Locanda
Due Orsi
dal 1969

우리의 요리

모든 것은 좋은 식재료에서 시작됩니다

빵, 포카치아, 생파스타, 디저트와 모든 수제 요리.

매일 정성껏 엄선한 신선한 재료로

요리합니다.

해산물
전체

향긋한 오일을 곁들인 따뜻한 해산물 샐러드 — € 16
홍합, 조개, 현지산 작은 랑구스틴, 새우, 작은 오징어와 문어를 따뜻하게 내고 향긋한 오일로 섬세하게 마무리합니다.

팬에 구운 문어 다리 — € 16
노릇하게 구운 문어를 부드러운 풋잠두 크림 위에 올리고 바삭한 guanciale를 곁들였습니다.
부드러움과 산뜻함, 깊은 감칠맛이 어우러지는 식감의 조화.

대구 샐러드 — € 14
찐 대구에 Taggiasca 올리브, datterini 토마토와 케이퍼를 곁들이고,
고급 엑스트라 버진 올리브 오일로 마무리합니다.

랑구스틴과 어린 시금치 샐러드 — € 14
살짝 쪄낸 작은 랑구스틴을 어린 시금치와 함께 내고
엑스트라 버진 올리브 오일로 마무리합니다.

토마토 소스에 조린 작은 문어 — € 13
부드러운 작은 문어를 토마토 소스에 천천히 익혀 깊고 정통적인 지중해의 맛을 담았습니다.

칸타브리아산 멸치와 캄파니아산 물소 모차렐라 — € 15
칸타브리아산 멸치, 버터와 말린 토마토를 빵 crostini와 함께 내고
캄파니아산 물소 모차렐라를 곁들였습니다.
함께 조합해 즐기는 풍성하고 감칠맛 가득한 한 접시.

해산물
크루디

해산물 크루디 모둠 — € 28
지중해와 아드리아해를 잇는 구성:
현지산 붉은 새우와 작은 랑구스틴, Fine de Claire 굴, 시칠리아산 방어 카르파초, 참다랑어 타르타르 50g, 아드리아해 갯가재와 오징어 줄리엔.

Yellowfin 참치 타르타르 — € 18
신선하고 섬세한 Yellowfin 참치가 온전히 주인공이 되는 요리입니다.

Fine de Claire 굴 — Marennes-Ol ron — € 3 /개
바다의 신선함과 우아한 미네랄 풍미.

육류
전체

파르마 햄과 캄파니아산 물소 모차렐라 — € 14
파르마 햄의 은은한 단맛과 물소 모차렐라의 부드러움이 만납니다.

칼로 직접 썬 토스카나 프로슈토 “Pratomagno Oro” — € 14
칼로 직접 썰어 향과 식감, 고유의 개성을 살렸습니다.

칼로 직접 썬 토스카나 살루미 모둠 — € 14
엄선한 토스카나 살루미를 주문과 동시에 썰어 담백하게 제공합니다.

해산물
파스타

새우와 바질 크림을 곁들인 생파스타 tagliatelle — € 18
직접 만든 생파스타와 새우, 부드러운 바질 크림. 지중해의 향과 섬세함을 담았습니다.

성게를 곁들인 spaghetti alla chitarra — € 16
파스타 alla chitarra와 성게의 순수하고 강렬한 풍미가 만납니다.

오징어와 포르치니 pappardelle — € 15
오징어의 바다 향과 포르치니의 깊은 숲 향이 만나
맛과 향의 섬세한 균형을 이룹니다.

호박색 숭어 bottarga를 곁들인 검은 tagliarini — € 15
특유의 짙은 색 파스타에 강렬하고 깊은 바다 풍미의
bottarga를 더했습니다.

조개 spaghetti — € 18
조개, 올리브 오일, 마늘과 파슬리.
가장 정통적인 모습으로 선보이는 지중해의 대표적인 클래식.

성대 소스 paccheri — € 18
섬세하면서도 풍미 가득한 성대 소스가 paccheri를 부드럽게 감쌉니다.

바다의 별미와 제철 채소를 곁들인 tagliolini — € 16
생파스타, 바다의 향과 텃밭의 제철 채소. 저희가 생각하는 지중해 요리입니다.

랍스터 linguine — € 25
랍스터의 진하고 깊은 풍미가 linguine를 감싸는 우아한 첫 코스.
바다의 향을 깊이 담았습니다.

마리나라 risotto — € 16
크리미하고 향긋하며 풍미가 풍부한, 바다의 모든 개성을 담은 risotto.

육류
파스타

채소 수프 — € 13
엄선한 채소를 천천히 익혀 만든 소박하고 진정성 있는 풍미 가득한 요리.

멧돼지 rag pappardelle — € 16
진하고 깊은 멧돼지 rag 를 생파스타에 풍성하게 입혔습니다.

