



**TRATTORIA TIPICA - PUB - PINSERIA**

# **MENU**



## **ANTIPASTI**

<b>Calabria Food</b> (Degustazione di salumi di suino nero, formaggi e crostini)	<b>€ 10.00</b>
<b>Flan di broccoli con fonduta di Grana e cuori di mortadella alla brace</b>	<b>€ 10.00</b>
<b>Sformatino di melanzane al profumo di cipolline selvatiche</b>	<b>€ 8.00</b>
<b>Fritto dell'Orso</b> (Pettole con la 'nduja, polpetta di melanzane, arancino, polpetta di carne, crocchetta di patate, ricotta, salvia e cipolla di Tropea)	<b>€ 10.00</b>
<b>Caciocavallo alla piastra con crudo di suino nero</b>	<b>€ 10.00</b>

Pietanze disponibili salvo reperibilità delle materie prime.

Quelle con \*potrebbero essere surgelate e quelle con \*\*sono, di norma, prodotti a KM 0 made in Calabria.



## PRIMI PIATTI

**Pasta fresca di nostra produzione con grano senatore Cappelli coltivato in Calabria:**

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>** Spaghettoni alle alici ammolliccata</b>                    | <b>€ 9.00</b>  |
| <b>** Spaghettoni alla carbonara con guanciale di Suino Nero</b> | <b>€ 9.00</b>  |
| <b>** Tagliatelle ai funghi porcini</b>                          | <b>€ 9.00</b>  |
| <b>** Spaghettoni con pomodorini di Cramara</b>                  | <b>€ 9.00</b>  |
| <b>** Calamarata con finocchio brasato e gamberi</b>             | <b>€ 10.00</b> |

## RISOTTI

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>** Risotto con mango e calamaretti a spillo</b> | <b>€ 10.00</b> |
| <b>** Risotto rosa al Franciacorta</b>             | <b>€ 10.00</b> |

Pietanze disponibili salvo reperibilità delle materie prime.

Quelle con \*potrebbero essere surgelate e quelle con \*\*sono, di norma, prodotti a KM 0 made in Calabria.



## GRIGLIA

<b>**Fiorentina</b> (Taglio minimo 2 persone)	<b>€ 4.50/etto</b>
<b>** Lombata di vitello</b> (Taglio minimo 2 persone)	<b>€ 3.50/etto</b>
<b>**Filetto di manzo (200 gr)</b>	<b>€ 18.00</b>
<b>**Tagliata di vitello</b>	<b>€ 14.00</b>
<b>**Grigliata mista di suino</b>	<b>€ 12.00</b>

## SECONDI DI CUCINA

<b>Fritto di baccalà con peperoni*</b>	<b>€ 12.00</b>
<b>Baccalà al vapore su crema di ceci*</b>	<b>€ 15.00</b>
<b>Involtini di pesce spada*</b>	<b>€ 14.00</b>
<b>Straccetti di manzo all'aceto balsamico</b>	<b>€ 11.00</b>
<b>Hamburger di tonno al profumo di tabasco*</b>	<b>€ 14.00</b>

Pietanze disponibili salvo reperibilità delle materie prime.

Quelle con \*potrebbero essere surgelate e quelle con \*\*sono, di norma, prodotti a KM 0 made in Calabria.



## **CONTORNI**

<b>**Patate della Sila al forno</b>	<b>€ 4.00</b>
<b>**Mesticanze di insalatine di stagione</b>	<b>€ 4.00</b>
<b>**Capriccio di verdure alla griglia</b>	<b>€ 5.00</b>
<b>**Verdure del giorno a KM 0 saltate o al vapore</b>	<b>€ 6.00</b>
<b>Patate fritte*</b>	<b>€ 3.50</b>

Pietanze disponibili salvo reperibilità delle materie prime.

Quelle con \*potrebbero essere surgelate e quelle con \*\*sono, di norma, prodotti a KM 0 made in Calabria.



## 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> (trancio)	<b>€ 7.00</b>
<b>Specialità Luca Mannori Prato</b> (trancio)	<b>€ 7.00</b>
<b>Gran Tris di dolci</b>	<b>€ 10.00</b>
Speciale Degustazione dei Pasticceri dell'Accademia Nazionale (De Riso, Mannori, Scutellà)	

Pietanze disponibili salvo reperibilità delle materie prime.

Quelle con \*potrebbero essere surgelate e quelle con \*\*sono, di norma, prodotti a KM 0 made in Calabria.



# La Pinsa Romana Dell'Orso

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

<b>Emiliana</b>	<b>€ 8.50</b>
(Vellutata di pistacchio, fior di latte, mortadella e pistacchio tritato)	
<b>Cacio e Pepe</b>	<b>€ 8.00</b>
(Fonduta di pecorino romano, pancetta, fior di latte, scaglie di pecorino e pepe nero)	
<b>Contadina</b>	<b>€ 11.00</b>
(Bufala, patate al forno, rosmarino e salsiccia fresca)	
<b>Giulio Cesare</b>	<b>€ 8.00</b>
(Pomodoro fresco, fior di latte, scamorza affumicata e salsiccia fresca)	
<b>Marlene</b>	<b>€ 9.00</b>
(Focaccia di pinsa condita con pomodoro fresco, fior di latte, bresaola, rucola, scaglie di grana e glassa di aceto balsamico)	
<b>Ligure</b>	<b>€ 9.50</b>
(Fior di latte, pesto genovese, stracchino, alici e pomodoro)	
<b>Silana</b>	<b>€ 9.00</b>
(Fior di latte, funghi porcini, crema di zucca, lardo di Suino Nero di Calabria e scaglie di pecorino)	
<b>Monteporo</b>	<b>€ 8.00</b>
(Pomodoro, 'nduja, scaglie di pecorino del Monte Poro e mozzarella)	
<b>Triestina</b>	<b>€ 10.50</b>
(Fior di latte, stracchino, crema di noci e speck)	

Pietanze disponibili salvo reperibilità delle materie prime.

