



Locanda Due Orsi

dal 1969



STARE INSIEME, MANGIARE BENE.

Che sia un pranzo tra amici, una cena di lavoro, un compleanno, una festa o una ricorrenza speciale, abbiamo pensato questi menù per una cosa molto semplice: stare bene insieme, a tavola.

NIENTE EFFETTI SPECIALI.

Non troverete descrizioni complicate, nomi altisonanti o piatti costruiti per stupire sulla carta.

Quello che leggete è quello che arriva nel piatto.

Una cucina concreta, riconoscibile, fatta di pochi fronzoli e tanta attenzione.
Perché per noi, alla fine, conta soprattutto una cosa: la materia prima.

Pesce, carne, verdure e tutti gli ingredienti vengono scelti con cura, privilegiando qualità, freschezza e stagionalità.

I MENÙ

Le nostre proposte sono studiate per gruppi e prevedono un numero minimo di partecipanti, indicato per ciascun menù.

Per gruppi più piccoli il prezzo può subire una variazione; in questi casi, spesso, la soluzione migliore è scegliere à la carte.

E SE C'È QUALCUNO CON ESIGENZE PARTICOLARI?

Nessun problema.

Celiachia, allergie, intolleranze o scelte alimentari come quella vegana: troveremo un'alternativa, cercando di far sì che nessuno debba rinunciare al piacere di stare a tavola con gli altri.

E PER FESTEGGIARE?

A qualsiasi menù possiamo aggiungere la torta per rendere ancora più speciale la vostra occasione.

Se preferite portarla voi, saremo felici di servirla: sarà applicata una quota per il servizio.

Voi scegliete l'occasione.
Noi pensiamo al resto.

BUON APPETITO.



SOLO TERRA



50 euro vino escluso
55 euro 1 bottiglia ogni 2 persone
proposta per compagnie di almeno 20 persone

Sformatino di verdure con crema di parmigiano reggiano
Prosciutto crudo di Parma con crescentine ripiene al formaggio
di capra

Fusilli con carciofi sardi o funghi porcini (secondo stagione)
Pennette " ai due orsi "

Coppa di maiale alla birra, cotta a bassa temperatura
Tagliata di scottona al rosmarino con patate lionesi

Coppa di frutta esotica con gelato

Caffè - Acqua

Vino Rosso Piceno DOC

Vino Bianco Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC





SOLO MARE



60 euro vino escluso
65 euro 1 bottiglia ogni 2 persone
proposta per compagnie di almeno 12 persone

Insalata di mare tiepida, profumata alle erbe aromatiche
con olio extra vergine d'oliva toscano
Moscardini in guazzetto

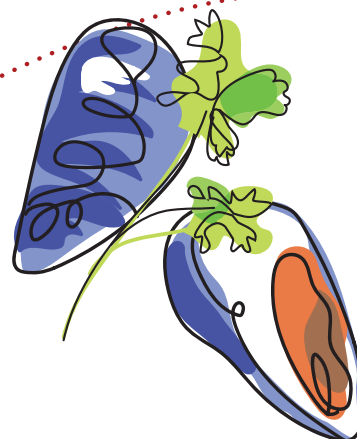
Garganelli con pesce spada e zucchine in fiore o carciofi sardi
(secondo stagione)

Risotto con gamberetti e crema di funghi porcini

Filetto di branzino con verdure croccanti profumate al ginger
Gran fritto di paranza con verdure miste fritte

Coppa di frutta esotica con gelato

Caffè - Acqua,
Vino Bianco Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC
Vino Rosso Piceno DOC





TERRA & MARE



55 euro vino escluso
60 euro 1 bottiglia ogni 2 persone
proposta per compagnie di almeno 12 persone

Millefoglie di melanzane alla parmigiana
Salmone marinato con capperi di Salina e olio profumato

Sedanini casarecci con calamaretti e funghi porcini
Pennette " ai due orsi "

Orata al forno con crema di zucchine e fiori di zucca croccanti
Tagliata di scottona bavarese al rosmarino con patate al forno

Coppa di frutti di bosco con gelato

Caffè - Acqua,
Vino Rosso Piceno DOC
Vino Bianco Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC