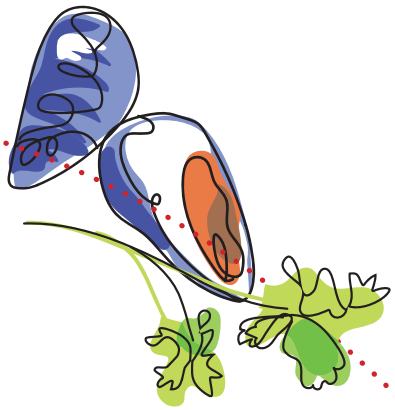
포르치니 tagliolini — € 16
생파스타와 포르치니. 숲의 향을 담은 담백한 한 접시.

PENNETTE AI DUE ORSI — € 16
저희 레스토랑의 시그니처 메뉴.
송아지, 소고기와 돼지고기로 만든 rag 에 완두콩, 블랙 올리브와 익힌 햄을 넣고,
Parmigiano Reggiano와 은은한 크림으로 부드럽게 완성했습니다.

추가

호박색 숭어 bottarga 추가 — + € 6

요청 시: 식이섬유가 풍부한 통밀 파스타 또는 글루텐 프리 파스타 — + € 2



해산물
메인

SPADELLATA DI MARE — € 20
홍합, 조개, 새우와 오징어를 salicornia와 함께 주문 즉시 팬에서 볶아냅니다.
생생하고 향긋한, 정통 지중해 스타일의 요리입니다.

CATALANA ALLA VERSILIESE — € 26
새우, 오징어와 도미를 아삭한 채소 샐러드 위에 올리고,
저희만의 지중해식 드레싱으로 마무리합니다.

찐 왕새우 — € 24
카라멜라이즈한 Tropea 적양파와 지중해산 잣을 곁들여
달콤함과 바삭함, 감칠맛의 조화를 이룹니다.

TAGLIATA DI TONNO — € 24
살짝 구운 참치를 썰어 볶은 근대와 함께 제공합니다.

터봇 필레 ALL'ISOLANA — € 24
터봇, 감자, datterini 토마토와 Taggiasca 올리브. 지중해 요리의 모든 향을 담았습니다.

새우와 오징어 튀김 — € 20
새우와 오징어를 주문 즉시 가볍고 바삭하게 노릇노릇 튀겨냅니다.

시칠리아식 아귀 — € 24
지중해의 향과 깊은 맛으로
아귀의 섬세한 식감을 살린 요리입니다.

숯불구이

숯불 아귀 — € 24
숯불에 구워 식감과 자연스러운 바다 풍미를 살렸습니다.

숯불 도미 — € 20
숯불에 구워 섬세함과 자연스러운 바다 풍미를 살렸습니다.

숯불 왕새우 — € 20
숯불에 구워 본연의 단맛과 바다 향을 살렸습니다.

육류
메인

모차렐라와 꽃애호박 튀김 — € 16
모차렐라와 꽃애호박을 가볍고 바삭하게 노릇노릇 튀겨냅니다.

밀라노식 송아지 커틀릿 — € 20
밀라노의 대표적인 전통 요리. 겉은 노릇하고 바삭하며 속은 부드럽고 촉촉합니다.

제노바식 포르치니 버섯 — € 30,00
포르치니 버섯을 마늘, 엑스트라 버진 올리브 오일, 소금, 후추, 파슬리와 함께 팬에 볶았습니다.

숯불구이

숯불 소고기 안심 — € 28
부드럽고 육즙이 풍부하며, 숯불에 구워 고기 본연의 맛을 살렸습니다.

숯불 바이에른산 scottona 립스테이크 — € 20
두툼하고 풍성한 부위를 숯불에 구워 깊은 향과 풍미 가득한 크러스트를 완성했습니다.

숯불 바이에른산 scottona FIORENTINA — € 60 / kg

함께 나누기 좋은 큰 부위로, 숯불에 구워 풍미 있는 표면과 부드럽고 촉촉한 속을 완성했습니다.

scottona FIORENTINA TAGLIATA — € 20
먹기 좋게 썰어 접시에 담아, 숯불에 구운 고기의 부드러움과 개성을 즐길 수 있습니다.

치즈

PARMIGIANO REGGIANO DOP — € 10
그대로 담백하게 제공합니다.

사이드 메뉴

튀긴 꽃애호박 — € 7
주문 즉시 바삭하고 노릇하게 튀겨냅니다.

팬에 볶은 시금치 — € 6
담백하고 풍미 있게 팬에서 볶아냅니다.

믹스 샐러드 — € 6
신선하고 아삭합니다.

아주 바삭한 감자튀김 — € 6

새콤한 채소 — € 6
신선한 채소에 기분 좋은 산미를 더했습니다.

저희의 디저트

70% 다크 초콜릿 브라우니 — € 7
호두, 망고 소스와 신선한 민트. 진하고 부드러우며 인상적인 맛.

모두 수제로,
매일
정성껏
준비합니다

베리 치즈케이크 — € 7
부드럽고 섬세한 크림에 베리의 신선하고 과일 향 가득한 풍미를 더했습니다.