Quelle con \*potrebbero essere surgelate e quelle con \*\*sono, di norma, prodotti a KM 0 made in Calabria.



### **Friarielli e Salsiccia**

(Fior di latte, salsiccia e friarielli)

**€ 9.00**

### **Tropeana**

(Fior di latte, pomodorini, tonno e cipolla)

**€ 7.50**

### **Trevigiana**

(Fior di latte, crema di radicchio, gorgonzola e speck)

**€ 8.50**

Pietanze disponibili salvo reperibilità delle materie prime.

Quelle con \*potrebbero essere surgelate e quelle con \*\*sono, di norma, prodotti a KM 0 made in Calabria.





## Vini Bianchi

- Efeso – Cantine Librandi	€ 18.00
- Critone – Cantine Librandi	€ 10.00
- Malvasia e Sauvignon – Cantine Russo&Longo	€ 16.00
- Spumante Extra Dry Domus – Cantine Spadafora	€ 18.00
- Moscato D'Asti Vigniaioli S. Stefano	€ 20.00
- Spumante Franciacorta Cà del Bosco	€ 40.00
- Spumante Franciacorta Contadi Castaldi	€ 25.00
- JXP – Cantine Termine Grosso	€ 12.00
- Donnanò – Cantine Termine Grosso	€ 20.00
- Madama Giovanna – Cantine Termine Grosso	€ 12.00
- Luna Piena – Cantine Spadafora	€ 12.00
- Alfieri Bianco – Cantine Zagarella	€ 12.00
- Sinfonia – Cantine Baroni Capoano	€ 15.00
-Imyr – Cantine Ceravolo	€ 20.00
-Quarto – Colacino Wines	€ 12.00
-Almé – Tenuta Il Palazzo	€ 9.00

Pietanze disponibili salvo reperibilità delle materie prime.

Quelle con \*potrebbero essere surgelate e quelle con \*\*sono, di norma, prodotti a KM 0 made in Calabria.



## Vini Rossi

- Carthago – Tenute il Palazzo	€ 10.00
- Magno Megonio – Cantine Librandi	€ 20.00
- Gravello – Cantine Librandi	€ 22.00
- Duca San Felice – Cantine Librandi	€ 12.00
- Aeternum – Cantine Baroni Capoano	€ 20.00
- Telesio – Cantine Spadafora	€ 18.00
- Fiego – Cantine Spadafora	€ 12.00
- 1915 Anno domini - Cantine Spadafora	€ 30.00
- Nerello - Cantine Spadafora	€ 15.00
- Montefalco – Cantine Arnaldo Caprai	€ 18.00
- Morellino di Scansano – Cantine Santa Maria	€ 13.00
- Da Vinci Brunello di Montalcino – Cantine Leonardo	€ 30.00
- Frisio – Cantine Termine Grosso	€ 22.00
- Brunello Di Montalcino Madonna nera	€ 40.00
- Amarone della Valpolicella	€ 40.00
- Valpolicella Classico Allegrini	€ 18.00
- Meczan Pinot nero J. Hofstetter	€ 20.00
- Michet Nebbiolo D'Alba Marchesi del Barolo	€ 18.00

Pietanze disponibili salvo reperibilità delle materie prime.

Quelle con \*potrebbero essere surgelate e quelle con \*\*sono, di norma, prodotti a KM 0 made in Calabria.



- Barolo Damilano Lecinquevigne	€ 38.00
- Aglianico Mastroberardino	€ 16.00
- Lirica Primitivo di Manduria	€ 12.00
- Neama Negroamaro I.G.T. Salento	€ 15.00
- Principe di Collifria	€ 15,00
- Terra Grande – Cantine Zagarella	€ 16.00

## Vini Rosati

- Luna Piena – Cantine Termine Grosso	€ 13.00
- The Orema – Cantine Termine Grosso	€ 12.00
- Terre Lontane – Cantine Librandi	€ 13.00
- Mivennone – Tenuta il Palazzo	€ 12.00
- Rosa spina – Cantine Spadafora	€ 12.00
- Colli di ginestra – Cantine Russo & Longo	€ 16.00

Pietanze disponibili salvo reperibilità delle materie prime.

Quelle con \*potrebbero essere surgelate e quelle con \*\*sono, di norma, prodotti a KM 0 made in Calabria.



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

Pietanze disponibili salvo reperibilità delle materie prime.

Quelle con \*potrebbero essere surgelate e quelle con \*\*sono, di norma, prodotti a KM 0 made in Calabria.



## 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>

Pietanze disponibili salvo reperibilità delle materie prime.

Quelle con \*potrebbero essere surgelate e quelle con \*\*sono, di norma, prodotti a KM 0 made in Calabria.



**Amiche ed amici ripartiamo!**

**Abbiamo faticosamente deciso di riaprire il nostro, il vostro Orso Cattivo, per non arrenderci alle difficoltà che, nell'ultimo anno e mezzo, 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**

**SIAMO SEMPRE APERTI A CENA IL SABATO.**

Pietanze disponibili salvo reperibilità delle materie prime.

Quelle con \*potrebbero essere surgelate e quelle con \*\*sono, di norma, prodotti a KM 0 made in Calabria.