Locanda
Due Orsi
dal 1969

LA NOSTRA CUCINA

Tutto nasce dalla materia prima

Pane, focaccia, pasta fresca, dolci e preparazioni artigianali.

Cuciniamo partendo da materie prime

selezionate ogni giorno con cura.

Antipasti di Mare

MARE TIEPIDO ALL'OLIO PROFUMATO — € 16
Un'insalatina di mare servita tiepida, con cozze, vongole veraci, scampetti nostrani, gamberetti, calamaretti e piovra, delicatamente condita con il nostro olio profumato.

TENTACOLI DI PIOVRA SPADELLATI — € 16
Piovra dorata in padella, su crema vellutata di favette verdi e guanciale croccante.
Un gioco di consistenze tra morbidezza, freschezza e sapidità.

INSALATA DI BACCALÀ — € 14
Baccalà cotto al vapore, olive taggiasche, pomodorini datterini e capperi, completati da un filo di ottimo olio extravergine d'oliva.

INSALATA DI SCAMPI E SPINACINI NOVELLI — € 14
Scampetti delicatamente cotti al vapore, accompagnati da teneri spinacini novelli e conditi con olio extravergine d'oliva.

MOSCARDINI IN GUAZZETTO — € 13
Moscardini teneri, cotti nel sugo di pomodoro, per un sapore pieno, mediterraneo e autentico.

ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO & MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA — € 15
Acciughe del Mar Cantabrico, burro e pomodori secchi, servite con crostini di pane e mozzarella di bufala campana.
Un piccolo gioco da comporre e gustare insieme, sfizioso, sapido e sorprendente.

Crudités di Mare

GRAN MISTO DI MARE CRUDO — € 28
Un percorso tra Mediterraneo e Adriatico:
gamberetto rosso nostrano, scampetto nostrano, ostrica Fine de Claire, carpaccio di ricciola siciliana, tartare di tonno rosso 50 g, canocchia dell'Adriatico e julienne di calamaro.

TARTARE DI TONNO YELLOWFIN — € 18
Tonno Yellowfin, fresco e delicato, protagonista assoluto del piatto.

OSTRICA FINE DE CLAIRE — MARENNES-OLÉRON — € 3 cad.
Freschezza marina, eleganza e mineralità.

Antipasti di Terra

PROSCIUTTO DI PARMA & MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA — € 14
La dolcezza del Prosciutto di Parma incontra la morbidezza della mozzarella di bufala.

PROSCIUTTO TOSCANO AL COLTELLO "PRATOMAGNO ORO" — € 14
Tagliato al coltello, per esaltarne profumi, consistenza e carattere.

MISTO DI SALUMI TOSCANI AL COLTELLO — € 14
Una selezione di salumi toscani, tagliati al momento e serviti al naturale.

SFORMATINO DI ZUCCA, CREMA DI ROBIOLA E CRUMBLE DI CHORIZO — € 15
La dolcezza della zucca incontra la robiola e il chorizo saporito e leggermente piccante.

Primi di Mare

TAGLIATELLE DI PASTA FRESCA AI GAMBERI — € 18
La nostra pasta fresca, gamberi e crema al basilico: profumo mediterraneo e delicatezza.

SPAGHETTI ALLA CHITARRA AL RICCIO DI MARE — € 16
La pasta alla chitarra incontra la purezza e l'intensità del riccio di mare.

PAPPARDELLE CON CALAMARI & FUNGHI PORCINI — € 15
Il mare dei calamari incontra il profumo intenso del bosco,
in un raffinato equilibrio tra sapidità e intensità aromatica.

TAGLIARINI NERI ALLA BOTTARGA DI MUGGINE AMBRATA — € 15
Pasta dal caratteristico colore scuro, impreziosita dal gusto deciso e
profondamente marino della bottarga.

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI — € 18
Vongole veraci, olio, aglio e prezzemolo.
Un grande classico mediterraneo, nella sua forma più autentica.

PACCHERI AL SUGO DI GALLINELLA DI MARE — € 18
Paccheri avvolti in un sugo delicato e saporito di gallinella di mare.

TAGLIOLINI ALLE DELIZIE DI MARE & PRIMIZIE DELL'ORTO — € 16
Pasta fresca, profumi del mare e verdure dell'orto: la nostra idea di cucina mediterranea.

LINGUINE ALL'ASTICE — € 25
Linguine avvolte nel gusto intenso dell'astice, per un primo piatto dal carattere elegante e
profondamente marino.

RISOTTO ALLA MARINARA — € 16
Cremoso, profumato e ricco di sapore, con tutto il carattere del mare.

Primi di Terra

ZUPPA DI VERDURE — € 13
Verdure selezionate e cotte lentamente, per un piatto semplice, genuino e ricco di sapore.

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE — € 16
Pasta fresca avvolta in un ragù di cinghiale dal gusto intenso, profondo e deciso.

