Locanda
Due Orsi
dal 1969

NUESTRA COCINA

Todo nace de la materia prima

Pan, focaccia, pasta fresca, postres y preparaciones artesanales.

Cocinamos a partir de materias primas

seleccionadas cada día con esmero.

Entrantes del mar

MAR TEMPLADO CON ACEITE AROMATIZADO — € 16
Una ensaladita de mar servida templada, con mejillones, almejas, cigalitas locales, gambas, calamares pequeños y pulpo, delicadamente aliñada con nuestro aceite aromatizado.

TENTÁCULOS DE PULPO SALTEADOS — € 16
Pulpo dorado en sartén, sobre crema aterciopelada de habitas verdes y guanciale crujiente.
Un juego de texturas entre suavidad, frescura y sabor.

ENSALADA DE BACALAO — € 14
Bacalao cocido al vapor, aceitunas Taggiasca, tomates datterini y alcaparras, completados con un hilo de excelente aceite de oliva virgen extra.

ENSALADA DE CIGALAS Y ESPINACAS TIERNAS — € 14
Cigalitas delicadamente cocidas al vapor, acompañadas de tiernas espinacas baby y aliñadas con aceite de oliva virgen extra.

PULPITOS EN GUAZZETTO — € 13
Pulpitos tiernos, cocidos en salsa de tomate, para un sabor pleno, mediterráneo y auténtico.

ANCHOAS DEL MAR CANTÁBRICO & MOZZARELLA DE BÚFALA CAMPANA — € 15
Anchoas del mar Cantábrico, mantequilla y tomates secos, servidas con crostini de pan y mozzarella de búfala campana.
Un pequeño juego para componer y degustar juntos, apetitoso, sabroso y sorprendente.

Crudos del mar

GRAN SURTIDO DE CRUDOS DEL MAR — € 28
Un recorrido entre el Mediterráneo y el Adriático:
gamba roja local, cigalita local, ostra Fine de Claire, carpaccio de pez limón siciliano, tartar de atún rojo 50 g, galera del Adriático y juliana de calamar.

TARTAR DE ATÚN YELLOWFIN — € 18
Atún Yellowfin, fresco y delicado, protagonista absoluto del plato.

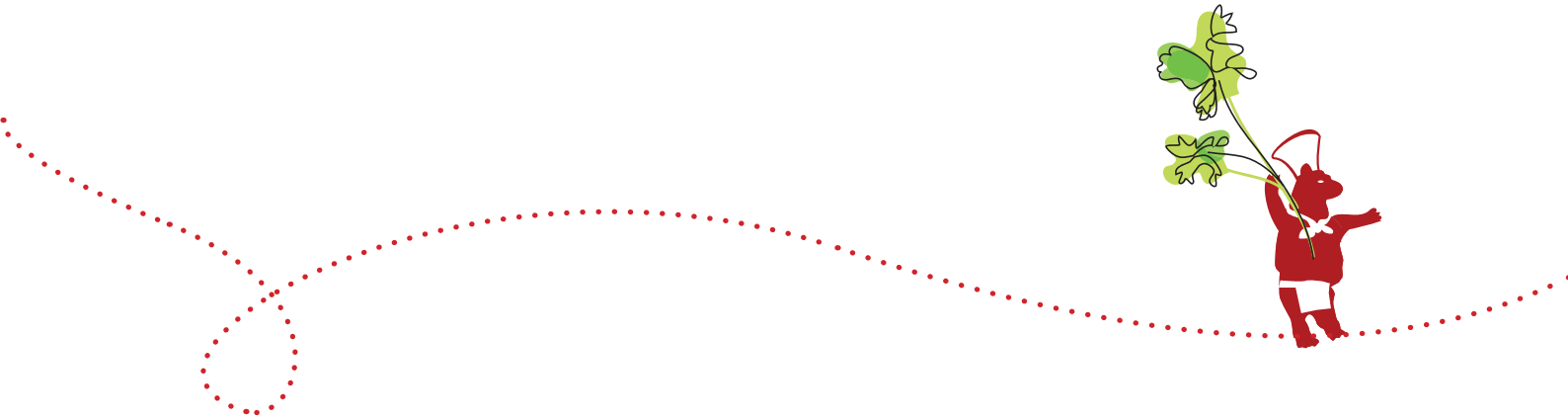
OSTRA FINE DE CLAIRE — MARENNES-OLÉRON — € 3 cad.
Frescura marina, elegancia y mineralidad.

