Locanda
Due Orsi
dal 1969

مطبخنا

كل شيء يبدأ من جودة المكوّنات.

نُحضّر الخبز والفوكاتشا والباستا الطازجة والحلويات يدويًا بعناية.

نختار مكوّناتنا بعناية كل يوم،

ونطهوها بما يحافظ على نكهتها الأصيلة.

سلطة مأكولات بحرية دافئة بزيتون العطري — € 16
سلطة بحرية دافئة من بلح البحر والمحار والسكمبي المحلي والروبيان والحبار الصغير والأخطبوط، بتتبيلة خفيفة من زيتون العطري.

أذرع أخطبوط محمّرة في المقلاة — € 16
أخطبوط محمّر فوق كريمة ناعمة من الفول الأخضر مع غواشالي مقرمش.
توازن أنيق بين الطراوة والانتعاش والنكهة المالحة.

سلطة باكالا — € 14
باكالا مطهو على البخار مع زيتون تاغياسكا وطماطم دا تريني وكبّار،
ولمسة من زيت زيتون بكر ممتاز.

سلطة سكمبي وسبانخ صغيرة — € 14
سكمبي مطهو برفق على البخار مع أوراق سبانخ صغيرة طرية،
ومتبّل بزيت الزيتون البكر الممتاز.

أخطبوط صغير بصلصة الطماطم — € 13
أخطبوط صغير طري مطهو في صلصة الطماطم، بنكهة متوسطية أصيلة وغنية.

أنشوفة بحر كانتابريا وموزاريلا جاموس كامبانيا — € 15
أنشوفة كانتابريا مع الزبدة والطماطم المجففة، تقدم مع خبز كروستيني و
موزاريلا جاموس من كامبانيا.
تشكيلة ممتعة تجمعها حسب ذوقك، غنية بالنكهة ومفاجئة.

نيّات البحر

تشكيلة فاخرة من نيّات البحر — € 28
رحلة بين المتوسط والأدرياتيك:
روبيان أحمر محلي، سكمبي محلي، محار Fine de Claire، كاربا تشيو سيريولا صقلية،
تارتار تونة حمراء 50غ، روبيان فرس النبي من الأدرياتيك وشرائح حبار رفيعة.

تارتار تونة Yellowfin — € 18
تونة Yellowfin طازجة ورقيقة النكهة، هي بطلة الطبق بلا منازع.

محار Fine de Claire — Marennes-Oléron — € 3 للحبة
انتعاش بحري، أناقة ولمسة معدنية.

المقبلات البرية

بروسكيوتو بارما وموزاريلا جاموس كامبانيا — € 14
حلوة بروسكيوتو بارما تلتقي بنعومة موزاريلا الجاموس.

بروسكيوتو توسكانو "Pratomagno Oro" مقطّع بالسكين — € 14
يُقطّع بالسكين عند الطلب لإبراز عطره وقوامه وشخصيته.

تشكيلة سالومي توسكانية مقطّعة بالسكين — € 14
مختارات من سالومي توسكانية تُقطّع عند الطلب وتُقدّم ببساطة.

الأطباق الأولى البحرية

تاليايتيلي طازجة بالروباي وكريمة الريحان — € 18
باستا طازجة من صنعنا مع الروباي وكريمة ريحان ناعمة؛ رائحة متوسطية رقيقة.

سباغيتي ألا كيتارا بقنفذ البحر — € 16
باستا ألا كيتارا تلتقي بنقاء قنفذ البحر ونكهته البحرية المكثفة.

باباردلليلي بالحبار وفطر البوروشيني — € 15
يلتقي مذاق الحبار البحري بعطر البوروشيني العميق،
في توازن راقٍ بين الملوحة وعمق العطر.

تاْلْ ياريني سوداء ببوتارغا البوري — € 15
باستا بلونها الداكن المميز، تعززها نكهة البوتارغا الواضحة
وعمقها البحري.

سباغيتي بالمحار — € 18
محار، زيت، ثوم وبقدونس.
كلاسيكية متوسطية في أبسط صورها وأكثرها أصالة.

باكيري بصلصة سمك الغرنار — € 18
باكيري مغطاة بصلصة رقيقة وغنية النكهة من سمك الغرنار.

تاْلْ يوليني بخيرات البحر وبواكير الحديقة — € 16
باستا طازجة، عطر البحر وخضار الحديقة: رؤيتنا للمطبخ المتوسطي.

لينغويني بالكركند — € 25
لينغويني بنكهة الكركند الغنية، بطابع أنيق
وعمق بحري واضح.

