Locanda
Due Orsi
dal 1969

我⊠的料理

一切始于⊠⊠食材

面包、佛卡夏、⊠制意面、甜点及各类手工料理。

我⊠从⊠⊠食材出⊠，

每日悉心挑⊠。

海⊠前菜

温拌海⊠配香草油 — € 16
温⊠海⊠沙拉，⊠集⊠⊠、蛤蜊、本地小海螯⊠、小⊠、小⊠⊠和章⊠，佐以自制香草油⊠柔⊠味。

香煎章⊠⊠ — € 16
金黄香煎章⊠，搭配柔滑青蚕豆泥与香脆猪⊠肉。
柔嫩、清新与咸⊠交⊠的口感⊠次。

⊠⊠沙拉 — € 14
清蒸⊠⊠⊠⊠、Taggiasca 橄⊠、小番茄和酸豆，
最后淋上⊠⊠特⊠初榨橄⊠油。

海螯⊠嫩菠菜沙拉 — € 14
⊠蒸海螯⊠配⊠嫩小菠菜，
以特⊠初榨橄⊠油⊠味。

番茄汁炖小章⊠ — € 13
嫩滑小章⊠以番茄汁慢炖，呈⊠⊠郁、地中海⊠味与本真滋味。

坎塔布里⊠海⊠尾⊠与坎帕尼⊠水牛奶酪 — € 15
坎塔布里⊠海⊠尾⊠配黄油和⊠干番茄，佐烤面包片及
坎帕尼⊠水牛奶酪。
自由⊠合、共同品⊠，咸⊠有趣又令人惊喜。

海⊠生食

豪⊠生⊠海味拼⊠ — € 28
一⊠穿越地中海与⊠得里⊠海的味⊠之旅：
本地⊠⊠、本地海螯⊠、Fine de Claire 生蚝、西西里油甘⊠薄片、50克⊠⊠金⊠⊠塔塔、⊠得里⊠海皮皮⊠及⊠⊠⊠。

黄⊠金⊠⊠塔塔 — € 18
新⊠⊠⊠的黄⊠金⊠⊠，是⊠道菜当之无愧的主角。

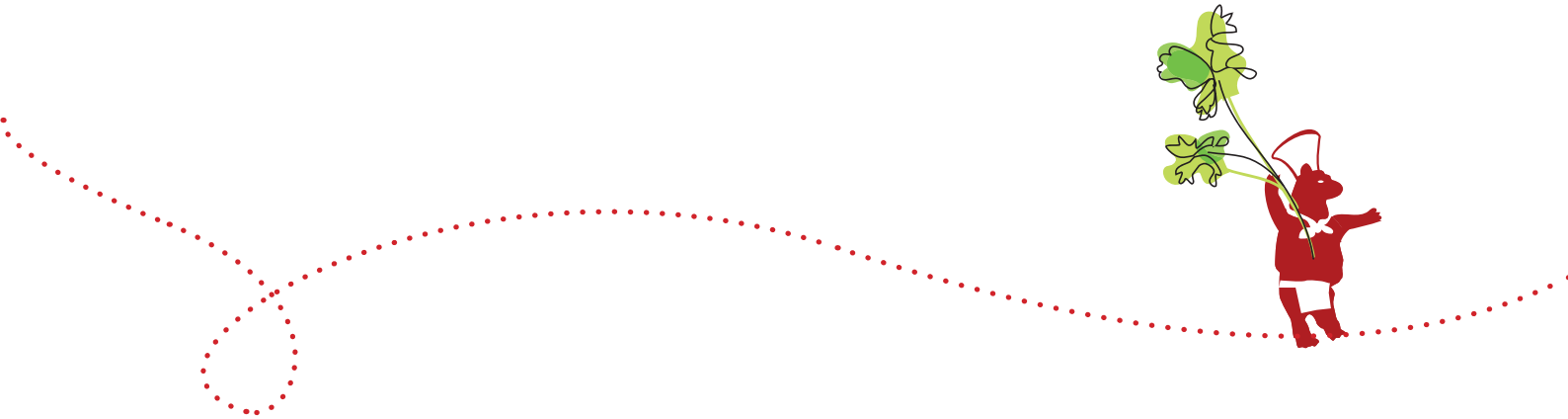
FINE DE CLAIRE 生蚝 — MARENNES-OLÉRON — € 3/只
海洋般的清新、⊠雅与⊠物气息。

