Orsa Restaurant

LAKE, LIVE, LOVE

MENÙ CENA

MENÙ DEGUSTAZIONE

Di seguito proponiamo due percorsi enogastronomici volti a valorizzare la selezione di materie prime scelte dallo chef, per assaporare un'**esperienza completa e di qualità,** con tempi di attesa ridotti.

Questi menù sono pensati per **almeno 2 persone e consigliati per gruppi.**

PERCORSO DEL LAGO

Carpione del lago in infusione delicata
(pesce in base alla disponibilità del mercato ittico)

Risotto mantecato con filetti di pesce persico

Dessert

PERCORSO DELLA MONTAGNA

Carpaccio di manzo alla Cipriani

Tonno di coniglio con patate al cartoccio e salsa Orsa

Dessert

40 €

Alcune preparazioni possono essere preparate ed abbattute in loco ai sensi del Reg. 852/853 del 2004

ANTIPASTI

Burratina di Andria con filetti di San Marzano e gazpacho al basilico	**18 €**
Carpaccio di manzo alla Cipriani	**18 €**
Tartare di ricciola, yogurt greco e cerfoglio	**22 €**
Gamberi in croccante panatura di panko con chutney di mango	**20 €**
Carpione del lago in infusione delicata (pesce in base alla disponibilità del mercato ittico)	**16 €**

UN INVITO A CONDIVIDERE

Delle proposte pensate per almeno 2 persone, ideali da gustare con un buon calice di vino per iniziare la serata con il piacere dell'attesa.

Tavolozza di salumi nostrani Con acetelli e verdurine sott'olio	**20 €**
Orologio di formaggi in degustazione Con composte in abbinamento	**16 €**

Alcune preparazioni possono essere preparate ed abbattute in loco ai sensi del Reg. 852/853 del 2004

PRIMI PIATTI

Orecchiette fresche in crema di friarielli, crema di peperone crusco e briciole di tarallo al finocchietto **16 €**

Garganelli al pesto di rucola, speck croccante e pomodorini datterini **18 €**

Chitarrine alle vongole veraci **22 €**

Sempre in carta

Risotto mantecato con filetti di pesce persico **20 €**
(Minimo per 2 persone - Attesa 20 minuti)

Pizzoccheri **16 €**

SECONDI PIATTI

Tataki di tonno pinna gialla con salmoriglio alle erbe e cime di rapa ripassate **25 €**

Pescato del giorno **22 €**
(pesce in base alla disponibilità del mercato ittico)
Fare riferimento al personale di sala per gli allergeni e per il metodo di cottura.

Tonno di coniglio con patate al cartoccio e salsa Orsa **20 €**

Sempre in carta

Il nostro gran fritto di mare **22 €**

Filetto di manzo **24 €**
Preparazione a scelta: alla griglia oppure al pepe verde oppure con crema di gorgonzola dolce

Alcune preparazioni possono essere preparate ed abbattute in loco ai sensi del Reg. 852/853 del 2004

PIZZE TRADIZIONALI

Tutte le pizze sono disponibili anche con
impasto integrale (+1 €) o **impasto pinsa (+2 €).**

Marinara 6 €
Pomodoro, aglio, origano

Margherita 7 €
Pomodoro, mozzarella

Napoletana 8 €
Pomodoro, mozzarella, acciughe

Bufalina 10 €
Pomodoro, mozzarella, bufala

Vegetariana 9 €
Pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane e peperoni grigliati

Salsiccia e friarielli 11 €
Pomodoro, mozzarella, salsiccia, friarielli

Americana 9 €
Pomodoro, mozzarella, würstel, patatine fritte*

Capricciosa 9 €
Pomodoro, mozzarella, posciutto cotto, carciofi, olive nere, capperi

Quattro stagioni 9 €
Pomodoro, mozzarella, posciutto cotto, carciofi, olive nere, funghi champignon

Crudo 11 €
Pomodoro, mozzarella, prociutto crudo di Parma

Valtellina 12 €
Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, porcini sott' olio, grana