ريزوتو بحري — € 16
كريمي وعطري وغني بالنكهة، يحمل كل طابع البحر.

الأطباق الأولى البرية

شوربة خضار — € 13
خضار مختارة مطهوة ببطء لطبق بسيط وأصيل وغني بالنكهة.

باباردلليلي بارغو الخنزير البري — € 16
باستا طازجة مع ارغو خنزير بري غني وعميق وواضح الشخصية.

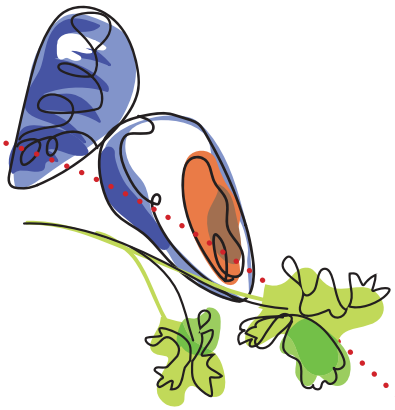
تاْلْ يوليني بفطر البوروشيني — € 16
باستا طازجة وبوروشيني: عطر الغابة في طبق بسيط وأنيق.

بيني‌تّ ه «I Due Orsi» — € 16
طبقنا المميز.
ارغو من لحم العجل والبقر والخنزير مع البازلاء والزيتون الأسود ولحم الخنزير المطهو،
يُ نهى بـ Parmigiano Reggiano ولمسة خفيفة من الكريمة.

إضافات

إضافة بوتارغا البوري — + € 6

عند الطلب: باستا كاملة الحبوب أو خالية من الغلوتين — + € 2



الأطباق

مأكولات بحرية سوتيه — € 20
بلح البحر والمحار والروبيان والحبار، تُشوح عند الطلب مع السالیكورنيا.
طبق عطري وحيوي بطابع متوسطي أصيل.

كاتالان على طريقة فيرسيليا — € 26
روبيان وحبار ودنيس فوق سلطة خضار مقرمشة،
مع تتبيلتنا المتوسطية الخاصة.

روبيان كبير على البخار — € 24
فوق بصل تروبيا المكرمل وصنوبر متوسطي:
توازن بين الحلاوة والقرمشة والنكهة المالحة.

شرائح تونة بصلصة الثوم — € 24
تونة مشوحة بخفة ومقطعة، مع سلق مقلي.

فيليه تربوت على طريقة الجزر — € 24
تربوت وبطاطس وطماطم دارتيني وزيتون تاغياسكا: كل طعم المطبخ المتوسطي.

روبيان وحبار مقلّي ان — € 20
روبيان وحبار بقلي ذهبي خفيف ومقرمش، يُحضر عند الطلب.

سمك الراهب على الطريقة الصقلية — € 24
تحضير غني بعطور المتوسط ونكهة ممتلئة،
يبرز قوام سمك الراهب المميز.

المشويات

سمك الراهب مشوي — € 24
مشوي لإبراز قوامه ونكهته البحرية الطبيعية.

دنيس مشوي — € 20
مشوي لإبراز رقته ونكهته البحرية الطبيعية.

روبيان كبير مشوي — € 20
مشوي لإبراز حلاوته الطبيعية وعطر البحر.

الأطباق

16 € — موزاريلا وزهور الكوسا المقلية
موزاريلا وزهور كوسا بقلي ذهبي خفيف ومقرمش.

20 € — كوتوليتا عجل على الطريقة الميلانية
من كلاسيكيات ميلانو: ذهبية ومقرمشة من الخارج، طرية وعصيرية من الداخل.

فطر البورشيني على طريقة جنوة — 30,00 €
فطر البورشيني مشوح في المقلاة مع الثوم وزيت الزيتون البكر الممتاز والملح والفلفل والبقدونس.

المشويات

28 € — فيليه بقري مشوي
طري وعصيري، مشوي إلى الدرجة المطلوبة للحم.

20 € — ضلع بقري من عجلة بافارية على الفحم
قطعة سخية تُطهى على الفحم لتكتسب قشرة شهية وأروماً قوية.

فيورنتينا من عجلة بافارية أصلية على الفحم — 60 € / كغ
قطعة كبيرة مثالية للمشاركة، تُطهى على الفحم بقشرة شهية وقلب طري وعصيري.

20 € — تاغلياتا فيورنتينا
تُقطّع وتُقدّم في الطبق للاستمتاع بطراوة اللحم المشوي ونكهته الكاملة.

