



**ORSO BIANCO giassai**

**Si può richiedere impasto integrale 1€**

**Prezzo al mezzo metro o metro**

**23€ o 44€ fino a tre gusti diversi**

**Pizze rosse**

<b>Regina</b>	<b>6.00€</b>
(pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, basilico)	
<b>Marina</b>	<b>5.00€</b>
(pomodoro San Marzano, origano e aglio)	
<b>Ortolana</b>	<b>8.00€</b>
(pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, zucchine, melanzane e radicchio)	
<b>Napoli</b>	<b>8.00€</b>
(pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, acciughe di Agrigento e origano)	
<b>Pugliese</b>	<b>8.00€</b>
(pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, cipolla rossa di Tropea e origano)	
<b>Diavola</b>	<b>8.00€</b>
(pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte e spianata calabra)	
<b>Cotto</b>	<b>8.00€</b>
(pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte e prosciutto cotto di Modena)	
<b>Quattro stagioni</b>	<b>9.00€</b>
(pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto di Modena, funghi champignon, carciofi e olive)	
<b>Bufalina</b>	<b>9.00€</b>
(pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala d.o.p. e basilico fresco)	
<b>Paesana</b>	<b>10.00€</b>
(pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte e funghi porcini, champignon e friarielli)	
<b>Valtellina</b>	<b>11.00€</b>
(pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, bresaola della Valtellina IGP, rucola e scaglie di grana padano d.o.p.)	

# Le inventate

<b>Sorrento</b>	<b>11.00€</b>
(pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala d.o.p. pomodorini ciliegini d.o.c.g. e basilico)	
<b>Americana</b>	<b>8.00€</b>
(pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, wurstel e patatine)	
<b>Greta</b>	<b>9.00€</b>
(pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, salsiccia Mantovana e patatine)	
<b>Alpina</b>	<b>11.00€</b>
(pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, gorgonzola d.o.p. e prosciutto crudo di Parma d.o.p.)	
<b>Moiano</b>	<b>11.00€</b>
(pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, porcini, carciofi, spianata calabra e prosciutto cotto di Modena)	
<b>Aumma</b>	<b>9.00€</b>
(pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, provola affumicata d.o.p. fresca, melanzane siciliane fritte e basilico)	
<b>Bamby</b>	<b>9.00€</b>
(pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto di Modena e formaggio brie Seine-et-Marne)	
<b>Tirolese</b>	<b>9.00€</b>
(pomodoro San Marzano, brie Seine-et-Marne e speck Sudtirolo IGP)	
<b>Golfo di Napoli</b>	<b>12.00€</b>
(pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, frutti di mare e origano)	
<b>Campagnola</b>	<b>10.00€</b>
(pomodoro San Marzano, porcini, salsiccia mantovana e radicchio di Verona)	
<b>La Romana</b>	<b>9.00€</b>
(pomodoro San Marzano, fiordilatte, ricotta di latte vaccino e pecorino romano d.o.p.)	
<b>Milano</b>	<b>8.00€</b>
(pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, salame dolce Milano d.o.c.g.)	
<b>Bella donna</b>	<b>9.00€</b>
(pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, capperi di Pantelleria, olive taggiasche, acciughe sottolio di Agrigento e origano)	
<b>Castelfranco</b>	<b>9.00€</b>
(pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, gorgonzola dop e radicchio di Verona)	

<b>Vico Equense</b>	<b>15.00€</b>
(pomodoro San Marzano, mozzarella, scampi, gamberoni e origano)	
<b>Ale</b>	<b>11.00€</b>
(pomodoro San Marzano, bufala d.o.p., zucchine grigliate, spianata calabra e scaglie di grana padano d.o.p.)	
<b>Alice</b>	<b>9.00€</b>
(pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, pomodorini Pachino, rucola e grana padano d.o.p.)	
<b>Christian</b>	<b>9.00€</b>
(pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, gorgonzola d.o.p. e spianata calabra)	
<b>Tartufina</b>	<b>10.00€</b>
(pomodoro San Marzano, mascarpone, speck Sudtirolo IGP e olio tartufato)	
<b>Checco</b>	<b>13.00€</b>
(pomodoro San Marzano, mascarpone, gamberi, salmone e prosciutto crudo di Parma d.o.p.)	
<b>Rudy</b>	<b>9.00€</b>
(pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, provola fresca affumicata e pancetta arrotolata)	
<b>Ragù</b>	<b>12.00€</b>
(ragù napoletano di carne e stracciatella di bufala)	
<b>Momy</b>	<b>13.00€</b>
(pomodoro san Marzano, burrata di Noci, prosciutto crudo di Parma d.o.p. e noci)	