⊠味前菜

帕尔⊠火腿与坎帕尼⊠水牛奶酪 — € 14
帕尔⊠火腿的甘甜与水牛奶酪的柔滑相遇。

手切托斯卡⊠火腿 “PRATOMAGNO ORO” — € 14
⊠点⊠切，以充分展⊠香气、⊠感与个性。

手切托斯卡⊠冷切拼⊠ — € 14
精⊠托斯卡⊠冷切，⊠点⊠切，原味呈⊠。



海☒第一道菜

☒制☒面配☒☒ — € 18
自制☒面、☒☒与柔滑☒勒☒，兼具地中海香气与☒☒口感。

吉他面配海胆 — € 16
吉他切面与海胆☒☒而☒郁的海味相遇。

☒☒面配☒☒与牛肝菌 — € 15
☒☒的海洋滋味邂逅森林中☒郁的牛肝菌香气，
咸☒与馥郁芳香之☒达到精致平衡。

墨色☒面配琥珀☒☒子 — € 15
深色意面独具特色，☒郁☒明的☒☒子☒味
☒予其深邃海洋气息。

意大利面配☒蛤 — € 18
☒蛤、橄☒油、大蒜和欧芹。
最本真的地中海☒典。

短管面配☒娘☒☒ — € 18
短管面裹上☒☒☒美的☒娘☒☒汁。

☒面配海☒珍味与☒令嫩蔬 — € 16
☒制意面、海洋香气与园中☒蔬，☒☒我☒心中的地中海料理。

扁面配☒☒ — € 25
扁面充分吸收☒☒的☒郁☒味，呈☒☒雅个性与
深邃海洋气息。

海☒☒☒ — € 16
☒密、芳香、滋味丰盈，尽☒海洋个性。

☒味第一道菜

蔬菜☒ — € 13
精☒蔬菜慢火烹煮，☒☒、真☒而滋味丰富。

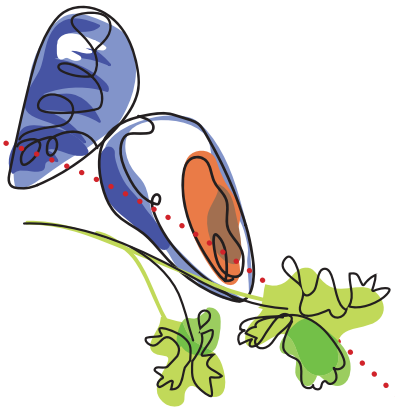
☒☒面配野猪肉☒ — € 16
☒制意面裹上☒郁深沉、个性☒明的野猪肉☒。

☒面配牛肝菌 — € 16
☒制意面与牛肝菌，以☒洁方式呈☒森林芬芳。

I Due Orsi 特色斜管面 — € 16
我☒的招牌菜。
小牛肉、牛肉和猪肉慢炖肉☒，加入豌豆、黑橄☒与熟火腿，
以 Parmigiano Reggiano 和少☒奶油收汁。