الأجبان

10 € — DOP بارميجيانو ريجيانو
يُقدّم كما هو، بنكهته الصافية.

الأطباق

7 € — زهور كوسا مقلية
مقرمشة وذهبية، تُحضّر عند الطلب.

6 € — سبانخ سوتيه
بسيطة وشهية، تُشوّح في المقلاة.

6 € — سلطة مشكلة
طازجة ومقرمشة.

6 € — بطاطس مقلية شديدة القرمشة

6 € — خضار بنكهة حامضة منعشة
طازجة بحموضة لطيفة.

حلويات

كلها محضّرة
يدوياً
نحضّرها
يومياً
ديناً

برواني شوكولاتة داكنة 70% — € 7
مع الجوز وصلصة المانغو والنعناع الطازج. غني وطري ومفاجئ.

تشيزكيك بالتوت — € 7
كريمية ورقيقة مع نكهة التوت المنعشة.

كريما كاتالان — € 7
كريمية مخملية بسطح كراميل ال يقاوم.

تيراميسو — € 7
الكلاسيكية الإيطالية بتحضيرنا المنزلي.

باستييرا نابوليتانا — € 7
عطرية وطرية وغنية بالتقاليد.

كانتو تشي وفين سانتو — € 8
الخاتمة التوسكانية الأكثر كلاسيكية.

جيلاتو الكستناء ومارون غلاسيه مع Brandy Riserva — € 8
غني وعطري، بنكهة مكثفة من الكستناء والمارون غلاسيه.

جيلاتو كريما — € 7

جيلاتو البندق — € 7

جيلاتو الفستق — € 7

ترتوفو بالشوكولاتة والرمو — € 8
سيميفريدو شوكولاتة كريمي، تزيّن ه النفحات العطرية للرمو.

سيميفريدو تورونيو مع إسبريسو ساخن — € 8
سيميفريدو تورونيو حرفي يُ قدّ م مع قهوة إسبريسو ساخنة

سوربيه ليمون مع Braulio — € 7

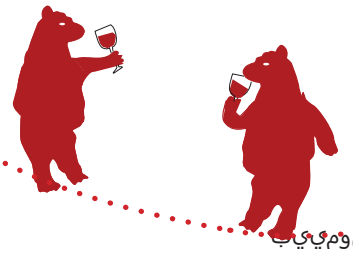
سوربيه خوخ مع الجن — € 7

سوربيه مانغو مع Campari — € 7

سوربيه تفاح أخضر مع Calvados — € 7

أناناس مع Maraschino — € 7

تشكيلة توت بري — € 7



نبيذ الحلوى

زجاجة / كأس

بيمونتي

Moscato d’Asti Voerzio Vigna Sergente DOCG 2024 — € 20

توسكان

Vin Santo Antinori “Donato” — € 18 / € 5

فينيتو

Dindarello Passito Bianco Maculan 2022 — € 35 / € 7

ماركي

Cherì Vini e Visciole Passito Tenute Moncaro — € 22 / € 6

Kantico Mosto Parzialmente Fermentato BIO Monteschiavo — € 17 / € 5

صقلية

Passito di Pantelleria Terre di Zagara — € 18 / € 5

Zibibbo di Pantelleria Terre di Zagara — € 16 / € 5

بيرة ميلانو الحرفية

DOMM

Hefe Weizen • تخمير علوي • 5% — € 7

عبير القمح والموز ولمسات زهرية رقيقة. ناعمة وكريمية بنهاية منعشة وعشبية.

GHISA

Smoked Stout • تخمير علوي • 5% — € 7

نفحات مدخنة ومحمصة، كاكاو مُ ّ وقهوة وكستناء. قوية وناعمة وغنية.

LAMBRATE

Bock • تخمير سفلي • 7% — € 7

عبير الحبوب والكراميل مع نفحات أنيقة من المالت ولمسات من العسل.

MONTESTELLA

Pilsner • تخمير سفلي • 5% — € 7

عبير عشبي ولمسات حمضية خفيفة، بطعم منعش ونكهة مالت رقيقة.

الميدالية الفضية — European Beer Star 2025

PORPORA

Doppelbock • تخمير سفلي • 8% — € 7

غنية ومم تلئة، بنفحات محمصة من الكراميل والبرقوق والبسكويت والمالت.

الميدالية الذهبية — European Beer Star 2025

SANT’AMBROEUS

Strong Gold Ale • تخمير علوي • 7% — € 7

عبير زهري ومتبل مع نفحات العسل والحمضيات المسكّ رة. ناعمة ومتوازنة وقوية بشكل ممتع.