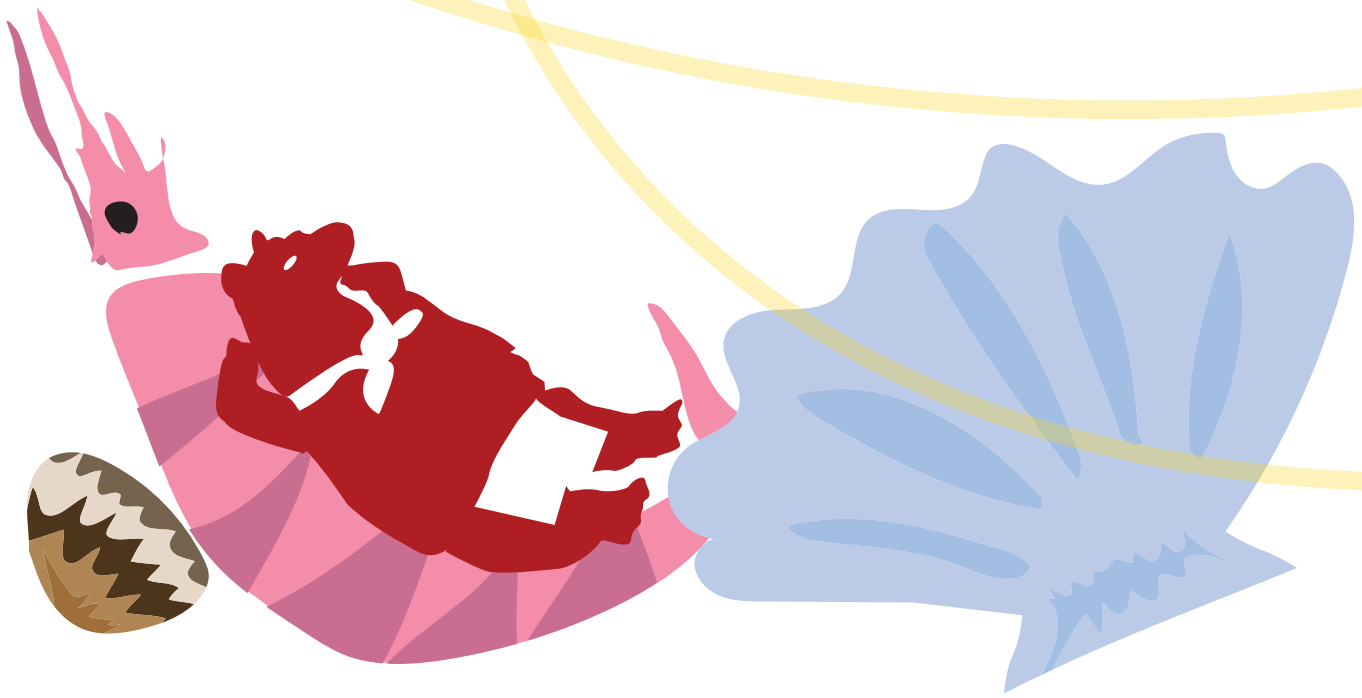
## Crudités

|  |         |
|--|---------|
| MISTO MARE   |         |
| 2 Gamberetti Rossi Nostrani, 2 Scampetti Nostrani, 1 Ostrica Fine de<br>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

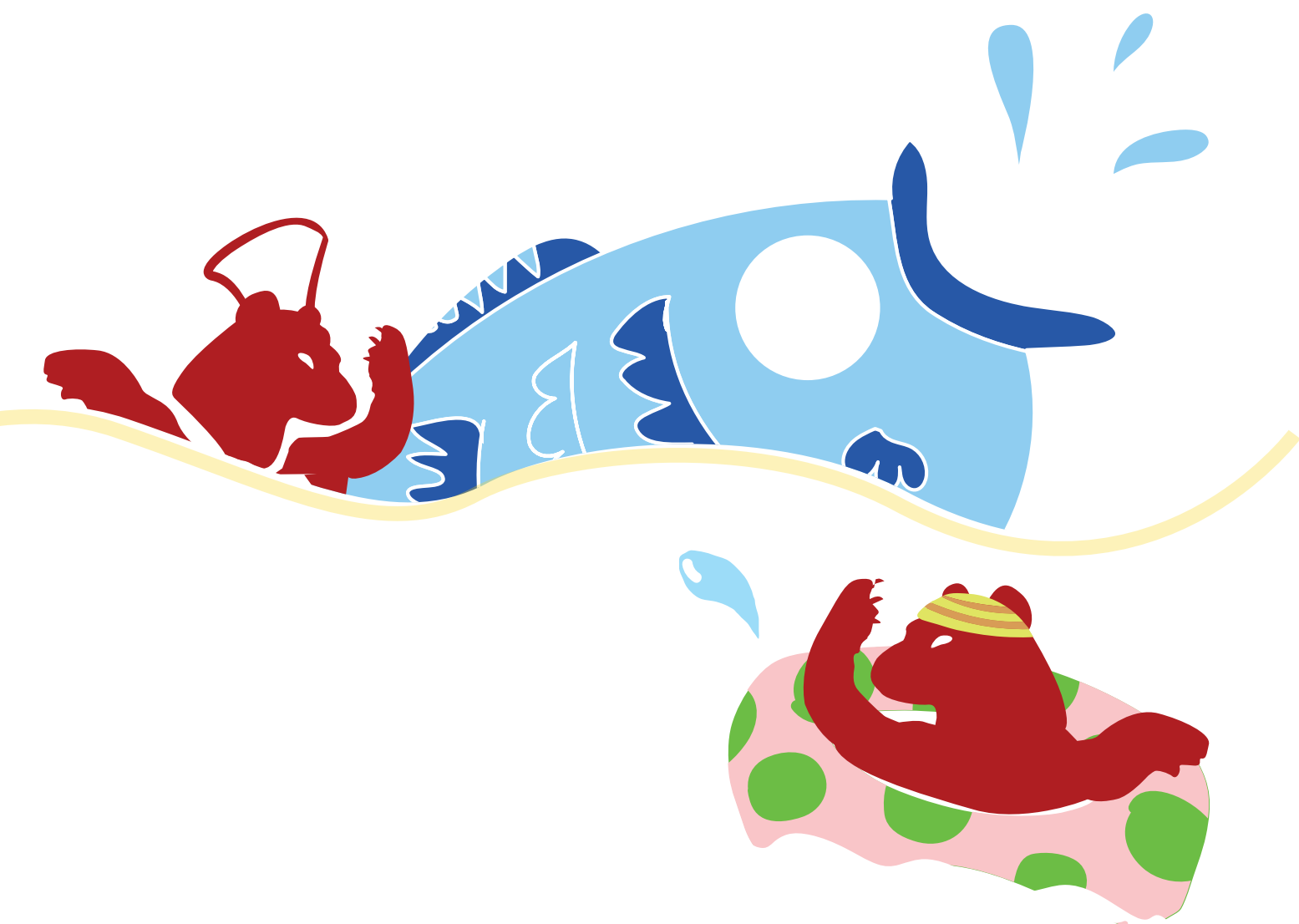
|   |       |
|---|-------|
| Zuppa di cavolo nero  | € 10  |
| Pappardelle al ragout di cinghiale  | € 14  |
| Tagliolini con funghi porcini   | € 14  |
| Pennette ai 2 orsi  | € 14  |
| Aggiunta di Bottarga di Muggine Ambrata                                     | + € 5 |
| A richiesta pasta integrale 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<br>(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 rum                     | € 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

