

Menù online



Ristorante L'Orso 80

-dal 1980-

Antipasti – Appetizer

Antipasto all'italiana (Prosciutto, salame, melone, mozzarella) **€12,00**

Italian appetizer (ham, sausage, melon, mozzarella)

Antipasto della casa (misto di verdure 15pz) **€15,00**

Appetizer of the house (Mixed vegetables 15pz)

Prosciutto e melone **€10,00**

Ham and melon

Salmone **€13,00**

Salmon

Soutè di cozze e vongole **€15,00**

Soutè of mussels and clams

Antipasto di pesce (con crudo) **€25,00**

Raw fish appetizer

Ostriche (l'una) **€4,00**

Oysters (one)

Zuppe e Minestre – Soups

Stracciatella **€8,00**

Stracciatella

Pasta e fagioli **€10,00**

Pasta and beans

Zuppa di verdura **€8,00**

Vegetables soup

Primi piatti – First Courses

Fettuccine al pomodoro **€9,00**

Fettuccine with tomato sauce

Fettuccine burro e parmigiano **€9,00**

Fettuccine with pamesan cheese

Penne all'arrabbiata **€9,00**

Penne arrabbiata

Rigatoni all'Amatriciana **€12,00**

Rigatoni Amatriciana

Spaghetti alle vongole **€13,00**

Spaghetti with clams

Farfalle al radicchio e gamberi <i>Farfalle with shrimp and chicory</i>	€15,00
Fettuccine ai funghi porcini <i>Fettuccine with mushrooms</i>	€15,00
Fettuccine al salmone <i>Fettuccine with salmon</i>	€15,00
Risotto alla pescatora <i>Risotto pescatora</i>	€13,00
Tagliolini allo scoglio <i>Tagliolini with seafood</i>	€18,00
Linguine all'astice – porzione (minimo 2 porzioni) <i>Linguine with lobster – 2 portion minimum</i>	€25,00
Tonnarelli cacio e pepe <i>Tonnarelli cheese and pepper</i>	€12,00
Rigatoni alla carbonara <i>Rigatoni carbonara</i>	€12,00
Linguine scampi e mazzancolle <i>Linguine with scampi and prawns</i>	€17,00

Secondi di carne – *Meat Seconds Courses*

Vitello arrosto con funghi e piselli **€15,00**

Roasted veal with mushrooms and peas

Abbacchio al forno **€15,00**

Roast lamb

Abbacchio scottadito **€15,00**

Scottadito lamb

Scaloppina al Marsala **€15,00**

Escalope with Marsala wine

Piccata di vitella **€15,00**

Veal piccata

Saltimbocca alla romana **€15,00**

Saltimbocca alla romana

Ossobuco funghi e piselli **€15,00**

Ossobuco with mushrooms and peas

Cotoletta alla milanese **€15,00**

Milanese cutlet

Cotoletta alla bolognese **€18,00**

Bolognese cutlet

Paillard di vitella **€13,00**

Paillard of veal

Costata di bue	€18,00
<i>Costata of beef</i>	
Lombata di vitello	€18,00
<i>Lombata of veal</i>	
Tagliata di bue (rucola, pachino e/o patate al forno)	€22,00
<i>Sliced beef (rocket, cherry tomatoes and/or baked potatoes)</i>	
Filetto di bue alla griglia	€22,00
<i>Grilled fillet of beef</i>	
Filetto al pepe verde	€22,00
<i>Fillet steak with green pepper</i>	
Filetto al Barolo	€25,00
<i>Fillet with Barolo wine</i>	
Filetto ai funghi	€25,00
<i>Fillet with mushrooms</i>	
1/4 di pollo alla romana con peperoni	€15,00
<i>1/4 roman chicken with peppers</i>	
Vitello arrosto con patate	€15,00
<i>Roast veal with potatoes</i>	

Secondi di pesce – *Fish Seconds* Courses

Calamari alla griglia **€22,00**

Grilled squid

Pesce spada alla griglia o siciliana **€22,00**

Grilled swordfish or sicilian

Orata **€20,00**

Bream

Spigola **€20,00**

Bass

Rombo **€25,00**

Turbot

Misto di pesce alla griglia **€25,00**

Mixed grilled fish

Mazzancolle **€22,00**

Shrimps

Scampi alla griglia **€25,00**

Grilled shrimps

Astice (1 astice) **€40,00**

Lobster (1)