TAGLIOLINI AI FUNGHI PORCINI — € 16
Pasta fresca e porcini: il profumo del bosco in un piatto essenziale.

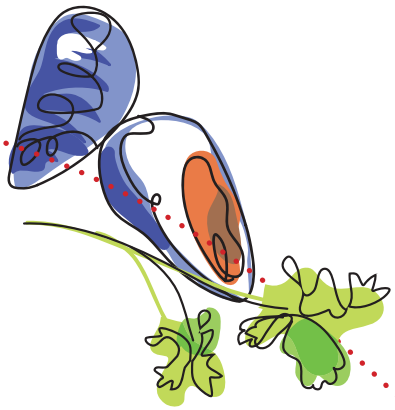
RISOTTO CON ZUCCA MANTOVANA DELICA E SALSICCIA TOSCANA — € 16
La dolcezza della zucca Delica incontra il gusto deciso della salsiccia toscana.

PENNETTE AI DUE ORSI — € 16
La nostra specialità della casa.
Il nostro ragù di vitello, manzo e maiale, con piselli, olive nere e prosciutto cotto,
mantecato con Parmigiano Reggiano e un delicato filo di panna.

EXTRA

Aggiunta di Bottarga di Muggine Ambrata — + € 6

Su richiesta: pasta integrale ricca di fibre oppure pasta senza glutine — + € 2



Secondi di Mare

SPADELLATA DI MARE — € 20
Cozze, vongole, gamberi e calamari, saltati espressi in padella con salicornia.
Un piatto vivace, profumato, dal carattere autenticamente mediterraneo.

CATALANA ALLA VERSILIESE — € 26
Gamberi, calamari e orata su un'insalatina croccante di verdure,
con il nostro condimento mediterraneo.

GAMBERONI AL VAPORE — € 24
Su cipolla di Tropea caramellata e pinoli del Mediterraneo:
un incontro tra dolcezza, croccantezza e sapidità.

TAGLIATA DI TONNO — € 24
Tonno appena scottato e tagliato, accompagnato da bietole saltate.

FILETTO DI ROMBO ALL'ISOLANA — € 24
Rombo, patate, pomodorini datterini e olive taggiasche: tutti i profumi della cucina mediterranea.

FRITTO DI GAMBERI & CALAMARI — € 20
Gamberi e calamari in una frittura dorata, leggera e croccante, preparata espressa.

RANA PESCATRICE ALLA SICILIANA — € 24
Una preparazione dai profumi mediterranei e dal gusto pieno,
che esalta la consistenza della rana pescatrice.

La Brace

PESCATRICE ALLA BRACE — € 24
Cotta alla brace per esaltarne la consistenza e il sapore naturale del mare.

ORATA ALLA BRACE — € 20
Cotta alla brace, per esaltarne la delicatezza e il naturale sapore di mare.

GAMBERONI ALLA BRACE — € 20
Alla brace, per esaltarne la dolcezza naturale e il profumo di mare.

Secondi di Terra

FRITTO DI MOZZARELLA & ZUCCHINE IN FIORE — € 16
Mozzarella e zucchine in fiore in una frittura dorata, leggera e croccante.

COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE — € 20
La grande tradizione milanese: dorata e croccante all'esterno, tenera e succosa al cuore.

FUNGHI PORCINI ALLA GENOVESE — € 30,00
Funghi porcini preparati in padella con aglio, olio extravergine di oliva, sale, pepe e prezzemolo.

La Brace

FILETTO DI MANZO ALLA BRACE — € 28
Tenero e succoso, cotto alla brace per esaltare il carattere naturale della carne.

COSTATA DI SCOTTONA BAVARESE AL CARBONE — € 20
Un taglio generoso, cotto sul carbone per sviluppare profumi intensi e una crosta saporita.

FIORENTINA DI VERA SCOTTONA BAVARESE AL CARBONE — € 60 / kg

Il grande taglio da condividere, cotto al carbone per una superficie saporita e un cuore morbido e succoso.

TAGLIATA DI FIORENTINA DI SCOTTONA AL PIATTO — € 20
Tagliata e servita al piatto, per assaporare tutta la tenerezza e il carattere della carne alla brace.

Formaggi

PARMIGIANO REGGIANO DOP — € 10
Servito in purezza.

Contorni

Fiori di Zucca Fritti — € 7
Croccanti e dorati, preparati espressi.

Spinaci Ripassati in Padella — € 6
Semplici e saporiti, ripassati in padella.

Insalata Mista — € 6
Fresca e croccante.

Patate Fritte Croccantissime — € 6

Verdure all'Agro — € 6
Fresche e piacevolmente acidule.

I nostri dolci

Tutti artigianali preparati quotidianamente da noi

BROWNIE AL CIOCCOLATO FONDENTE 70% — € 7
Con noci, salsa al mango e menta fresca. Intenso, morbido e sorprendente.

