



Situata alle porte di Milano, dal 1969 la Trattoria Due Orsi offre un ambiente accogliente e informale dove protagonista è il ricco menù di piatti realizzato con ingredienti di prima qualità.

Specialità che ha reso i Due Orsi un rinomato "indirizzo del buon mangiare", è il pesce.

A disposizione dei clienti, in un'assortita vetrina, il pesce è ingrediente principale di un raffinato repertorio che, secondo la stagione, spazia dalle alternative più delicate ai gustosi fritti.

Per chi ama il meglio del mare avvolto in una croccante pastella, da assaggiare "la Paranza": consigliata dallo chef, racchiude in un sostanzioso piatto verdure e pesciolini pescati per l'appunto con reti dette "paranze", un felice accostamento di sapori.

Ma accanto a Spada, San Pietro, Gamberoni, Gallinelle, Rombo, Tonno e all' apprezzata galleria dei crostacei, altra pagina di affermata tradizione riguarda la cucina toscana con cui 40 anni fa Moreno Orsi, insieme alla moglie Luana e al fratello Mario, iniziò la sua avvincente avventura culinaria, proponendo pietanze esaltate dai prodotti tipici della sua terra rinomata per l'olio, i salumi, le zuppe dai sapori decisi annaffiate da ottimi vini.

All'epoca la Trattoria Due Orsi, che esordì come punto di ristoro per camionisti, portò un'insegna accesa dislocata lungo un tratto viabilistico già allora strategico.

Mentre a ridosso dell'edificio che è cresciuto nel tempo insieme alla popolarità del ristorante, si estendeva un ampio appezzamento di campagna, oggi sostituito dal terminal della metropolitana.

E' rimasta invece tale e quale la disponibilità e l'impegno con cui i figli di Moreno Orsi, Maurizio e Roberta, insieme ad un team di camerieri, molti dei quali hanno visto passare un'intera generazione di affezionati buongustai, portano avanti l'attività di famiglia.

E dietro le quinte, in una cucina a vista, a scodellare fumanti pietanze è al lavoro una selezionata squadra di cuochi, coordinati dallo chef Luca Pinazzi.

Alla postazione dei primi, c'è Pino Forestiero, detto il Pastaio, mentre lo specialista della griglia è Giovanni De Biasi.

Insieme, dal martedì alla domenica mettono a punto una lista dove alle proposte classiche si aggiungono i piatti del giorno, secondo i prodotti che offre la stagione.

La trattoria è inoltre corredata di salette per comitive che su prenotazione possono avere a disposizione spazi dedicati, con un menù concordato con i proprietari in base alle preferenze del gruppo.

A fare da scenario ad un pranzo o una cena in compagnia, è uno spazioso ambiente tranquillo dove il cliente si può trovare facilmente a proprio agio.

Sin dall'ingresso, componente fondamentale, che funge anche da colorito arredo, è il buon cibo, allestito in un raffinato esempio di buongusto.

Scaffali colmi di pregiati vini, l'acquario con le Aragoste, il ricco allestimento di pesce che viene cucinato al momento, il variegato Buffet di antipasti, e l'immane Prosciutto Toscano che insieme ad altri insaccati viene al tagliato al coltello secondo le ordinazioni, compiono un allettante contorno.

Allegri angoli funzionali, intorno ai quali si snoda un'attività che mezzogiorno e sera offre al cliente un ottimo pasto, scelto tra una vasta gamma di alternative dove ciascuno può incontrare il proprio gusto.

Dagli esempi caserecci, come le salsicce con le cime di rapa, la Ribollita, piuttosto che la pasta fagioli e cozze, alle golosità più raffinate come la Catalana di crostacei, il pesce di scoglio in guazzetto, il tonno fresco del Mediterraneo preparato in diversi modi, il filetto di san pietero con zucchinette in fiore, la vera Fiorentina alla brace, in una sequenza che si conclude con una Carrellata di dolci e coloratissima e invitante frutta esotica e di bosco.

Per concludere in golosità, cantucci toscani fatti in casa intinti nel Vin Santo, piuttosto che un buon amaro gustato nel pieno relax.