



我▯的料理

一切始于▯▯食材

面包、佛卡夏、▯制意面、甜点及各类手工料理。

我▯从▯▯食材出▯，

每日悉心挑▯。

海菜

温拌海菜配香草油 — € 16

温拌海菜沙拉，集合、蛤蜊、本地小海螯、小、小和章，佐以自制香草油柔味。

香煎章 — € 16

金黄香煎章，搭配柔滑青蚕豆泥与香脆猪肉。
柔嫩、清新与咸交的口感。

沙拉 — € 14

清蒸、Taggiasca 橄、小番茄和酸豆，
最后淋上特初榨橄油。

海螯嫩菠菜沙拉 — € 14

蒸海螯配嫩小菠菜，
以特初榨橄油味。

番茄汁炖小章 — € 13

嫩滑小章以番茄汁慢炖，呈郁、地中海味与本真滋味。

坎塔布里海尾与坎帕尼水牛奶酪 — € 15

坎塔布里海尾配黄油和干番茄，佐烤面包片及
坎帕尼水牛奶酪。
自由合、共同品，咸有趣又令人惊喜。

海生食

豪生海味拼 — € 28

一穿越地中海与得里海的味之旅：
本地、本地海螯、Fine de Claire 生蚝、西西里油甘薄片、50克金塔塔、得里海皮皮及。

黄金塔塔 — € 18

新的金塔塔，是道菜当之无愧的主角。

FINE DE CLAIRE 生蚝 — MARENNES-OLÉRON — € 3/只

海洋般的清新、雅与物气息。

味前菜

帕尔火腿与坎帕尼水牛奶酪 — € 14

帕尔火腿的甘甜与水牛奶酪的柔滑相遇。

手切托斯卡火腿“PRATOMAGNO ORO” — € 14

点切，以充分展香气、感与个性。

手切托斯卡冷切拼 — € 14

精托斯卡冷切，点切，原味呈。



海味 第一道菜



自制意面配海鲜 — € 18

自制意面、海鲜与柔滑酱汁，兼具地中海香气与海鲜口感。

吉他面配海胆 — € 16

吉他切面与海胆相遇而浓郁的海味相遇。

海鲜面配海鲜与牛肝菌 — € 15

海鲜的海洋滋味邂逅森林中浓郁的牛肝菌香气，咸鲜与馥郁芳香之味达到精致平衡。

墨色意面配琥珀色酱汁 — € 15

深色意面独具特色，浓郁的明码酱汁味予其深邃海洋气息。

意大利面配蛤 — € 18

蛤、橄榄油、大蒜和欧芹。
最本真的地中海经典。

短管面配辣娘汁 — € 18

短管面裹上辣娘美的辣娘酱汁。

意面配海珍味与时令嫩蔬 — € 16

意制意面、海洋香气与园中时蔬，是我心中的地中海料理。

扁面配海鲜 — € 25

扁面充分吸收海鲜的浓郁味，呈现优雅个性与深邃海洋气息。

海苔卷 — € 16

密集、芳香、滋味丰盈，尽显海洋个性。

素食 第一道菜

蔬菜卷 — € 13

精制蔬菜慢火烹煮，新鲜、真材而滋味丰富。

意面配野猪肉 — € 16

意制意面裹上浓郁深沉、个性鲜明的野猪肉。

意面配牛肝菌 — € 15

意制意面与牛肝菌，以简洁方式呈现森林芬芳。

I Due Orsi 特色斜管面 — € 16

我的招牌菜。

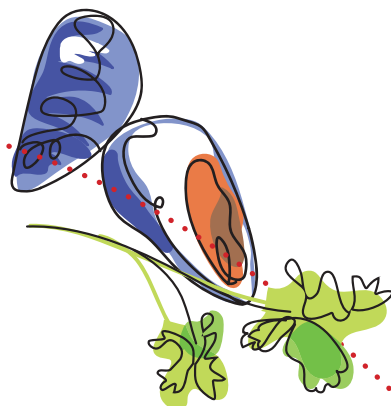
小牛肉、牛肉和猪肉慢炖肉，加入豌豆、黑橄榄与熟火腿，以 Parmigiano Reggiano 和少许奶油收汁。

