



## ANTIPASTI

<b>Calabria Food</b>	<b>€ 10.00</b>
(Degustazione di salumi, di formaggi e di crostini si Calabria)	
<b>Fritto dell'Orso</b>	<b>€ 10.00</b>
(Pettole con la 'nduja, polpetta di melanzane, arancino, polpetta di carne, crocchetta di patate, ricotta, salvia e cipolla di Tropea)	
<b>Sformatino di melanzane al profumo di cipolline selvatiche</b>	<b>€ 8.00</b>
(Melanzane ripiene con caponatina di peperoni, zucchine e cipolline selvatiche servita su vellutata di pomodoro)	
<b>Carpaccio pecorino Monte Poro</b>	<b>€ 8.00</b>
<b>Crudo Bazzone con caciocavallo alla piastra</b>	<b>€ 10.00</b>
<b>Flan di broccoli</b>	<b>€ 10.00</b>
(con fonduta di grana e cuori di mortadella alla brace)	
<b>Polpo alla menta*</b>	<b>€ 12.00</b>

## PRIMI PIATTI

**Pasta fresca di nostra produzione con grano senatore Cappelli:**

<b>Tagliatelle con funghi porcini e tartufo</b>	<b>€ 14.00</b>
<b>Spaghettoni cacio e pepe con gamberi marinati al lime</b>	<b>€ 12.00</b>
<b>Risotto rosa al Franciacorta</b>	<b>€ 12.00</b>
<b>Stroncatura con colatura di alici, pane aromatizzato e calamaretti a spillo</b>	<b>€ 13.00</b>
<b>Spaghetti alla carbonara con guancia di suino nero di Calabria</b>	<b>€ 11.00</b>



## SECONDI PIATTI

Tagliata al Carthago e liquirizia di Calabria	€ 18.00
Tranci di baccalà fritto su letto di patate e peperoni	€ 16.00
Involtini di pesce spada	€ 14.00
Baccalà al vapore con crema di ceci e verdure saltate	€ 18.00
Filetto di manzo all'aceto balsamico	€ 19.00

## GRIGLIA

Fiorentina	€ 4.30/etto
Lombata	€ 3.70/etto
Filetto di manzo (220 gr)	€ 18.00
Tagliata di manzo al rosmarino e pepe rosa	€ 15.00
Tagliata di manzo con funghi, grana e rucola	€ 16.00
Grigliata di suino calabrese (Rosticciana, salsiccia, capocollo, pancetta)	€ 13.00

## ZUPPE

Pure' di fave e cicoria	€ 10.00
Ribollita	€ 10.00



## CONTORNI

<b>Patate della Sila al forno</b>	<b>€ 5.00</b>
<b>Mesticanze di insalatine di stagione</b>	<b>€ 5.00</b>
<b>Capriccio di verdure alla griglia</b>	<b>€ 6.00</b>
<b>Verdure del giorno saltate/vapore</b>	<b>€ 6.00</b>
<b>Gran misto di verdure al vapore</b>	<b>€ 8.00</b>
<b>Patate fritte*</b>	<b>€ 3.50</b>

## FRUTTA

<b>Frutta di stagione</b>	<b>€3.00</b>
<b>Composta di Frutta</b>	<b>€5.00</b>

## DESSERT

<b>Specialità Sal De Riso Costa d'Amalfi</b>	<b>€ 7.00</b>
<b>Gelato della "Piazzetta di Pizzo"</b>	<b>€ 5.00</b>
<b>Tiramisù</b>	<b>€ 4.00</b>
<b>Cannolo scomposto</b>	<b>€ 5.00</b>
<b>Babà</b>	<b>€ 6.00</b>
<b>Cuore caldo al cioccolato</b>	<b>€ 5.00</b>
<b>Pinsa Romana alla Nutella</b>	<b>€ 10.00</b>
(Consigliata per 2 persone)	



# La Pinsa Romana Dell'Orso

(certificazione del marchio "Originale Pinsa Romana" – Num. associato 011)

<b>Emiliana</b>	€ 8.50
(Vellutata di pistacchio, fior di latte, mortadella e pistacchio tritato)	
<b>Cacio e Pepe</b>	€ 8.00
(Fonduta di pecorino romano, pancetta, fior di latte, scaglie di pecorino e pepe nero)	
<b>Contadina</b>	€ 11.00
(Bufala, patate al forno, rosmarino e salsiccia fresca)	
<b>Gladiatori</b>	€ 8.00
(Pomodoro, mozzarella di bufala e speck)	
<b>Giulio Cesare</b>	€ 8.00
(Pomodoro fresco, fior di latte, scamorza affumicata e salsiccia fresca)	
<b>Marlene</b>	€ 9.00
(Focaccia di pinsa condita con pomodoro fresco, fior di latte, bresaola, rucola, scaglie di grana e glassa di aceto balsamico)	
<b>Ligure</b>	€ 9.50
(Fior di latte, pesto genovese, stracchino, alici e pomodoro)	
<b>Rondinella</b>	€ 9.00
(Bufala, pachino e prosciutto crudo)	
<b>Silana</b>	€ 9.00
(Fior di latte, funghi porcini, crema di zucca, lardo di Suino Nero di Calabria e scaglie di pecorino)	
<b>Trevigiana</b>	€ 8.50
(Fior di latte, crema di radicchio, gorgonzola e speck)	
<b>Valdostana</b>	€ 9.50
(Pomodoro, panna, fior di latte, porcini e speck)	
<b>Bufalosa</b>	€ 7.00
(Pomodoro, bufala e basilico)	
<b>Monteporo</b>	€ 8.00
(Pomodoro, 'nduja, scaglie di pecorino del Monte Poro e mozzarella)	

