Locanda
Due Orsi
dal 1969

NOTRE CUISINE

Tout commence par la matière première

Pain, focaccia, pâtes fraîches, desserts et préparations artisanales.

Nous cuisinons à partir de produits

frais, sélectionnés chaque jour avec soin.

Entrées de la mer

SALADE TIÈDE DE LA MER À L'HUILE PARFUMÉE — € 16
Une salade de la mer servie tiède, avec moules, palourdes, petites langoustines locales, crevettes, petits calamars et poulpe, délicatement assaisonnée de notre huile parfumée.

TENTACULES DE POULPE POÊLÉS — € 16
Poulpe doré à la poêle, sur une crème veloutée de fèves vertes et guanciale croustillant.
Un jeu de textures entre moelleux, fraîcheur et saveur.

SALADE DE MORUE — € 14
Morue cuite à la vapeur, olives Taggiasca, tomates datterini et câpres,
le tout relevé d'un filet d'excellente huile d'olive extra vierge.

SALADE DE LANGOUSTINES ET JEUNES ÉPINARDS — € 14
Petites langoustines délicatement cuites à la vapeur, accompagnées de jeunes pousses d'épinards et
assaisonnées d'huile d'olive extra vierge.

PETITS POULPES EN GUAZZETTO — € 13
Petits poulpes tendres, cuits dans une sauce tomate, pour une saveur pleine, méditerranéenne et authentique.

ANCHOIS DE LA MER CANTABRIQUE ET MOZZARELLA DE BUFLONNE DE

CAMPANIE — € 15
Anchois de la mer Cantabrique, beurre et tomates séchées, servis avec des crostini et mozzarella de bufflonne de Campanie.
Une composition à partager, gourmande, savoureuse et surprenante.

Crus de la mer

GRAND ASSORTIMENT DE CRUS DE LA MER — € 28
Un parcours entre Méditerranée et Adriatique :
crevette rouge locale, petite langoustine locale, huître Fine de Claire, carpaccio de sériole sicilienne, tartare de thon rouge 50 g, squille de l'Adriatique et julienne de calamar.

TARTARE DE THON YELLOWFIN — € 18
Thon Yellowfin, frais et délicat, protagoniste absolu du plat.

HUÎTRE FINE DE CLAIRE — MARENNES-OLÉRON — € 3 pièce
Fraîcheur marine, élégance et minéralité.

Entrées de la terre

JAMBON DE PARME ET MOZZARELLA DE BUFLONNE DE CAMPANIE — € 14
La douceur du Jambon de Parme rencontre le moelleux de la mozzarella de bufflonne.

JAMBON TOSCAN COUPÉ AU COUTEAU « PRATOMAGNO ORO » — € 14
Coupé au couteau pour en exalter les parfums, la texture et le caractère.

Premiers plats de la mer

TAGLIATELLES DE PÂTES FRAÎCHES AUX CREVETTES — € 18
Nos pâtes fraîches, crevettes et crème veloutée au basilic : parfum méditerranéen et délicatesse.

SPAGHETTI ALLA CHITARRA À L'OURSIN DE MER — € 16
Les pâtes alla chitarra rencontrent la pureté et l'intensité de l'oursin de mer.

PAPPARDELLE AUX CALAMARS ET CÈPES — € 15
La mer des calamars rencontre le parfum intense du sous-bois,
dans un équilibre raffiné entre saveur et intensité aromatique.

TAGLIARINI NOIRS À LA POUTARGUE DE MULET AMBRÉE — € 15
Pâtes à la couleur noire caractéristique, relevées par la saveur intense et
profondément marine de la poutargue.

SPAGHETTI AUX PALOURDES — € 18
Palourdes, huile, ail et persil.
Un grand classique méditerranéen, dans sa forme la plus authentique.

PACCHERI À LA SAUCE DE ROUGET GRONDIN — € 18
Paccheri enrobés d'une sauce délicate et savoureuse de rouget grondin.