加☒

加琥珀☒☒子 — + € 6
可☒高☒全麦意面或无麸☒意面 — + € 2



海☒主菜

香煎☒合海☒ — € 20
☒☒、蛤蜊、☒☒和☒☒与海蓬子☒点☒炒。
一道充☒活力与香气、极具地中海个性的菜肴。

VERSILIA ☒味海☒沙拉 — € 26
☒☒、☒☒和金☒☒☒在爽脆蔬菜沙拉上，
搭配自制地中海☒味☒汁。

清蒸大☒ — € 24
搭配焦糖化 Tropea 洋葱与地中海松子：
甜美、酥脆与咸☒的相遇。

蒜香金☒☒切片 — € 24
金☒☒☒煎后切片，搭配香炒牛皮菜。

海☒☒味多宝☒柳 — € 24
多宝☒、土豆、小番茄与 Taggiasca 橄☒，☒聚地中海料理的全部芬芳。

香炸☒☒与☒☒ — € 20
☒☒和☒☒☒点☒炸，金黄、☒盈而酥脆。

西西里☒味安康☒ — € 24
充☒地中海香气与☒郁滋味的料理，
充分展☒安康☒☒☒口感。

炭火☒烤

炭烤安康☒ — € 24
炭火烹制，突出☒☒口感与天然海味。

炭烤金☒☒ — € 20
炭火烹制，突出☒☒口感与天然海味。

炭烤大☒ — € 20
炭火烹制，突出天然甜味与海洋香气。

⊠味主菜

香炸⊠⊠里拉奶酪与西葫芦花 — € 16
⊠⊠里拉奶酪与⊠花嫩西葫芦，炸至金黄、⊠盈而酥脆。

米⊠⊠味小牛排 — € 20
米⊠⊠典⊠⊠：外⊠金黄酥脆，内里柔嫩多汁。

热那亚风味牛肝菌 — € 30,00
牛肝菌以大蒜、特级初榨橄榄油、盐、胡椒和欧芹在平底锅中炒制。

炭火⊠烤

炭烤牛里脊 — € 28
柔嫩多汁，以炭火突出牛肉天然⊠味。

炭烤巴伐利⊠青年母牛肋眼 — € 20
份量十足，以炭火烤出⊠郁香气与⊠香外壳。

炭烤正宗巴伐利⊠青年母牛佛⊠⊠⊠牛排 — € 60/公斤

适合分享的大份切肉，炭火烤出⊠香表面，内里柔嫩多汁。

⊠装佛⊠⊠⊠青年母牛切片牛排 — € 20
切片装⊠，尽享炭烤牛肉的柔嫩与个性。

奶酪

PARMIGIANO REGGIANO DOP — € 10
原味呈⊠。

配菜

炸西葫芦花 — € 7
⊠点⊠炸，金黄酥脆。

香炒菠菜 — € 6
⊠⊠⊠美，平底⊠翻炒。

混合沙拉 — € 6
清新爽脆。

超酥脆薯条 — € 6

酸香蔬菜 — € 6
清新爽口，酸度宜人。

我⊠的甜点

全部手工制作
由我⊠
每日
新⊠制作

70% 黑巧克力布朗尼 — € 7
配核桃、芒果⊠和新⊠薄荷，⊠郁柔⊠，令人惊喜。

森林莓果芝士蛋糕 — € 7
⊠⊠柔滑，⊠有森林莓果清新果香。

加泰⊠尼⊠焦糖布丁 — € 7
柔滑⊠⊠，⊠有令人⊠以抗拒的焦糖脆面。

提拉米⊠ — € 7
意大利⊠典，以我⊠的手工方式制作。

那不勒斯 Pastiera 甜派 — € 7
芳香、柔⊠，⊠含⊠⊠⊠味。

CANTUCCI 杏仁⊠与 VIN SANTO 甜酒 — € 8
最⊠典的托斯卡⊠式餐后收尾。