Pietanze disponibili salvo reperibilità delle materie prime; quelle con \* potrebbero essere surgelate



<b>Tropeana</b> (Fior di latte, pomodorini, tonno e cipolla)	€ 7.50
<b>Triestina</b> (Fior di latte, stracchino, crema di noci e speck)	€ 10.50
<b>Sfilatiello</b> (Consigliato per 2 persone) (Gorgonzola, Fior di latte, Scamorza affumicata, Scaglie di Grana, Rucola e Prosciutto crudo)	€ 12.00
<b>Buongustaia</b> (Fior di latte, crema di noci, gorgonzola e pere)	€ 9.50
<b>Dottata</b> (Fior di latte, fichi dottati DOP caramellati, fior di lardo di suino)	€ 10.00
<b>Mediterranea</b> (Fior di latte, friarielli, alici, pomodorini e stracciatella)	€ 12.00
<b>Rape e Salsiccia</b> (Fior di latte, salsiccia e rape)	€ 9.00

## Vini Bianchi

<b>Efeso – Cantine Librandi</b>	€ 18.00
<b>Critone – Cantine Librandi</b>	€ 10.00
<b>Malvasia e Sauvignon – Cantine Russo&amp;Longo</b>	€ 16.00
<b>Spumante Extra Dry Domus – Cantine Spadafora</b>	€ 18.00
<b>Moscato D'Asti Vignaioli S. Stefano</b>	€ 20.00
<b>Spumante Franciacorta Cà del Bosco</b>	€ 40.00
<b>Spumante Franciacorta Contadi Castaldi</b>	€ 25.00
<b>JXP – Cantine Termine Grosso</b>	€ 12.00
<b>Donnanò – Cantine Termine Grosso</b>	€ 20.00
<b>Madama Giovanna – Cantine Termine Grosso</b>	€ 12.00
<b>Luna Piena – Cantine Spadafora</b>	€ 12.00

Pietanze disponibili salvo reperibilità delle materie prime; quelle con \* potrebbero essere surgelate



<b>Alfieri Bianco – Cantine Zagarella</b>	<b>€ 12.00</b>
<b>Sinfonia – Cantine Baroni Capoano</b>	<b>€ 15.00</b>
<b>Imyr – Cantine Ceravolo</b>	<b>€ 20.00</b>
<b>Quarto – Colacino Wines</b>	<b>€ 12.00</b>
<b>Almé – Tenuta Il Palazzo</b>	<b>€ 9.00</b>

## **Vini Rossi**

<b>Carthago – Tenute il Palazzo</b>	<b>€ 10.00</b>
<b>Magno Megonio – Cantine Librandi</b>	<b>€ 20.00</b>
<b>Gravello – Cantine Librandi</b>	<b>€ 22.00</b>
<b>Duca San Felice – Cantine Librandi</b>	<b>€ 12.00</b>
<b>Virgani – Cantine Russo &amp; Longo</b>	<b>€ 12.00</b>
<b>Pietra di Tesauo – Cantine Russo &amp; Longo</b>	<b>€ 15.00</b>
<b>Jachello – Cantine Russo &amp; Longo</b>	<b>€ 24.00</b>
<b>Aeternum – Cantine Baroni Capoano</b>	<b>€ 20.00</b>
<b>Don Raffaele – Cantine Baroni Capoano</b>	<b>€ 25.00</b>
<b>Telesio – Cantine Spadafora</b>	<b>€ 18.00</b>
<b>Fiego – Cantine Spadafora</b>	<b>€ 12.00</b>
<b>1915 Anno domini - Cantine Spadafora</b>	<b>€ 30.00</b>
<b>Nerello - Cantine Spadafora</b>	<b>€ 15.00</b>
<b>Montefalco – Cantine Arnaldo Caprai</b>	<b>€ 18.00</b>
<b>Morellino di Scansano – Cantine Santa Maria</b>	<b>€ 13.00</b>
<b>Da Vinci Brunello di Montalcino – Cantine Leonardo</b>	<b>€ 30.00</b>
<b>Frisio – Cantine Termine Grosso</b>	<b>€ 22.00</b>
<b>Brunello Di Montalcino Madonna nera</b>	<b>€ 40.00</b>
<b>Amarone della Valpolicella Bertani</b>	<b>€ 40.00</b>
<b>Valpolicella Classico Allegrini</b>	<b>€ 18.00</b>
<b>Meczan Pinot nero J. Hofstetter</b>	<b>€ 20.00</b>