TAGLIOLINI AUX DÉLICES DE LA MER ET PRIMEURS DU POTAGER — € 16
Pâtes fraîches, parfums de la mer et légumes du potager : notre idée de la cuisine méditerranéenne.

LINGUINE AU HOMARD — € 25
Linguine enveloppées par la saveur intense du homard, pour un premier plat élégant et
profondément marin.

RISOTTO À LA MARINIÈRE — € 16
Crémeux, parfumé et riche en saveurs, avec tout le caractère de la mer.

Premiers plats de la terre

SOUPE DE LÉGUMES — € 13
Légumes sélectionnés et cuits lentement, pour un plat simple, authentique et riche en saveur.

PAPPARDELLE AU RAGOÛT DE SANGLIER — € 16
Pâtes fraîches enrobées d'un ragoût de sanglier au goût intense, profond et affirmé.

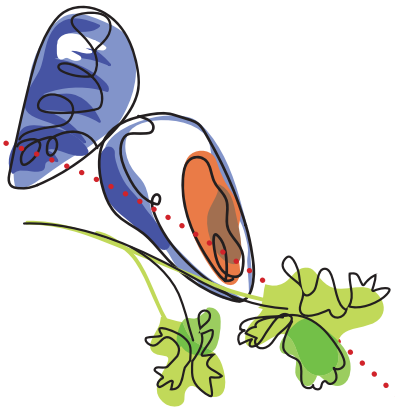
TAGLIOLINI AUX CÈPES — € 16
Pâtes fraîches et cèpes : le parfum du sous-bois dans un plat essentiel.

PENNETTE AI DUE ORSI — € 16
Notre spécialité maison.
Notre ragoût de veau, de bœuf et de porc, avec petits pois, olives noires et jambon cuit,
lié au Parmigiano Reggiano et délicatement nappé de crème.

EXTRA

Ajout de poutargue de mulet ambrée — + € 6

Sur demande : pâtes complètes riches en fibres ou pâtes sans gluten — + € 2



Plats de la mer

POÊLÉE DE LA MER — € 20
Moules, palourdes, crevettes et calamars, sautés minute à la poêle avec de la salicorne.
Un plat vif et parfumé, au caractère résolument méditerranéen.

CATALANA À LA VERSILIENNE — € 26
Crevettes, calamars et dorade sur une petite salade croquante de légumes,
avec notre assaisonnement méditerranéen.

GAMBAS À LA VAPEUR — € 24
Sur oignon de Tropea caramélisé et pignons de Méditerranée :
une rencontre entre douceur, croquant et saveur.

TAGLIATA DI TONNO — € 24
Thon juste saisi et tranché, accompagné de blettes sautées.

FILET DE TURBOT À L'ISOLANA — € 24
Turbot, pommes de terre, tomates datterini et olives Taggiasca : tous les parfums de la cuisine méditerranéenne.

FRITURE DE CREVETTES ET CALAMARS — € 20
Crevettes et calamars dans une friture dorée, légère et croustillante, préparée minute.

LOTTE À LA SICILIENNE — € 24
Une préparation aux parfums méditerranéens et au goût plein,
qui met en valeur la texture délicate de la lotte.

Au gril

LOTTE GRILLÉE — € 24
Grillée pour exalter sa texture et sa saveur marine naturelle.

DORADE GRILLÉE — € 20
Cuite au gril pour exalter sa délicatesse et sa saveur marine naturelle.

GAMBAS GRILLÉES — € 20
Grillées pour exalter leur douceur naturelle et leur parfum marin.

Plats de la terre

FRITURE DE MOZZARELLA ET FLEURS DE COURGETTE — € 16
Mozzarella et fleurs de courgette dans une friture dorée, légère et croustillante.

CÔTELETTE DE VEAU À LA MILANAISE — € 20
La grande tradition milanaise : dorée et croustillante à l'extérieur, tendre et juteuse à cœur.