Speck e zola 10 €
Pomodoro, mozzarella, speck, zola

Diavola 9 €
Pomodoro, mozzarella, salame piccante

Quattro formaggi 10 €
Pomodoro, mozzarella, taleggio, grana, zola, brie

Tonno e cipolle 9 €
Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla

Frutti di mare 11 €
Pomodoro, frutti di mare*

Alcune preparazioni possono essere preparate ed abbattute in loco ai sensi del Reg. 852/853 del 2004

CALZONI

Liscio 8 €
Pomodoro, mozzarella,
prosciutto cotto

Farcito 10 €
Pomodoro, mozzarella,
prosciutto cotto, carciofi,
funghi champignon

PIZZE CREATIVE

Carbonara 13 €
Mozzarella, pancetta, tuorlo d'uovo, pecorino

Caprese 13 €
Pomodoro, pomodorini, ciliegine di bufala,
songino, olio al basilico

Fiore di zucca 14 €
Mozzarella, salmone affumicato, fiori di zucca,
stracchino, zucchine

L'orticello di casa 13 €
Pomodoro, mozzarella, pomodorini, songino, peperoni,
melanzana, stracciatella di bufala

Montevecchia 13 €
Mozzarella, pancetta, caprino stagionato e
olio al rosmarino

Porto Cervo 14 €
Pomodoro, mozzarella, gamberetti*, zucchine,
stracciatella di bufala

Settembrina 13 €
Pomodoro, mozzarella, speck, philadelphia, fave

Tonno e cipolle 2.0 15 €
Mozzarella, tonno affumicato, composta di cipolle,
cipolla croccante

Trentino - Lombardia 12 €
Mozzarella, zola, mele, noci

Alcune preparazioni possono essere preparate ed abbattute in loco ai sensi del Reg. 852/853 del 2004

FOCACCE

Semplice 6 €
Olio, origano

Emiliana 9 €
Olio, prosciutto crudo di Parma

PINSE D'AUTORE

Da nord a sud 15 €
Mozzarella, mortadella, burrata, granella di pistacchio

Fresca 13 €
Mozzarella, rucola, bufala, pomodorini, basilico

Gricia 14 €
Mozzarella, pecorino, cipolle, guanciale croccante

Italiana 14 €
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, pomodorini, stracciata di bufala, pesto, basilico

Latina 15 €
Pomodoro, mozzarella, salame, olive taggiasche, salsiccia

Mediterranea 15 €
Pomodoro, pesce spada affumicato, pomodorini, capperi, olive

Scapace 12 €
Mozzarella, zucchine, bufala, aceto balsamico

Taggiasca 14 €
Mozzarella, crema di pomodorini datterini gialli, bocconcini di piovra, olive taggiasche, basilico

Tartufata 14 €
Mozzarella, prosciutto cotto, lamelle di tartufo, stracciatella di bufala, pomodorini, erba cipollina

Alcune preparazioni possono essere preparate ed abbattute in loco ai sensi del Reg. 852/853 del 2004

DESSERT

Mini pizza con Nutella e granella di nocciola

Tortino al cioccolato fondente dal cuore morbido

Tiramisù

Cannolo siciliano

Gelato

Frutta di stagione

8 €

BEVERAGE

Caffè	2 €	**Bibita**	4 €	**Birra piccola**	4 €
Caffè d'orzo	2 €	**Calice di vino**	5 €	**Birra media**	6 €
Ginseng	2 €				
Acqua da 0.7 lt	3 €	**Aperol Spritz**	8 €	**Birra artigianale**	7 €

Coperto 3 €

Alcune preparazioni possono essere preparate ed abbattute in loco ai sensi del Reg. 852/853 del 2004

Legenda allergeni

Crostacei	Arachidi	Latticini
Frutta a guscio	Senape	Prodotto surgelato all'origine
Anidride solforosa	Sesamo	Soia
Molluschi	Sedano	Uova
Pesce	Lupini	Cereali contenenti glutine

La **lista completa degli allergeni** è disponibile al banco.

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

I prodotti con l'asterisco* sono surgelati all'origine.

Impasto delle pizze
Tutte le nostre pizze possono essere realizzate con i seguenti impasti:

1. Farina di **GRANO** integrale
2. Farina di **GRANO** tenero

Alcune preparazioni possono essere preparate ed abbattute in loco ai sensi del Reg. 852/853 del 2004