冰淇淋与半⊠甜点

栗子冰淇淋与白⊠地糖⊠栗子 — € 8
香气包裹、滋味⊠郁，尽⊠栗子与糖⊠栗子的⊠味。

奶油冰淇淋 — € 7

榛子冰淇淋 — € 7

开心果冰淇淋 — € 7

朗姆酒巧克力冰糕 — € 8
⊠密巧克力半⊠甜点，点⊠朗姆酒芳香。

牛⊠糖半⊠甜点配咖啡 — € 8
手工牛⊠糖半⊠甜点，佐⊠意式⊠⊠咖啡。

雪葩

⊠檬雪葩配 Braulio — € 7

桃子雪葩配金酒 — € 7

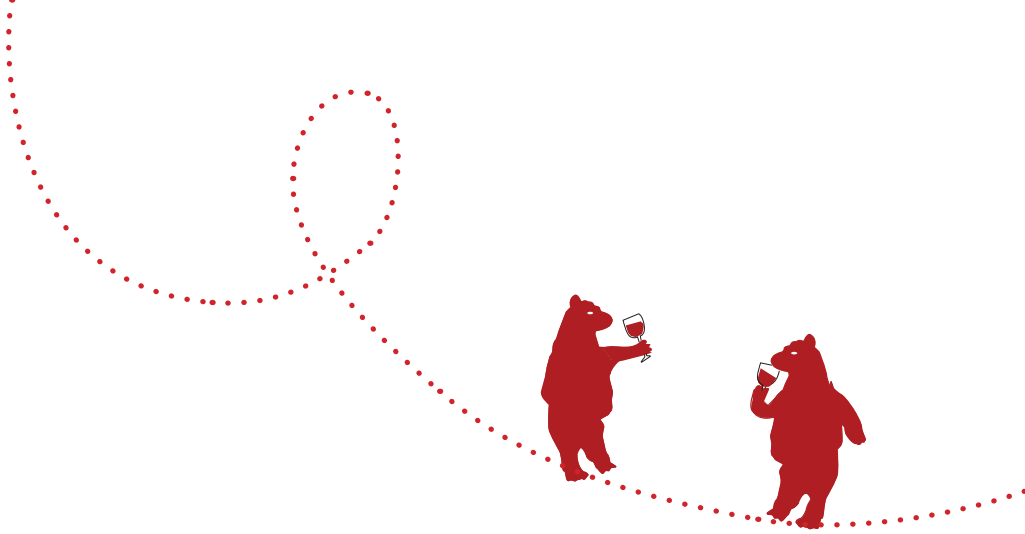
芒果雪葩配 Campari — € 7

青苹果雪葩配 Calvados — € 7

新⊠水果

Maraschino ⊠桃酒菠⊠ — € 7

⊠合森林莓果 — € 7



餐后甜酒

瓶装 / 杯装

皮埃蒙特
Moscato d'Asti Voerzio Vigna Sergente DOCG 2024 — € 20

托斯卡⊠
Vin Santo Antinori "Donato" — € 18 / € 5

威尼托
Dindarello Passito Bianco Maculan 2022 — € 35 / € 7

⊠尔⊠
Cherì Vini e Visciole Passito Tenute Moncaro — € 22 / € 6
Kantico Mosto Parzialmente Fermentato BIO Monteschiavo — € 17 / € 5

西西里
Passito di Pantelleria Terre di Zagara — € 18 / € 5
Zibibbo di Pantelleria Terre di Zagara — € 16 / € 5

米⊠精⊠啤酒

DOMM
Hefe Weizen • 上⊠⊠酵 • 5% — € 7
小麦与香蕉香气，伴有⊠⊠花香；柔滑⊠密，收尾清新并⊠草本气息。

GHISA
Smoked Stout • 上⊠⊠酵 • 5% — € 7
烟熏与烘烤气息，伴随苦可可、咖啡和栗子；⊠郁、柔和而包裹感十足。

LAMBRATE
Bock • 下⊠⊠酵 • 7% — € 7
谷物与焦糖香气，伴有⊠雅麦芽和蜂蜜气息。

MONTESTELLA
Pilsner • 下⊠⊠酵 • 5% — € 7
草本香气与淡淡柑橘气息，口感清新，麦芽味⊠⊠。
⊠⊠ — European Beer Star 2025

PORPORA
Doppelbock • 下⊠⊠酵 • 8% — € 7
酒体丰富而有⊠构，⊠焦糖、李子、⊠干与麦芽的烘烤气息。
金⊠ — European Beer Star 2025

SANT'AMBROEUS
Strong Gold Ale • 上⊠⊠酵 • 7% — € 7
花香与香料气息，伴有蜂蜜和糖⊠柑橘；柔和、平衡且⊠郁宜人。