加

加琥珀色酱汁 — + € 6

可加高全麦意面或无麸意面 — + € 2

海菜



香煎合海 — € 20

、蛤蜊、和与海蓬子点炒。
一道充满活力与香气、极具地中海个性的菜肴。

VERSILIA 味海沙拉 — € 26

、和金在爽脆蔬菜沙拉上，
搭配自制地中海味汁。

煎西西里油甘 — € 26

油甘煎至恰到好处，搭配花嫩西葫芦。
、清新，保留肉天然郁味。

清蒸大 — € 24

搭配焦糖化 Tropea 洋葱与地中海松子：
甜美、酥脆与咸的相遇。

蒜香金切片 — € 24

金煎后切片，搭配香炒牛皮菜。

海味多宝柳 — € 24

多宝、土豆、小番茄与 Taggiasca 橄，聚地中海料理的全部芬芳。

香炸与 — € 20

和点炸，金黄、盈而酥脆。

西西里味安康 — € 24

充地中海香气与郁滋味的料理，
充分展安康口感。

炭火烤

炭烤安康 — € 24

炭火烹制，突出口感与天然海味。

炭烤金 — € 20

炭火烹制，突出口感与天然海味。

炭烤大 — € 20

炭火烹制，突出天然甜味与海洋香气。

味 主菜

香炸里拉奶酪与西葫芦花 — € 16
里拉奶酪与花嫩西葫芦, 炸至金黄、盈而酥脆。

米味小牛排 — € 20
米典: 外金黄酥脆, 内里柔嫩多汁。

炭火烤

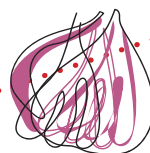
炭烤牛里脊 — € 28
柔嫩多汁, 以炭火突出牛肉天然味。

炭烤巴伐利青年母牛肋眼 — € 20
份量十足, 以炭火烤出郁香气与香外壳。

炭烤正宗巴伐利青年母牛佛牛排 — € 60/公斤

适合分享的大份切肉, 炭火烤出香表面, 内里柔嫩多汁。

装佛青年母牛切片牛排 — € 20
切片装, 尽享炭烤牛肉的柔嫩与个性。



奶酪

PARMIGIANO REGGIANO DOP — € 10
原味呈。

配菜

炸西葫芦花 — € 7
点炸, 金黄酥脆。

香炒菠菜 — € 6
美, 平底翻炒。

混合沙拉 — € 6
清新爽脆。

超酥脆薯条 — € 6

酸香蔬菜 — € 6
清新爽口, 酸度宜人。

我们的甜点

全部手工制作
由我们
每日
新鲜制作

- 70% 黑巧克力布朗尼 — € 7
配核桃、芒果和新薄荷，郁柔，令人惊喜。
- 柠檬蛋白霜派 — € 7
柠檬的清新与蛋白霜的轻盈相遇。
- 森林莓果芝士蛋糕 — € 7
轻盈柔滑，有森林莓果清新果香。
- 加泰尼焦糖布丁 — € 7
柔滑细腻，有令人难以抗拒的焦糖脆面。
- 提拉米苏 — € 7
意大利经典，以我们的手工方式制作。
- 那不勒斯 Pastiera 甜派 — € 7
芳香、柔滑，含柠檬味。
- CANTUCCI 杏仁与 VIN SANTO 甜酒 — € 8
最经典的托斯卡式餐后收尾。

冰淇淋与 半糖甜点

- 栗子冰淇淋与白地糖栗子 — € 8
香气包裹、滋味浓郁，尽栗子与糖栗子的风味。
- 奶油冰淇淋 — € 7
- 榛子冰淇淋 — € 7
- 开心果冰淇淋 — € 7
- 朗姆酒巧克力冰糕 — € 8
密巧克力半糖甜点，点缀朗姆酒芳香。
- 牛乳糖半糖甜点配咖啡 — € 8
手工牛乳糖半糖甜点，佐意式浓缩咖啡。

雪葩

- 柠檬雪葩配 Brulio — € 7
- 桃子雪葩配金酒 — € 7
- 芒果雪葩配 Campari — € 7
- 青苹果雪葩配 Calvados — € 7

新鲜水果

- Maraschino 桃酒菠 — € 7
- 合森林莓果 — € 7

餐后甜酒

瓶装 / 杯装

米精啤酒

皮埃蒙特

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

托斯卡

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

威尼托

Dindarello Passito Bianco Maculan 2022 — € 35 / € 7

尔

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

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

西西里

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

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

DOMM

Hefe Weizen • 上 • 酵 • 5% — € 7

小麦与香蕉香气, 伴有花香; 柔滑密, 收尾清新并草本气息。

GHISA

Smoked Stout • 上 • 酵 • 5% — € 7

烟熏与烘烤气息, 伴随苦可可、咖啡和栗子; 郁、柔和而包裹感十足。

LAMBRATE

Bock • 下 • 酵 • 7% — € 7

谷物与焦糖香气, 伴有雅麦芽和蜂蜜气息。

MONTESTELLA

Pilsner • 下 • 酵 • 5% — € 7

草本香气与淡淡柑橘气息, 口感清新, 麦芽味。

— European Beer Star 2025

PORPORA

Doppelbock • 下 • 酵 • 8% — € 7

酒体丰富而有构, 焦糖、李子、干与麦芽的烘烤气息。

金 — European Beer Star 2025

SANT'AMBROEUS

Strong Gold Ale • 上 • 酵 • 7% — € 7

花香与香料气息, 伴有蜂蜜和糖柑橘; 柔和、平衡且郁宜人。