Entrantes de tierra

JAMÓN DE PARMA & MOZZARELLA DE BÚFALA CAMPANA — € 14
La dulzura del Jamón de Parma se encuentra con la suavidad de la mozzarella de búfala.

JAMÓN TOSCANO CORTADO A CUCHILLO “PRATOMAGNO ORO” — € 14
Cortado a cuchillo para realzar sus aromas, textura y carácter.

SURTIDO DE EMBUTIDOS TOSCANOS CORTADOS A CUCHILLO — € 14
Una selección de embutidos toscanos, cortados al momento y servidos al natural.



Primeros del mar

TAGLIATELLE DE PASTA FRESCA CON GAMBAS — € 18
Nuestra pasta fresca, gambas y crema aterciopelada de albahaca: aroma mediterráneo y delicadeza.

SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON ERIZO DE MAR — € 16
La pasta alla chitarra se encuentra con la pureza y la intensidad del erizo de mar.

PAPPARDELLE CON CALAMARES & BOLETUS — € 15
El mar de los calamares se encuentra con el intenso aroma del bosque,
en un refinado equilibrio entre sabor e intensidad aromática.

TAGLIARINI NEGROS CON BOTTARGA DE MÚJOL ÁMBAR — € 15
Pasta de característico color oscuro, realzada por el sabor intenso y
profundamente marino de la bottarga.

SPAGHETTI CON ALMEJAS — € 18
Almejas, aceite, ajo y perejil.
Un gran clásico mediterráneo, en su forma más auténtica.

PACCHERI CON SALSA DE RUBIO DE MAR — € 18
Paccheri envueltos en una salsa delicada y sabrosa de rubio de mar.

TAGLIOLINI CON DELICIAS DEL MAR & PRIMICIAS DE LA HUERTA — € 16
Pasta fresca, aromas del mar y verduras de la huerta: nuestra idea de cocina mediterránea.

LINGUINE CON BOGAVANTE — € 25
Linguine envueltos en el intenso sabor del bogavante, para un primer plato de carácter elegante y
profundamente marino.

RISOTTO A LA MARINERA — € 16
Cremoso, aromático y rico en sabor, con todo el carácter del mar.

Primeros de tierra

SOPA DE VERDURAS — € 13
Verduras seleccionadas y cocidas lentamente, para un plato sencillo, genuino y lleno de sabor.

PAPPARDELLE CON RAGÚ DE JABALÍ — € 16
Pasta fresca envuelta en un ragú de jabalí de sabor intenso, profundo y decidido.

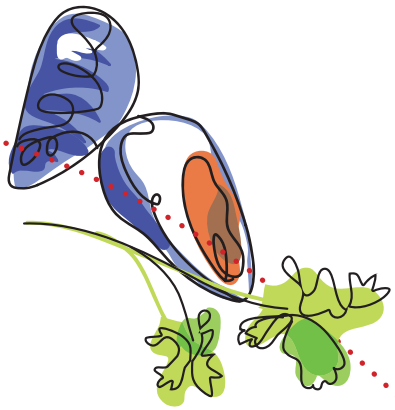
TAGLIOLINI CON BOLETUS — € 16
Pasta fresca y boletus: el aroma del bosque en un plato esencial.

PENNETTE AI DUE ORSI — € 16
Nuestra especialidad de la casa.
Nuestro ragú de ternera, vacuno y cerdo, con guisantes, aceitunas negras y jamón cocido,
mantecado con Parmigiano Reggiano y un delicado toque de nata.

EXTRA

Añadido de bottarga de mújol ámbar — + € 6

A petición: pasta integral rica en fibra o pasta sin gluten — + € 2



Segundos del mar

SALTEADO DE MAR — € 20
Mejillones, almejas, gambas y calamares, salteados al momento en sartén con salicornia.
Un plato vivo, aromático, de carácter auténticamente mediterráneo.

CATALANA A LA VERSILIESE — € 26
Gambas, calamares y dorada sobre una ensaladita crujiente de verduras,
con nuestro aliño mediterráneo.

LANGOSTINOS AL VAPOR — € 24
Sobre cebolla de Tropea caramelizada y piñones del Mediterráneo:
un encuentro entre dulzura, textura crujiente y sabor.

TAGLIATA DE ATÚN — € 24
Atún apenas marcado y cortado, acompañado de acelgas salteadas.

FILETE DE RODABALLO A LA ISOLANA — € 24
Rodaballo, patatas, tomates datterini y aceitunas Taggiasca: todos los aromas de la cocina mediterránea.