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

## Birre Artigianali Chiara

|   |  |        |
|---|--|--------|
| <b>DNA</b>  |  | € 7,50 |
| Bouquet olfattivo estremamente esotico e balsamico.<br>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.<br>Aperitivo, Pesce, Pesce Fritto<br>  Oro Antico   PACIFIC ALE   Alta Fermentazione   GLUTEN FREE 4 %     |  |        |
| <b>VERTIGO</b>  |  | € 7,50 |
| All'olfatto prevale il malto accompagnato da miele di acacia e frutta bianca<br>Ricca in bocca e di grande corrispondenza con le sensazioni olfattive ,<br>Rappresenta un ottimo equilibrio tra forza e facilità di bevuta<br>Antipasti, Formaggi, Carni Grigliate<br>  Ocra schiuma bianca e cremosa   HELLER BOCK   Bassa Fermentazione   7 % |  |        |
| <b>Ambrata</b>  |  |        |
| <b>BACKDOOR BITTER</b>  |  | € 7,50 |
| Al naso sentori di pepe rosa, legno di cedro, pompelmo.<br>L'ingresso in bocca è caramellato, prosegue rapidamente verso note resinose e erbacee che richiamano la radice di genziana e il genepy<br>Salumi, Carne maiale<br>  Ambrata Intensa   EXTRA SPECIAL BITTER   Alta Fermentazione   5 %  |  |        |
| <b>AMARANTA</b>   |  | € 7,50 |
| Al naso sentori di frutti rossi, caramello, frutta secca.<br>L'ingresso in bocca è miele di castagno, prosegue rapidamente sensazioni fruttate<br>Salumi, Carne maiale<br>  Ambrata Intensa   TRADITIONAL BOCK   Bassa Fermentazione   6 %  |  |        |

|                        |  |                                 |  |
|------------------------|--|---------------------------------|--|
| <b>GLUTINE</b>         | 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             |  |
| <b>CROSTACEI</b>       | 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   |
| <b>UOVA</b>            | 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  |
| <b>PESCE</b>           | Tutti i Pesci                              |                                 |  |
| <b>ARACHIDI</b>        | Cotoletta Fritta nell'Olio di Arachidi     | Tutte le frittture della lista  | Frittura nell'Olio di Arachidi                               |
| <b>SOIA LATTE</b>      | Gnocchi                                    | Prosciutto e Mozzarelle         | Risotti  |
|                        | Penne 2 Orsi                               | Puntarelle con Bufala           | Sogliola alla Mugnaia  |
|                        | Sformatino di Zucca                        | Mozzarella e Carciofi Fritti    |  |
| <b>FRUTTA A GUSCIO</b> | Fusilli al Pesto                           | Gamberoni al Vapore con Pinoli  | Sedanini Noci e Salmone                                      |
|                        | Delizia al Cioccolato                      | Torroncino                      | Semifreddo al Pistacchio                                     |
|                        | Cantucci Toscani                           |                                 |  |
| <b>SEDANO</b>          | 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   |
|                        |  |                                 |  |
| <b>SENAPE</b>          | Filetto Pepe Verde                         | Tartare di Carne                |  |
| <b>SEMI DI SESAMO</b>  | Pane                                       |                                 |  |
| <b>SOLFITI</b>         | Vino                                       |                                 |  |
| <b>MOLLUSCHI</b>       | 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**