



RISTORANTE
ORSA MAGGIORE

dal 1959



CARTA DI TERRA

ANTIPASTI



Insalatina di pollo con lionese alla senape e groviera dolce
12€



Slinzega della Valsassina con frittelle di patate
12€



Vitello tonnato con misticanza
12€

Culatta stagionata con spuma di caprino e pere al vino rosso
14€

PRIMI PIATTI



Tagliatelle ai funghi porcini con crema di Robiola
12€



Panciotti di melanzane e scamorza in passata di datterini
12€



Risotto ai frutti di bosco con polvere di liquirizia
12€ (Min. per 2 persone, attesa 20 minuti)



Troccoli alla gricia con briciole di pane tostato
12€



SECONDI PIATTI



Carrè d'agnello in crosta di pane ed erbe di montagna
18€

Filetto di manzetta piemontese (griglia, pepe verde o porcini)
22€



Provola dolce alla griglia con le sue verdure e miele d'acacia
14€

Galletto dell'orto agli aromi con patate al forno

CARTA DI MARE

ANTIPASTI



Timballo di persico con crema di cipolle al profumo di carpione
10€



Tartare di salmone con frutto della passione e dressing
12€



Cofanetto di pasta sfoglia e verdure con crema basilico
10€



Capesante scottate con coulis al mango e cipolla disidratata
14€

PRIMI PIATTI



Rettangoli alla cernia con ragù di calamari
14€



*Risotto allo spinacio in polvere con tartare di gambero rosso
e stracciatella di bufala*
14€ (Min. per 2 persone, attesa 20 minuti)



Tagliolini gialli con ragù di trota salmonata, timo e scorza di limone
14€



Gnocchetti al nero di seppia con bisque e polpa d'astice
14€

SECONDI PIATTI



Fritto misto con paranza
16€



Tonno scottato alla soia con crosta di sesamo
(Prodotto fresco abbattuto a bordo)
16€



Perle di ricciola con crema di topinambur e crostini di pane nero
(Prodotto fresco abbattuto a bordo)
16€



Calamaro scottato con emulsione di molluschi e cialda alla bietola
18€

PIZZE CREATIVE

| | |
|--|---------|
| L'IMPASTO E LA SEMPLICITÀ <i>Stracciata di bufala, alici marinate, friggitielli, songino fresco</i> | € 10,00 |
| NORD VS SUD <i>Mozzarella, mortadella, burrata pugliese, granella di pistacchio</i> | € 12,00 |
| LA RUSTICA <i>Mozzarella, scamorza affumicata e salsiccia</i> | € 10,00 |
| L'ITALIA A MORSI <i>Pomodoro, stracchino morbido, pomodorini gialli, crudo di parma alla julienne croccante</i> | € 12,00 |
| L'OCA E I SUOI SAPORI <i>Pomodoro, mozzarella, songino fresco, petto d'oca affumicato, gocce di aceto balsamico</i> | € 12,00 |
| LA CARBONARA 2.0 <i>Tuorlo d'uovo, mozzarella, pancetta croccante, pecorino romano a scaglie</i> | € 10,00 |
| LA TRADIZIONE <i>Impasto integrale, fonduta di bitto, verzette, patate lesse</i> | € 12,00 |
| L'ORTICELLO DI CASA <i>Impasto integrale, pomodoro, mozzarella, friggitielli, zucchine grigliate, spinacino fresco saltato</i> | € 10,00 |
| DAL MARE DEL NORD AL MEDITERRANEO <i>Impasto al nero di seppia, pomodoro, bufala, lamponi, salmone affumicato norvegese</i> | € 14,00 |
| LA PORTO CERVO <i>Pomodoro, mozzarella, radicchio stufato, gamberoni bardati con pancetta fumè, prugne</i> | € 16,00 |

PINSE D'AUTORE

| | |
|---|---------|
| VALTELLINESE <i>Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana</i> | € 12,00 |
| LA MERIDIONALE <i>Pomodoro, pomodorini secchi, olive taggiasche, capocollo</i> | € 12,00 |
| L'ESTATE DELICATA <i>Mozzarella, zucchine grigliate, burrata Pugliese, olio al basilico, gocce di aceto balsamico</i> | € 11,00 |
| LA VIOLA <i>Mozzarella, piovra, patate lesse, olive taggiasche, maionese viola</i> | € 12,00 |
| LA TRADIZIONE DEL NOSTRO LAGO <i>Mozzarella, stracciata di casera, persico impanato con il suo burro aromatizzato alla salvia</i> | € 14,00 |

FOCACCE

| | |
|---|--------|
| SEMPLICE <i>Olio, origano</i> | € 5,00 |
| EMILIANA <i>Olio, prosciutto crudo di Parma</i> | € 8,50 |

CALZONI

| | |
|--|--------|
| LISCIO <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto</i> | € 7,50 |
| FARCITO <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi</i> | € 8,50 |

DESSERT

Piccola selezione di formaggi con confetture di sottobosco
6€

Tiramisù
6€

Cheesecake scomposta ai frutti di bosco
6€

Tortino al cioccolato fondente con pralina di gelato
6€

Semifreddo al Braulio
6€

Tartelletta di frolla al mango con gelatina di frutta
6€

Si prega cortesemente di informare il personale di servizio per quanto riguarda gli allergeni nella lista dolci, poichè le basi della pasticceria prevedono un alto numero di allergeni. si ringrazia per la cortese attenzione.

Legenda:



glutine



latte



uova



pesce



crostacei



molluschi



verdure, sedano



soia



senape



sesamo



frutta secca



prodotto surgelato all'origine



funghi

La lista completa degli ingredienti e degli allergeni è disponibile al banco su richiesta.

In caso di intolleranze o allergie, si prega di comunicarle tempestivamente al personale, così da consigliarVi delle valide alternative.