CÈPES À LA GÉNOISE — € 30,00
Cèpes poêlés avec ail, huile d'olive extra vierge, sel, poivre et persil.

Au gril

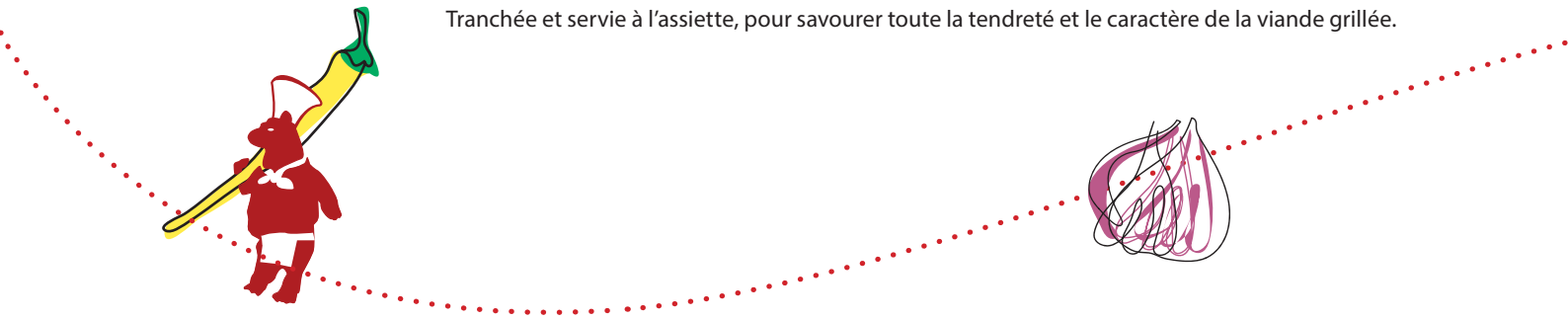
FILET DE BŒUF GRILLÉ — € 28
Tendre et juteux, grillé pour exalter le caractère naturel de la viande.

CÔTE DE SCOTTONA BAVAROISE AU CHARBON — € 20
Une pièce généreuse, cuite au charbon pour développer des arômes intenses et une croûte savoureuse.

FIORENTINA DE SCOTTONA BAVAROISE AU CHARBON — € 60 / kg

La grande pièce à partager, cuite au charbon pour une surface savoureuse et un cœur tendre et juteux.

TAGLIATA DE FIORENTINA DE SCOTTONA À L'ASSIETTE — € 20
Tranchée et servie à l'assiette, pour savourer toute la tendreté et le caractère de la viande grillée.



Fromages

PARMIGIANO REGGIANO DOP — € 10
Servi nature.

Garnitures

Fleurs de courgette frites — € 7
Croustillantes et dorées, préparées minute.

Épinards sautés à la poêle — € 6
Simples et savoureux, sautés à la poêle.

Salade mixte — € 6
Fraîche et croquante.

Frites très croustillantes — € 6

Légumes acidulés — € 6
Frais et agréablement acidulés.

Nos desserts

Tous artisanaux, préparés chaque jour par nos soins

BROWNIE AU CHOCOLAT NOIR 70 % — € 7
Avec noix, sauce mangue et menthe fraîche. Intense, moelleux et surprenant.

CHEESECAKE AUX FRUITS DES BOIS — € 7
Crémeux et délicat, avec la note fraîche et fruitée des fruits des bois.

CRÈME CATALANE — € 7
Crémeuse et veloutée, avec son irrésistible surface caramélisée.

TIRAMISÙ — € 7
Le grand classique italien, dans notre préparation artisanale.

PASTIERA NAPOLITAINE — € 7
Parfumée, moelleuse et riche de tradition.

CANTUCCI ET VIN SANTO — € 8
Le grand classique des fins de repas toscanes.

Glaces et semifreddi

GLACE AUX CHÂTAIGNES ET MARRONS GLACÉS AU BRANDY RISERVA — € 8
Onctueuse et parfumée, avec le goût intense des châtaignes et des marrons glacés.

