Locanda
Due Orsi
dal 1969

私たちの料理

すべては素材から始まります

パン、フォカッチャ、生パスタ、デザートまで、すべて店内で手作りしています。

毎日丁寧に選び抜いた新鮮な食材を使って調理しています。

海の幸の前菜

香味オイルで仕上げた温製シーフードサラダ — € 16
ムール貝、アサリ、地元産スカンピ、エビ、小イカ、タコを、自家製の香味オイルで繊細に仕上げました。

タコ足のソテー — € 16
香ばしく焼いたタコを、そら豆のなめらかなクリームとカリカリのグアンチャーレとともに。
やわらかさ、爽やかさ、旨味が重なる一皿です。

塩鱈のサラダ — € 14
蒸した塩鱈に、タジャスカオリーブ、ダッテリーニトマト、ケッパーを合わせ、
上質なエクストラバージンオリーブオイルで仕上げました。

スカンピとベビーほうれん草のサラダ — € 14
やさしく蒸した小ぶりのスカンピに、ベビーほうれん草を添え、
エクストラバージンオリーブオイルで仕上げました。

小ダコのグアッツェット — € 13
やわらかな小ダコをトマトソースで煮込んだ、素朴で味わい深い地中海の一皿です。

カンタブリア産アンチョビとカンパニア産水牛モッツァレラ — € 15
カンタブリア産アンチョビ、バター、ドライトマト、クロスティーニに、
カンパニア産水牛モッツァレラを添えて。
分け合って楽しめる、豊かな味わいと驚きのある盛り合わせです。

海の幸の生もの

魚介の生ものグランドプレート — € 28
地中海とアドリア海を巡る味わい：
地元産赤エビとスカンピ、フィーヌ・ド・クレール牡蠣、シチリア産カンパチのカルパッチョ、本マグロのタルタル50g、アドリア海産シャコ、イカの細切り。