FRITURA DE GAMBAS & CALAMARES — € 20
Gambas y calamares en una fritura dorada, ligera y crujiente, preparada al momento.

RAPE A LA SICILIANA — € 24
Una preparación de aromas mediterráneos y sabor pleno,
que realza la textura del rape.

La Parrilla

RAPE A LA PARRILLA — € 24
Cocido a la parrilla para realzar su textura y el sabor natural del mar.

DORADA A LA PARRILLA — € 20
Cocida a la parrilla para realzar su delicadeza y su sabor natural a mar.

LANGOSTINOS A LA PARRILLA — € 20
A la parrilla, para realzar su dulzura natural y su aroma a mar.

Segundos de tierra

FRITURA DE MOZZARELLA & CALABACINES EN FLOR — € 16
Mozzarella y calabacines en flor en una fritura dorada, ligera y crujiente.

CHULETA DE TERNERA A LA MILANESA — € 20
La gran tradición milanesa: dorada y crujiente por fuera, tierna y jugosa en el centro.

BOLETUS A LA GENOVESA — € 30,00
Boletus salteados con ajo, aceite de oliva virgen extra, sal, pimienta y perejil.

La Parrilla

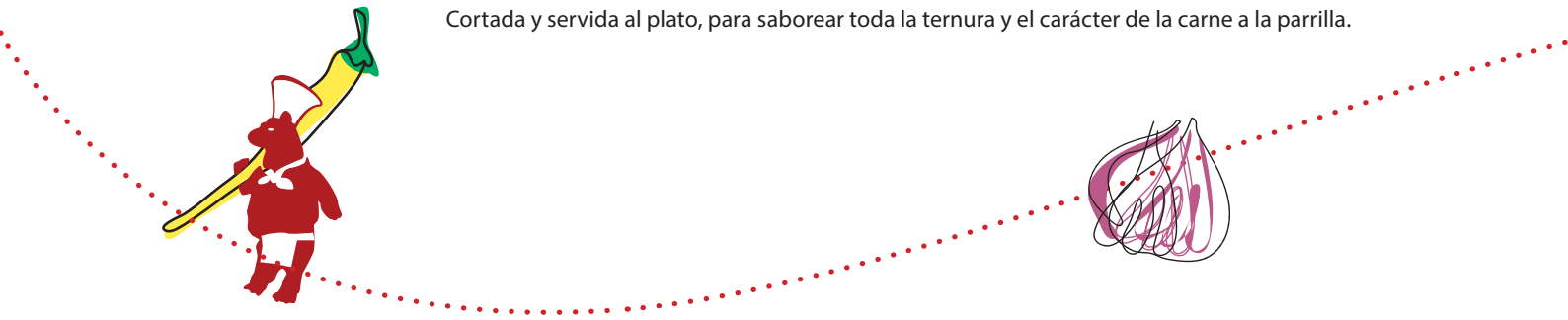
SOLOMILLO DE VACUNO A LA PARRILLA — € 28
Tierno y jugoso, cocido a la parrilla para realzar el carácter natural de la carne.

CHULETÓN DE SCOTTONA BÁVARA AL CARBÓN — € 20
Un corte generoso, cocido al carbón para desarrollar aromas intensos y una costra sabrosa.

FIORENTINA DE AUTÉNTICA SCOTTONA BÁVARA AL CARBÓN — € 60 / kg

El gran corte para compartir, cocido al carbón para una superficie sabrosa y un centro tierno y jugoso.

TAGLIATA DE FIORENTINA DE SCOTTONA AL PLATO — € 20
Cortada y servida al plato, para saborear toda la ternura y el carácter de la carne a la parrilla.



Quesos

PARMIGIANO REGGIANO DOP — € 10
Servido al natural.

Guarniciones

Flores de Calabaza Fritas — € 7
Crujientes y doradas, preparadas al momento.

Espinacas Salteadas en Sartén — € 6
Sencillas y sabrosas, salteadas en sartén.

Ensalada Mixta — € 6
Fresca y crujiente.

Patatas Fritas Muy Crujientes — € 6

Verduras Aciduladas — € 6
Frescas y agradablemente aciduladas.

Nuestros postres

Todos artesanales preparados diariamente por nosotros

BROWNIE DE CHOCOLATE NEGRO 70% — € 7
Con nueces, salsa de mango y menta fresca. Intenso, suave y sorprendente.

CHEESECAKE DE FRUTOS DEL BOSQUE — € 7
Cremosa y delicada, con la nota fresca y afrutada de los frutos del bosque.