Frittura di calamari e gamberi **€20,00**

Fried squid and crayfishes

Contorni – Side Dishes

Insalata mista **€5,00**

Mixed salad

Patate arrosto **€5,00**

Roast potatoes

Spinaci / Bietola / Cicoria **€5,00**

Spinach / Chard / Chicory

Verdura di stagione (a seconda della
disponibilità) **€6,00**

*Seasonal vegetables (depending on avail-
ability)*

Funghi porcini **€18,00**

Mushrooms

Pizzeria – Pizza

Focaccia **€3,00**

Bruschetta pomodoro e basilico **€3,00**

Pizza Napoli **€10,00**

with anchovy

Pizza Margherita **€9,00**

Pizza Marinara **€8,00**

with tomatoes and garlic

Pizza Capricciosa **€12,00**

Pizza Salame <i>with sausages</i>	€12,00
Pizza Diavola	€12,00
Pizza Prosciutto <i>with ham</i>	€10,00
Pizza Funghi <i>with mushrooms</i>	€10,00
Pizza Funghi e prosciutto <i>with mushrooms and ham</i>	€12,00
Pizza Bufala e Pachino	€10,00
Pizza Ortolana <i>(with vegetables)</i>	€12,00
Pizza dell'Orso	€12,00
Calzone funghi e prosciutto	€12,00
Crostino con Alici <i>with Anchovies</i>	€12,00

Frutta – *Fruit*

Macedonia **€5,00**

Fruit salad

Ananas **€6,00**

Pineapple

Fragole **€7,00**

Strawberries

Frutti di bosco **€7,00**

Soft fruits

Dolci – *Dessert*

Dolci della casa **€6,00**

Cakes

Gelato **€6,00**

Ice cream

Caffetteria – *Cafeteria*

Caffè **€2,00**

Cappuccino **€3,00**

Bevande – *Drinks*

Acqua **€3,00**

Water

Coca cola/Cola light/Fanta/Sprite **€3,00**

Birra Nastro Azzurro in bottiglia **€5,00**

Peroni beer in bottle

Amari **€4,00**

Bitters

Aperol Spritz **€8,00**

Vini Bianchi – *White wines*

Antinoo Casal del Giglio	€7,00	€25,00
Gavi	€7,00	€28,00
Gavi la Scolca		€40,00
Arneis	€6,00	€24,00
Pecorino	€5,00	€20,00
Passerina	€5,00	€20,00
Falanghina	€7,00	€25,00
Fiano di Avellino	€7,00	€25,00
Greco di Tufo	€7,00	€25,00
Inzolia Sicilia	€5,00	€20,00
Malvasia	€5,00	€20,00
Gewürztraminer	€7,00	€25,00
Vermentino	€5,00	€20,00
Pinot Grigio	€5,00	€20,00
Chardonnay	€5,00	€20,00
Sauvignon	€5,00	€20,00
Ribolla Gialla	€5,00	€20,00
Frascati Doc	€4,00	€18,00
White Wine of House	€4,00	€15,00
Blangè		€45,00
Satrico	€5,00	€20,00
Cervaro della Sala Antinori	€20,00	€80,00

Spumanti – *Sparkling wines*

Berlucchi		€45,00
Prosecco		€25,00
Rosè	€5,00	€20,00

Champagne – *Champagne*

Veuve Clicquot Ponsardin		€85,00
Moët & Chandon		€55,00

Vini Rossi – *Red wines*

Bruciato Antinori		€60,00
Brunello di Montalcino		€75,00
Amarone		€75,00
Barolo		€75,00
Barbaresco		€75,00
Primitivo	€5,00	€20,00
Montefalco Sagrantino	€15,00	€50,00
Chianti Riserva Oro	€10,00	€35,00
Nebbiolo	€10,00	€30,00
Rosso di Montalcino	€10,00	€30,00

Barbera	€7,00	€25,00
Grignolino	€7,00	€25,00
Dolcetto d'Alba	€7,00	€25,00
Syrah	€7,00	€25,00
Shiraz	€7,00	€25,00
Nobile di Montepulciano	€7,00	€25,00
Rosso di Montepulciano	€5,00	€20,00
Merlot	€5,00	€20,00
Aglianico	€5,00	€20,00
Nero d'Avola	€7,00	€25,00
Morellino di Scansano	€7,00	€25,00
Chianti Classico	€7,00	€25,00
Red Wine of House	€4,00	€15,00