キハダマグロのタルタル — € 18
新鮮で繊細なキハダマグロの味わいを主役にした一皿です。

フィーヌ・ド・クレール牡蠣（マレンヌ＝オレロン）— 1個 € 3
海の爽やかさ、上品さ、ミネラル感。

大地の恵みの前菜

パルマ産生ハムとカンパニア産水牛モッツァレラ — € 14
パルマ産生ハムの甘みと、やわらかな水牛モッツァレラの組み合わせ。

手切りトスカーナ産生ハム「PRATOMAGNO ORO」— € 14
香り、食感、個性を引き出すため、ナイフで丁寧に切り分けます。

手切りトスカーナ産シャルキュトリー盛り合わせ — € 14
厳選したトスカーナ産シャルキュトリーを、ご注文ごとに切り分けて提供します。

海の幸の

海老の自家製タリアテッレ — € 18
自家製生パスタに海老とバジルのなめらかなクリーム。繊細で地中海らしい香り。

海の幸のパスタ＆リゾット

海老の自家製タリアテッレ — € 18
自家製生パスタに海老とバジルのなめらかなクリーム。繊細で地中海らしい香り。

ウニのスパゲッティ・アッラ・キタッラ — € 16
キタッラ仕立てのパスタに、ウニの純粋で濃厚な旨味を合わせました。

イカとポルチーニ茸のパッパルデッレ — € 15
イカの海の香りと、ポルチーニ茸の芳醇な森の香りを、
上品なバランスで仕上げました。

ボラの琥珀色ボッタルガを添えた黒いタリオリーニ — € 15
特徴的な黒いパスタに、ボッタルガの濃厚で
奥深い海の旨味を重ねました。

アサリのスパゲッティ — € 18
アサリ、オイル、ニンニク、パセリ。
地中海の定番を、最も素直なスタイルで。

ホウボウのソースで和えたパッケリ — € 18
繊細で旨味豊かなホウボウのソースを、パッケリに絡めました。

海の幸と旬野菜のタリオリーニ — € 16
生パスタ、海の香り、畑の野菜。私たちが表現する地中海料理です。

オマール海老のリングイネ — € 25
オマール海老の濃厚な旨味をリングイネにまとわせた、上品で
海の香り豊かな一皿です。

魚介のリゾット — € 16
クリーミーで香り高く、海の魅力を凝縮した味わい。

野菜のスープ — € 13
厳選した野菜をじっくり煮込んだ、素朴で滋味深い一皿です。

猪のラグーソースのパッパルデッレ — € 16

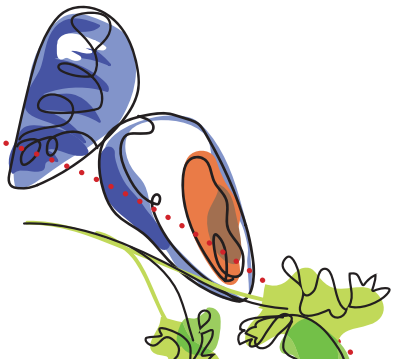
大地の恵みのパスタ

力強く奥深い猪のラグーを、生パスタにたっぷり絡めました。

ポルチーニ茸のタリオリーニ — € 16
生パスタとポルチーニ茸。森の香りをシンプルに楽しむ一皿。

ペンネッテ・アイ・ドゥエ・オルシ — € 16
当店のスペシャリテ。
仔牛、牛、豚の自家製ラグーに、グリーンピース、黒オリーブ、ハムを加え、
パルミジャーノ・レッジャーノと少量のクリームで仕上げます。
追加オプション

ボラの琥珀色ボッタルガ追加 — + € 6
全粒粉パスタまたはグルテンフリーパスタに変更可能 — + € 2



海の幸のメイン料理

魚介のソテー — € 20
ムール貝、アサリ、海老、イカを、シーアスパラガスとともに手早くソテー。
香り豊かで、生き生きとした地中海らしい一皿です。

ヴェルシリア風シーフード・カタラーナ — € 26
海老、イカ、鯛を、歯ざわりのよい野菜のサラダにのせ、
自家製の地中海風ドレッシングで仕上げます。

大海老の蒸し料理 — € 24
キャラメリゼしたトロペア産赤玉ねぎと地中海産松の実を添え、
甘み、香ばしさ、旨味を重ねました。

タリアータ・ディ・トンノ — € 24
さっと焼いて切り分けたマグロに、ソテーしたフダンソウを添えて。

ヒラメのフィレ、島風 — € 24
ヒラメ、じゃがいも、ダッテリーニトマト、タジャスカオリーブ。地中海の香りを一皿に。

海老とイカのフリット — € 20
海老とイカを、ご注文ごとに軽く香ばしいフリットに仕上げます。

アンコウのシチリア風 — € 24
地中海の香りと豊かな味わいが、
アンコウの繊細な食感を引き立てます。

海の幸の炭火焼き

アンコウのグリル — € 24
グリルで食感と自然な海の旨味を引き出します。

鯛のグリル — € 20
グリルで繊細さと魚本来の味わいを引き出します。

大海老のグリル — € 20
自然な甘みと海の香りを引き出すよう香ばしく焼き上げます。

大地の恵みのメイン料理

モッツァレラとズッキーニの花のフリット — € 16
モッツァレラとズッキーニの花を、軽く香ばしいフリットに。

仔牛のミラノ風カツレツ — € 20
外は黄金色で香ばしく、中はやわらかくジューシー。ミラノ伝統の味。

牛フィレ肉のグリル — € 28
やわらかくジューシーに焼き上げ、肉本来の味を引き出します。

バイエルン産スコットーナの骨付き肉、炭火焼き — € 20
食べ応えのある一枚肉を炭火で焼き、豊かな香りと香ばしい表面に仕上げます。

バイエルン産スコットーナのフィオレンティーナ、炭火焼き — € 60 / kg
シェアに最適な大ぶりの肉を炭火で焼き、香ばしい表面とやわらかくジューシーな中心に。

