




***RISTORANTE
ORSA MAGGIORE***
dal 1959



CARTA DI MARE



ANTIPASTI

 *Gamberi rossi di Mazara su spaghetti di zucchine*
Prodotto fresco abbattuto a bordo
24€

  *Tartare di branzino con sale affumicato pomodorini confit e verde maionese*
16€

 *Polpo scottato con crema di borlotti, olive taggiasche e crispy di pancetta*
18€

PRIMI PIATTI



  *Riso Carnaroli con castagne e merluzzo mantecato*
14€ (Min. per 2 persone, attesa 20 minuti)



    *Gnocchetti di patata con totanelli e funghi pioppini*
14€

    *Trofiette con ragù di crostacei e tartufo nero*
16€

SECONDI PIATTI

   *Fritto di calamari con salsa tartara*
20€

  *Tagliata di tonno rosso su vellutata di porri*
Prodotto fresco abbattuto a bordo
18€

  *Filetto di rombo in crosta di pane al finocchietto selvatico*
22€

CARTA DI TERRA

ANTIPASTI



Vellutata di zucca con crocchette di verdura e fonduta al casera
14€



Mondeghini di carne al fondo bruno
12€



Patè di cervo su crostone di pan brioche e riduzione ai frutti di bosco
16€

PRIMI PIATTI



Riso Carnaroli mantecato al Reggiano, petali di speck d'anatra, granella di nocciole e timo
(Min. per 2 persone, attesa 20 minuti)
14€



Tagliolini verdi con ragù di cinta senese
12€



Ravioli al taleggio burro allo zafferano e scaloppa di foie gras
14€

SECONDI PIATTI



Quaglie ripiene lardellate e purè palla di neve
24€



Costine di maialino da latte laccate in salsa BBQ
20€



Filetto di manzo (griglia, funghi, pepe verde) gr. 250
22€

Filetto di cervo con ribes rosso e more e pommes chips
26€

Percorso enogastronomico volto a valorizzare la selezione di materie scelte dallo chef, per assaporare un'esperienza completa, di qualità e dai tempi di attesa ridotti.

In abbinamento è previsto un calice di vino rosso, bianco o spumante della cantina Salatin.

IL GUARDIANO DEL FARO



Tartare di salmone e polpa di mango con grissino alla curcuma



Spaghettono fresco alla chitarra mantecato alle vongole sgusciate

Il dolce pensiero della cucina

Acqua,caffè e un calice di vino

30€

I SAPORI DELLA TERRA



Torretta di parmigiana di melanzane su coulis di pomodorini gialli



Tartare di manzo condita con cipolla disidratata con tuorlo d'uovo e frutto di Pantelleria

Il dolce pensiero della cucina

Acqua,caffè e un calice di vino

30€

SOLE E MARE



Petali di slinzega, rostì di patate e speck con riduzione di aceto di lamponi



Mini strudel di pasta fillo al salmone e patate su coulis di datterini bicolore e spinacino



Raviolo di branzino fumetto di mare e bottarga



Tagliata di Black Angus con riduzione di Sassella su trifola di porcini



Tortino della casa su crema di mirtillo

Acqua,caffè e un calice di vino

50€

Minimo due persone, prenotazione obbligatoria per più di 8 persone.

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI

Petit assiette

€6

Grand assiett

€10

DESSERT

Tiramisù dell'Orsa Maggiore

€6,50

Semifreddo al Braulio

€6,50

Cheesecake scomposta ai frutti di bosco

€6,50

Muffin al cioccolato bianco

€6,50

Crema Catalana

€6,50

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.