Pietanze disponibili salvo reperibilità delle materie prime; quelle con \* potrebbero essere surgelate



<b>Michet Nebbiolo D'Alba Marchesi del Barolo</b>	<b>€ 18.00</b>
<b>Barolo DAMILANO Lecinquevigne</b>	<b>€ 38.00</b>
<b>Aglianico Mastroberardino</b>	<b>€ 16.00</b>
<b>Lirica Primitivo di Manduria</b>	<b>€ 12.00</b>
<b>Neama Negroamaro I.G.T. Salento</b>	<b>€ 15.00</b>
<b>Principe di Collifria</b>	<b>€ 15,00</b>
<b>Terra Grande – Cantine Zagarella</b>	<b>€ 16.00</b>

## **Vini Rosati**

<b>Luna Piena – Cantine Termine Grosso</b>	<b>€ 13.00</b>
<b>The Orema – Cantine Termine Grosso</b>	<b>€ 12.00</b>
<b>Terre Lontane – Cantine Librandi</b>	<b>€ 13.00</b>
<b>Mivennone – Tenuta il Palazzo</b>	<b>€ 12.00</b>
<b>Don Angelo – Cantine Baroni Capoano</b>	<b>€ 14.00</b>
<b>Cirò rosato – Cantine Baroni Capoano</b>	<b>€ 14.00</b>
<b>Fiego rosa – Cantine Spadafora</b>	<b>€ 12.00</b>
<b>Rosa spina – Cantine Spadafora</b>	<b>€ 12.00</b>
<b>Colli di ginestra – Cantine Russo &amp; Longo</b>	<b>€ 16.00</b>

## **Birre**

<b>Dortmund Beer (DAB) 0,33</b>	<b>€ 2.00</b>
<b>Dortmund Beer (DAB) 0,66</b>	<b>€ 3.60</b>



## Birra tedesca d'Abbazia NORBERTUS

<b>Weiss spezial (bot. 50 cl)</b>	<b>€ 6.00</b>
Weizen giallo dorato torbida	
<b>Kellerbier (bot. 50 cl)</b>	<b>€ 6.00</b>
Lager non filtrata, giallo dorato torbida	
<b>Kardinal (bot. 50 cl)</b>	<b>€ 6.00</b>
Bock doppio malto ambrato	
<b>Festbier (bot. 50 cl)</b>	<b>€ 6.00</b>
Lager giallo dorato limpida	
<b>Edelstark (bot. 50 cl)</b>	<b>€ 6.00</b>
Bock doppio malto giallo dorato	
<b>Weissbock (bot. 50 cl)</b>	<b>€ 6.00</b>
Weizen bock doppio malto	
<b>Schofferhofer Hefeweizen (bot. 50 cl)</b>	<b>€ 5.00</b>

## Bevande

<b>Acqua</b> (Liscia/Gassata in bottiglia vetro)	<b>€ 2.00</b>
<b>Coca-Cola bottiglia</b> (Vetro 0.25 cl)	<b>€ 1.80</b>
<b>Coca-Cola</b> (Bottiglie 1 lt)	<b>€ 3.60</b>
<b>Rum/Cognac/Whiskey</b>	<b>€ 5.00</b>
<b>Grappe</b>	<b>€ 3.00</b>
<b>Grappe Barricate/Torbate</b>	<b>€ 5.00</b>
<b>Amari</b>	<b>€ 3.00</b>
<b>Caffè</b>	<b>€ 1.00</b>
<b><u>Costo coperto a persona</u></b>	<b><u>€ 2,00</u></b>





**Amiche ed amici ripartiamo!**

**Abbiamo faticosamente deciso di riaprire il nostro, il vostro Orso Cattivo, per non arrenderci alle difficoltà che, negli ultimi mesi, hanno colpito l'Italia con particolari effetti negativi sul settore della ristorazione.**

**La scelta, come sempre per la nostra azienda, è stata di non rassegnarci agli eventi e trovare la forza nel nostro lavoro, con testa, cuore e gambe, per continuare ad essere ancora, insieme, l'Orso Cattivo.**

**La ristorazione è un settore-presidio di socialità, un baluardo ultimo di umanità, ancora più fondamentale, in un territorio denso di fragilità, come il nostro. E l'Orso Cattivo è stata la casa conviviale delle vostre molteplici emozioni, accompagnandovi con qualità e professionalità, e continuerà ad esserlo!**

**Il nostro servizio, a vostra garanzia e tutela, tiene pienamente conto delle nuove disposizioni normative.**

**Vi chiediamo, pertanto, la massima collaborazione ed il pieno rispetto dei corretti comportamenti e delle buone pratiche, rivolgendovi al nostro personale in caso di ogni dubbio e necessità.**

**Grazie per il vostro contributo.**

**Ritorniamo ad essere comunità. Ritorniamo ad essere l'Orso Cattivo!**

**Buon gustoso piacere a tutti.**

**Orso Cattivo**