スコットーナのフィオレンティーナ・タリアータ — € 20
切り分けて盛り付け、グリル肉のやわらかさと力強い味わいを楽しめます。

ポルチーニ茸のジェノヴァ風 — € 30,00
ポルチーニ茸をニンニク、エクストラバージンオリーブオイル、塩、コショウ、パセリとともにフライパンでソテー。

炭火焼き・チーズ・サイドディッシュ

パルミジャーノ・レッジャーノDOP — € 10
そのままお楽しみください。

ズッキーニの花のフリット — € 7
ご注文ごとに、香ばしくカリッと揚げます。

ほうれん草のソテー — € 6
シンプルにソテーした、風味豊かな一皿。

ミックスサラダ — € 6
新鮮でシャキシャキとした食感。

カリカリのフライドポテト — € 6

野菜の甘酢漬け — € 6
爽やかで心地よい酸味。

自家製デザート

カカオ70%ダークチョコレートのブラウニー — € 7
クルミ、マンゴーソース、フレッシュミント。濃厚でしっとり、驚きのある味わい。

ベリーのチーズケーキ — € 7
クリーミーで繊細。ベリーの爽やかでフルーティーな香り。

クレマ・カタラーナ — € 7
なめらかなクリームと、香ばしくキャラメリゼした表面。

ティラミス — € 7
イタリアを代表するデザートを、自家製で。

ナポリ風パスティエラ — € 7
香り高くしっとりとした、伝統の味。

カントゥッチとヴィン・サント — € 8
トスカーナの食後を代表する定番。

栗のジェラートとマロングラッセ、リゼルヴァ・ブランデー風味 — € 8
なめらかで香り高く、栗とマロングラッセの濃厚な味わい。

ミルクジェラート — € 7

ヘーゼルナッツジェラート — € 7

ジェラート・セミフレッド・ソルベ・フルーツ

ピスタチオジェラート — € 7

ラム酒風味のトリュフ — € 8
クリーミーなチョコレートのセミフレッドに、芳醇なラムの香り。

ヌガーのセミフレッド、コーヒー添え — € 8
自家製ヌガーのセミフレッドに、熱いエスプレッソを添えて。

レモンとブラウリオのソルベ — € 7

桃とジンのソルベ — € 7

マンゴーとカンパリのソルベ — € 7

青リンゴとカルヴァドスのソルベ — € 7

パイナップル、マラスキーノ風味 — € 7

赤いベリーの盛り合わせ — € 7

デザートワイン

ピエモンテ
Moscato d’Asti Voerzio Vigna Sergente DOCG 2024 — € 20
トスカーナ
Vin Santo Antinori “Donato” — € 18 / € 5

デザートワイン＆ミラノ産クラフトビール

ピエモンテ

Moscato d’Asti Voerzio Vigna Sergente DOCG 2024 — € 20
トスカーナ

Vin Santo Antinori “Donato” — € 18 / € 5
ヴェネト

Dindarello Passito Bianco Maculan 2022 — € 35 / € 7
マルケ

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

Kantico Mosto Parzialmente Fermentato BIO Monteschiavo — € 17 / € 5
シチリア

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

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

ヘーフェヴァイツェン • 上面発酵 • 5% — € 7
小麦とバナナ、繊細な花の香り。やわらかくクリーミーで、爽やかなハーブの余韻。
GHISA

スモークドスタウト • 上面発酵 • 5% — € 7
燻製香とロースト香、ビターカカオ、コーヒー、栗。濃厚でやわらかく包み込む味わい。
LAMBRATE

ボック • 下面発酵 • 7% — € 7
穀物とキャラメルの香り。上品なモルト感と蜂蜜のニュアンス。
MONTESTELLA

ピルスナー • 下面発酵 • 5% — € 7
ハーブとほのかな柑橘の香り。爽やかで繊細なモルトの味わい。
銀賞 — European Beer Star 2025
PORPORA

ドッペルボック • 下面発酵 • 8% — € 7
豊かな骨格。ローストキャラメル、プラム、ビスケット、モルトの香り。
金賞 — European Beer Star 2025
SANT’AMBROEUS

ストロング・ゴールドエール • 上面発酵 • 7% — € 7
花とスパイス、蜂蜜、柑橘ピールの香り。やわらかく調和の取れた、心地よく力強い味わい。