크렘 카탈라나 — € 7
부드럽고 벨벳 같은 크림 위에 바삭한 캐러멜 크러스트를 올렸습니다.

TIRAMIS — € 7
저희만의 수제 방식으로 준비한 이탈리아의 대표적인 클래식.

나폴리식 PASTIERA — € 7
향긋하고 부드러우며 전통의 맛을 담았습니다.

CANTUCCI와 VIN SANTO — € 8
토스카나식 식사의 가장 클래식한 마무리.

젤라토 & semi-freddi

밤과 MARRONS GLAC S, BRANDY RISERVA 젤라토 — € 8
부드럽고 향긋하며 밤과 marrons glac s의 진한 풍미가 느껴집니다.

크레마 젤라토 — € 7

헤이즐넛 젤라토 — € 7

피스타치오 젤라토 — € 7

럼 트러플 — € 8
럼의 향을 더한 크리미한 초콜릿 semifreddo.

누가와 커피 semifreddo — € 8
수제 누가 semifreddo에 뜨거운 espresso를 곁들입니다.

소르베

레몬 소르베와 Braulio — € 7

복숭아 소르베와 gin — € 7

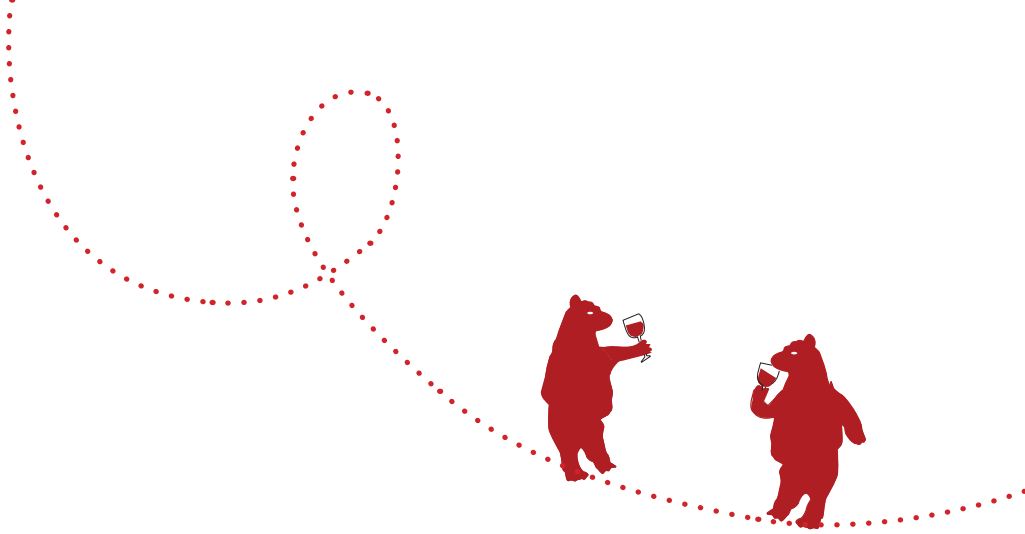
망고 소르베와 Campari — € 7

그린 애플 소르베와 Calvados — € 7

신선한 과일

Maraschino 파인애플 — € 7

믹스 베리 — € 7



디저트

와인

병 / 글라스

피에몬테
Moscato d'Asti Voerzio Vigna Sergente DOCG 2024 — € 20

토스카나
Vin Santo Antinori "Donato" — € 18 / € 5

베네토
Dindarello Passito Bianco Maculan 2022 — € 35 / € 7

마르케
Cher Vini e Visciole Passito Tenute Moncaro — € 22 / € 6
Kantico Mosto Parzialmente Fermentato BIO Monteschiavo — € 17 / € 5

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

밀라노 수제 맥주

DOMM
Hefe Weizen • 상면발효 • 5% — € 7
밀과 바나나, 은은한 꽃 향. 부드럽고 크리미하며 산뜻한 허브 향이 남습니다.

GHISA
Smoked Stout • 상면발효 • 5% — € 7
훈연과 로스팅 향, 쌉쌀한 카카오, 커피와 밤의 풍미. 강렬하면서도 부드럽고 풍성합니다.

LAMBRATE
Bock • 하면발효 • 7% — € 7
곡물과 캐러멜 향, 우아한 몰트 풍미와 은은한 꿀 향.

MONTESTELLA
Pilsner • 하면발효 • 5% — € 7
허브와 가벼운 시트러스 향, 신선하고 섬세한 몰트 풍미.
European Beer Star 2025 은메달

PORPORA
Doppelbock • 하면발효 • 8% — € 7
풍부한 구조감, 구운 캐러멜과 자두, 비스킷과 몰트의 풍미.
European Beer Star 2025 금메달

SANT'AMBROEUS
Strong Gold Ale • 상면발효 • 7% — € 7
꽃과 스파이스, 꿀과 설탕에 절인 시트러스 향. 부드럽고 균형 잡히며 기분 좋게 진합니다.