



RISTORANTE
ORSA MAGGIORE
dal 1959



CARTA DI MARE

ANTIPASTI



Patè di trota del Lario con maionese alla maggiorana
12€

Calamaro scottato e coulis di datterini e frutto di Pantelleria fritto
14€



Tartare di palamita con cubi di mango e polvere di pistacchio
14€



Zuppetta di mitili all'adriatica e crostoni di pane tostato
(secondo disponibilità di mercato: cozze, vongole, cannolicchi, tartufi e fasolari)
14€

PRIMI PIATTI



Risotto agli agrumi con lamelle di salmone marinato
12€ (Min. per 2 persone, attesa 20 minuti)



Gnocchetti all'ortica con ragù di gamberi del Baltico e pomodorini del sole
12€



Passatelli in crema di cipolla e filetti di persico dorati
14€



Linguine di Gragnano all'astice (consigliato per due persone, 15 min)
24€

SECONDI PIATTI



Fritto di calamari e code di gamberi e verdure pastellate
(consigliato come portata unica)
22€



Cubo crudo di tonno rosso con riduzione di carne e maionese al capperro
Prodotto fresco abbattuto a bordo
16€



Filetti di triglia in crosta di bacon, pasta fillo su crema solida di patate
14€



Spiedino di gamberi e capesante atlantiche e pesto fresco di zucchine e pommes chips
20€

CARTA DI TERRA

ANTIPASTI

Speck di petto d'anatra misticanza e pere glassate
18€



Battuta di fassona piemontese, avocado con lime e salsa ai frutti di bosco
14€



Vitello tonnato al punto rosa alla moda dell'Orsa
16€



Budino di ricotta di latte vaccino e spinaci su crema di barbabietola
12€

PRIMI PIATTI



Risotto al tè verde, spuma di caprino e biscotti salati
(Min. per 2 persone, attesa 20 minuti)
12€



Spaghetto fresco alla chitarra cacio e pepe, guancialetto croccante
Su richiesta scorza di lime
12€



Mezze maniche integrali con pomodoro datterino, passata di melanzane e scaglie di ricotta salata (attesa di 15 min)
12€



Raviolo di funghi, lamelle di tartufo nero estivo burro nocciola e scaglie di Parmigiano Reggiano
14€

SECONDI PIATTI

Costata di manzo all'antica con verdure alla griglia dai 500 agli 800gr
6€/l'etto

Pancia di maialino al miele d'acacia
16€

Filetto di manzo (griglia o funghi) gr. 250
22€



Rosa camuna alla piastra (formaggella fresca) con rostì di patate
12€

Costoletta d'agnello scottadito con patate dell'orto agli aromi
€22

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI

Petit assiette
€6

Grand assiett
€10

DESSERT

Il tiramisù dell'Orsa Maggiore
€6,50

Semifreddo alla pesca e perle del pasticcere
€6,50

Cheesecake con base d'avena pistacchio e mirtilli e crema di yogurt
€6,50

Tortino al cioccolato con gelato alla menta
€6,50

Sorbetto della casa
€5

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.

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 disidratato con tuorlo d'uovo e frutto di pantelleria

Il dolce pensiero della cucina

Acqua,caffè e un calice di vino

30€

Ciascun menu è pensato per minimo due persone ed è necessario per gruppi dalle 10 persone.

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.