Glace à la crème — € 7

Glace à la noisette — € 7

Glace à la pistache — € 7

Truffe au rhum — € 8
Semifreddo crémeux au chocolat, enrichi des notes aromatiques du rhum.

Semifreddo au nougat et café — € 8
Semifreddo au nougat artisanal, servi avec un espresso chaud

Sorbets

Sorbet au citron et au Braulio — € 7

Sorbet à la pêche et au gin — € 7

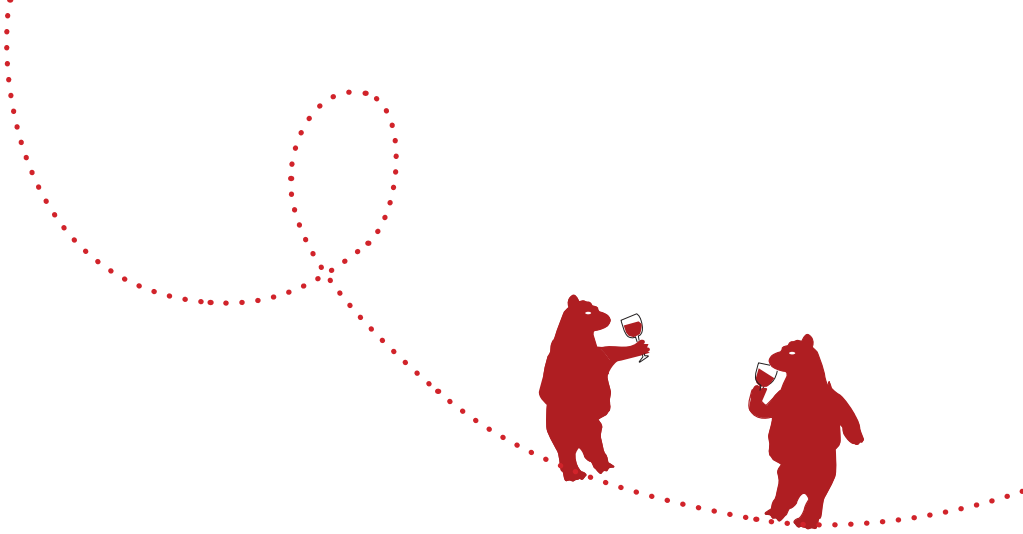
Sorbet à la mangue et au Campari — € 7

Sorbet à la pomme verte et au Calvados — € 7

Fruits frais

Ananas au marasquin — € 7

Fruits rouges assortis — € 7



Vins de dessert

BOUTEILLE / VERRE

Piémont

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

Toscane

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

Vénétie

Dindarello Passito Bianco Maculan 2022 — € 35 / € 7

Marches

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

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

Sicile

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

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

Bières Artisanales Milanaises

DOMM

Hefe Weizen • Haute fermentation • 5% — € 7

Arômes de froment, banane et délicates notes florales. Douce et crémeuse, avec une finale fraîche et herbacée.

GHISA

Smoked Stout • Haute fermentation • 5% — € 7

Notes fumées et torréfiées, cacao amer, café et châtaignes. Intense, douce et enveloppante.

LAMBRATE

Bock • Basse fermentation • 7% — € 7

Arômes de céréales et de caramel, avec d'élégantes notes maltées et des nuances de miel.

MONTESTELLA

Pilsner • Basse fermentation • 5% — € 7

Arômes herbacés et légères notes d'agrumes, avec un goût frais et délicatement malté.
Médaille d'Argent — European Beer Star 2025

PORPORA

Doppelbock • Basse fermentation • 8% — € 7

Riche et structurée, avec des notes torréfiées de caramel et de prune, biscuit et malt.
Médaille d'Or — European Beer Star 2025

SANT'AMBROEUS

Strong Gold Ale • Haute fermentation • 7% — € 7

Arômes floraux et épicés, notes de miel et d'agrumes confits. Douce, équilibrée et agréablement intense.