

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 **€13,00**

Soutè of mussels and clams

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

Raw fish appetizer

Ostriche (l'una) **€3,00**

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 o Spaghetti al pomodoro **€8,00**

Fettuccine o Spaghetti with tomato sauce

Fettuccine o Spaghetti burro e parmigiano **€8,00**

Fettuccine o Spaghetti with pamesan cheese

Penne all'arrabbiata **€9,00**

Penne arrabbiata

Bucatini o rigatoni alla amatriciana **€10,00**

Bucatini o rigatoni amatriciana

Spaghetti alle vongole **€12,00**

Spaghetti with clams

Farfalle al radicchio e gamberi <i>Farfalle with shrimp and chicory</i>	€13,00
Fettuccine ai funghi porcini <i>Fettuccine with mushrooms</i>	€12,00
Fettuccine al salmone <i>Fettuccine with salmon</i>	€12,00
Risotto alla pescatora <i>Risotto pescatora</i>	€12,00
Tagliolini allo scoglio <i>Tagliolini with seafood</i>	€15,00
Linguine all'astice – porzione (minimo 2 porzioni) <i>Linguine with lobster – 2 portion minimum</i>	€20,00
Tonnarelli cacio e pepe <i>Tonnarelli cheese and pepper</i>	€10,00
Spaghetti o rigatoni alla carbonara <i>Spaghetti o rigatoni carbonara</i>	€10,00

Secondi di carne – *Meat Seconds* ***Courses***

Scaloppa al marsala **€13,00**

Scaloppa with marsala

Piccata di vitella **€13,00**

Piccata of veal

Saltimbocca alla romana **€15,00**

Saltimbocca alla romana

Ossobuco funghi e piselli **€15,00**

Ossobuco with mushrooms and peas

Cotoletta alla milanese **€13,00**

Cotoletta milanese

Cotoletta alla bolognese **€15,00**

Cotoletta bolognese

Paillard di vitello **€13,00**

Paillard of veal

Costata di bue **€15,00**

Costata of beef

Lombata di vitello **€15,00**

Lombata of veal

Vitella con funghi e piselli **€13,00**

Veal with mushrooms and green beans

Tagliata di bue (rucola e pachino e/o patate al forno)	€22,00
<i>Sliced beef (rocket and cherry tomatoes and or baked potatoes)</i>	
Filetto di bue alla griglia	€20,00
<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</i>	
Filetto ai funghi	€25,00
<i>Fillet with mushrooms</i>	
¼ di pollo alla romana con peperoni	€13,00
<i>¼ roman chicken with peppers</i>	
Vitello arrosto con patate	€13,00
<i>Roast veal with potatoes</i>	
Abbacchio al forno	€15,00
<i>Roast lamb</i>	
Abbacchio scottadito	€15,00
<i>Scottadito lamb</i>	
Maialino al forno	€15,00
<i>Roast suckling pig</i>	

Secondi di pesce – *Fish Seconds* Courses

Calamari alla griglia **€20,00**

Grilled squid

Pesce spada alla griglia o siciliana **€20,00**

Grilled swordfish or sicilian

Spigola **€18,00**

Bass

Orata **€18,00**

Bream

Rombo **€20,00**

Turbot

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

Mixed grilled fish

Mazzancolle **€22,00**

Shrimps

Scampi alla griglia **€25,00**

Grilled shrimps

Astice (porzione) **€35,00**

Lobster (portion)

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 **€15,00**

Mushrooms

Pizzeria – *Pizza*

Focaccia	€2,00
Bruschetta pomodoro e basilico	€3,00
Pizza Napoli	€9,00
Pizza Margherita	€8,00
Pizza Marinara <i>with tomatoes and garlic</i>	€8,00
Pizza Capricciosa	€10,00
Pizza Salame <i>with sausages</i>	€10,00
Pizza Diavola	€10,00
Pizza Prosciutto <i>with ham</i>	€10,00
Pizza Funghi <i>with mushrooms</i>	€10,00
Pizza Bufala e Pachino	€10,00
Pizza Ortolana	€12,00
Pizza dell'Orso	€10,00
Crostino con Alici <i>with Anchovies</i>	€8,00

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 Peroni in bottiglia **€5,00**

Peroni beer in bottle

Amari **€4,00**

Bitters

Aperol Spritz **€8,00**

Vini Bianchi – *White wines*

Antinoo Casal de Giglio	€7,00	€25,00
Gavi de Gavi	€7,00	€28,00
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
Catarratto Sicilia	€5,00	€20,00
Inzolia Sicilia	€5,00	€20,00
Gewurz Traminer	€7,00	€25,00
Vermentino	€5,00	€20,00
Pinot Grigio del Collio	€5,00	€20,00
Chardonnay del Collio	€5,00	€20,00
Sauvignon	€5,00	€20,00
Ribolla Gialla	€5,00	€20,00
Frascati Superiore	€4,00	€15,00
White Wine of House	€4,00	€13,00
Blangè	€10,00	€45,00
Satrico	€4,00	€18,00
Cervaro della Sala Antinori	€15,00	€60,00

Spumanti – *Sparkling wines*

Berlucchi		€45,00
Prosecco		€25,00
Rosè dei Castelli	€4,00	€18,00

Champagne – *Champagne*

Veuce Cliquot Ponsardin		€85,00
Moet		€55,00

Vini Rossi – *Red wines*

Brunello di Montalcino	€15,00	€75,00
Amarone	€15,00	€75,00
Barolo	€15,00	€75,00
Gattinara	€15,00	€75,00
Barbaresco	€15,00	€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 Banfi	€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
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	€5,00	€20,00
Morellino di Scansano	€7,00	€25,00
Chianti Classico	€7,00	€25,00
Red Wine of House	€4,00	€13,00
Bruciato Antinori	€10,00	€45,00
Tignanello		€120,00
Sassicaia		€250,00