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO — € 7
Cremosa e delicata, con la nota fresca e fruttata dei frutti di bosco.

CREMA CATALANA — € 7
Cremosa e vellutata, con la sua irresistibile superficie caramellata.

TIRAMISÙ — € 7
Il grande classico italiano, nella nostra preparazione artigianale.

PASTIERA NAPOLETANA — € 7
Profumata, morbida e ricca di tradizione.

CANTUCCI & VIN SANTO — € 8
Il più classico dei finali toscani.

Gelati & Semifreddi

GELATO DI CASTAGNE & MARRONS GLACÉS AL BRANDY RISERVA — € 8
Avvolgente e profumato, con il gusto intenso delle castagne e dei marrons glacés.

Gelato alla Crema — € 7

Gelato alla Nocciola — € 7

Gelato al Pistacchio — € 7

Tartufo al Rhum — € 8
Cremoso semifreddo al cioccolato, impreziosito dalle note aromatiche del Rhum.

Torroncino Affogato al Caffè — € 8
Semifreddo al torrone artigianale, servito con caffè espresso caldo

Sorbetti

Sorbetto al Limone con Braulio — € 7

Sorbetto alla Pesca con Gin — € 7

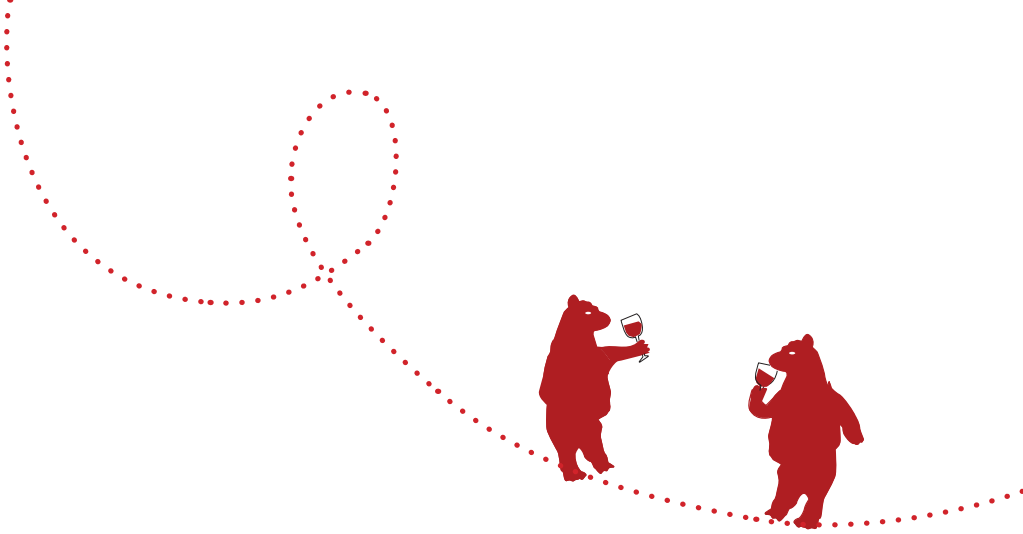
Sorbetto al Mango con Campari — € 7

Sorbetto alla Mela Verde con Calvados — € 7

Frutta Fresca

Ananas al Maraschino — € 7

Frutti di Bosco Misti — € 7



Vini da Dessert

BOTTIGLIA / CALICE

Piemonte

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

Toscana

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

Veneto

Dindarello Passito Bianco Maculan 2022 — € 35 / € 7

Marche

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

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

Sicilia

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

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

Birre Artigianali Milanesi

DOMM

Hefe Weizen • Alta fermentazione • 5% — € 7

Profumi di frumento, banana e delicate note floreali. Morbida e cremosa, con un finale fresco ed erbaceo.

GHISA

Smoked Stout • Alta fermentazione • 5% — € 7

Note affumicate e tostate, cacao amaro, caffè e castagne. Intensa, morbida e avvolgente.

LAMBRATE

Bock • Bassa fermentazione • 7% — € 7

Sentori di cereale e caramello, con eleganti note maltate e sfumature di miele.

MONTESTELLA

Pilsner • Bassa fermentazione • 5% — € 7

Profumi erbacei e leggere note agrumate, con un gusto fresco e delicatamente maltato.
Medaglia d'Argento — European Beer Star 2025

PORPORA

Doppelbock • Bassa fermentazione • 8% — € 7

Ricca e strutturata, con note tostate di caramello e prugna, biscotto e malto.
Medaglia d'Oro — European Beer Star 2025

SANT'AMBROEUS

Strong Gold Ale • Alta fermentazione • 7% — € 7

Profumi floreali e speziati, note di miele e agrumi canditi. Morbida, equilibrata e piacevolmente intensa.