CREMA CATALANA — € 7
Cremosa y aterciopelada, con su irresistible superficie caramelizada.

TIRAMISÙ — € 7
El gran clásico italiano, en nuestra preparación artesanal.

PASTIERA NAPOLITANA — € 7
Aromática, suave y llena de tradición.

CANTUCCI & VIN SANTO — € 8
El más clásico de los finales toscanos.

Helados & Semifríos

HELADO DE CASTAÑAS & MARRONS GLACÉS AL BRANDY RISERVA — € 8
Envolvente y aromático, con el intenso sabor de las castañas y los marrons glacés.

Helado de Crema — € 7

Helado de Avellana — € 7

Helado de Pistacho — € 7

Trufa al Ron — € 8
Cremoso semifrío de chocolate, realzado por las notas aromáticas del ron.

Semifrío de Turrón Ahogado en Café — € 8
Semifrío de turrón artesanal, servido con café espresso caliente

Sorbete

Sorbete de Limón con Braulio — € 7

Sorbete de Melocotón con Gin — € 7

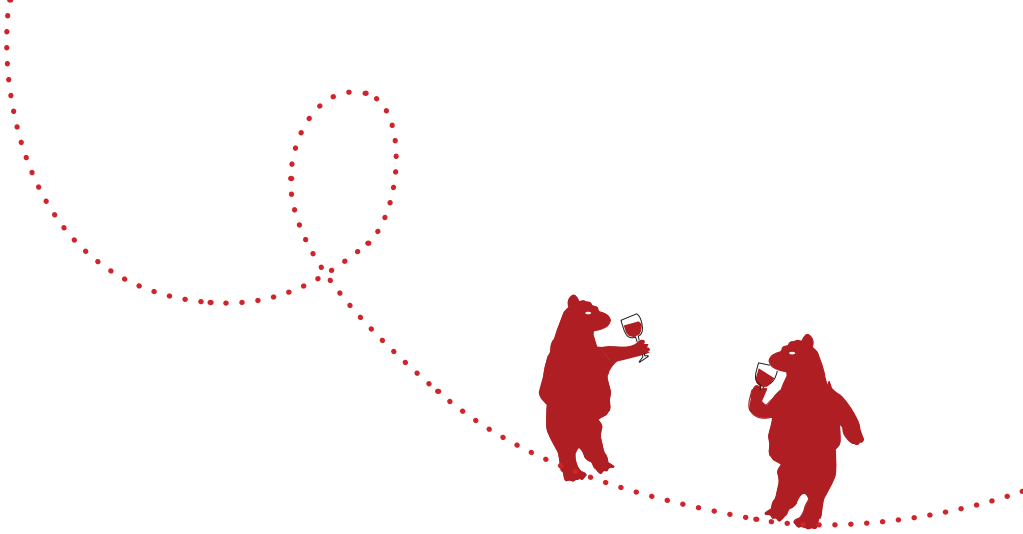
Sorbete de Mango con Campari — € 7

Sorbete de Manzana Verde con Calvados — € 7

Fruta Fresca

Piña al Maraschino — € 7

Frutos del Bosque Variados — € 7



Vinos de Postre

BOTELLA / COPA

Piamonte

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

Toscana

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

Véneto

Dindarello Passito Bianco Maculan 2022 — € 35 / € 7

Marcas

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

Cervezas Artesanales Milanesas

DOMM

Hefe Weizen • Alta fermentación • 5% — € 7

Aromas de trigo, plátano y delicadas notas florales. Suave y cremosa, con un final fresco y herbáceo.

GHISA

Smoked Stout • Alta fermentación • 5% — € 7

Notas ahumadas y tostadas, cacao amargo, café y castañas. Intensa, suave y envolvente.

LAMBRATE

Bock • Baja fermentación • 7% — € 7

Aromas de cereal y caramelo, con elegantes notas maltosas y matices de miel.

MONTESTELLA

Pilsner • Baja fermentación • 5% — € 7

Aromas herbáceos y ligeras notas cítricas, con un sabor fresco y delicadamente maltoso.
Medalla de Plata — European Beer Star 2025

PORPORA

Doppelbock • Baja fermentación • 8% — € 7

Rica y estructurada, con notas tostadas de caramelo y ciruela, galleta y malta.
Medalla de Oro — European Beer Star 2025

SANT'AMBROEUS

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

Aromas florales y especiados, notas de miel y cítricos confitados. Suave, equilibrada y agradablemente intensa.