# Pizze bianche

<b>Quattro formaggi</b>	<b>9.00€</b>
(mozzarella fiordilatte, grana e formaggi di stagione)	
<b>Faito</b>	<b>10.00€</b>
(mozzarella fiordilatte, salsiccia mantovana e friarielli napoletani)	
<b>Crocchetta</b>	<b>9.00€</b>
(mozzarella fiordilatte, crocchette di patate e prosciutto cotto di Modena)	
<b>Vittoria</b>	<b>10.00€</b>
(mozzarella fiordilatte, gorgonzola d.o.p., noci e miele di acacia)	
<b>Paolo</b>	<b>12.00€</b>
(mozzarella fiordilatte, gamberetti mazzancolle, zucchine grigliate, rucola e scaglie di grana padano d.o.p.)	
<b>René</b>	<b>12.00€</b>
(mozzarella, radicchio, melanzane fritte e mortadella di Bologna IGP)	
<b>Burratina</b>	<b>13.00€</b>
(mozzarella fiordilatte, pomodorini ciliegini, pistacchio di Bronte e Burrata di Noci)	
<b>Sanremo</b>	<b>13.00€</b>
(mozzarella fiordilatte, provola fresca affumicata, pomodori ciliegini, zucchine grigliate, crudo di Parma d.o.p.)	

# Calzoni

<b>Calzone liscio</b>	<b>8.00€</b>
(pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte e prosciutto cotto di Modena)	
<b>Calzone Orso Bianco</b>	<b>9.00€</b>
(pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, cotto di Modena, funghi e ricotta vaccina)	
<b>Calzone Lissone</b>	<b>10.00€</b>
(pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, spianata calabra, pancetta arrotolata e grana padano)	
<b>Calzone Bianco</b>	<b>9.00€</b>
(mozzarella fiordilatte e 4 formaggi di stagione)	
<b>Calzone farcito</b>	<b>9.00€</b>
(pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte e prosciutto cotto di Modena, olive nere, carciofi e funghi champignon)	

# Antipasti di mare caldi

<b>Antipasto Giassai</b>	<b>32.00€</b>
(Gratinato misto di fasolari, cannolicchi, ostriche, capesante, gamberoni e scampi, servito con focaccia calda e polipo saltato con olive taggiasche e patate)	
<b>Soutè di frutti di mare con crostini caldi</b>	<b>14.00€</b>
<b>Gran zuppa di frutti di mare</b>	<b>32.00€</b>
(Gamberoni, scampi, molluschi e frutti di mare misti servito con crostini caldi)	
<b>Polipo dell'Orso</b>	<b>16.00€</b>
(polipo saltato con patate ed olive taggiasche servito con crostini caldi)	
<b>La bruschetta di mare</b>	<b>15.00€</b>
(pane fatto in casa, tartare di gamberi scottati, tartare di salmone e mascarpone)	

# Antipasti di mare freddi

<b>Orso Crudo</b>	<b>35.00€</b>
(tarare di tonno e salmone, gamberi e scampi crudi, ostriche crude e frutti di mare crudi del giorno) (non sempre tutto disponibile in base alla pesca)	
<b>Orso Tartare</b>	<b>23.00€</b>
(tartara di tonno, tartara di salmone, tartara di gamberi e tartara di branzino)	
<b>Lo scoglio crudo</b>	<b>23.00€</b>
(frutti di mare crudi e ostriche crude del giorno)	

# Il Top!

<b>Crociera dell'Orso Bianco per 2 persone</b>	<b>90.00€</b>
(Un perfetto incontro di pesce crudo e cotto, per i palati più raffinati)	

# Antipasti di terra

<b>Sfizio dell'Orso</b>	<b>17.00€</b>
(zeppole di pasta fresca, olive all'ascolana, crocchette di patate, verdure impanate e patatine) per 2 persone	
<b>Misto di salumi e formaggi di stagione</b>	<b>22.00€</b>
(servito con focaccia calda) per 2 persone	
<b>La Campana</b>	<b>17.00€</b>
(Prosciutto crudo di Parma e burrata servito con zeppole di pasta fresca)	
<b>La Bruschetta classica</b>	<b>8.00€</b>
(pane fatto in casa con pomodorini di Pachino, aglio, origano e basilico)	
<b>La bruschetta dell'Orso</b>	<b>12.00€</b>
(pane casereccio con stracciatella di bufala, pomodori cotti e basilico)	

# Primi di mare

<b>Scialatielli Super Scoglio</b>	<b>18.00€</b>
(misto pesce di crostacei e molluschi) con pomodoro o senza	
<b>Spaghetti alla chitarra con vongole veraci</b>	<b>15.00€</b>
<b>Paccheri al tonno</b>	<b>15.00€</b>
(con tonno fresco, olive taggiasche e capperi di Pantelleria)	
<b>Tagliolini freschi all'astice</b>	<b>23.00€</b>
(mezzo astice con pomodorini freschi prezzemolati)	
<b>Calzone allo scoglio</b>	<b>22.00€</b>
(spaghetti super scoglio all'interno del calzone)	
<b>Paccheri Capesante</b>	<b>18.00€</b>
(con capesante e crema di zucchine)	
<b>Tagliolini al nero di seppia</b>	<b>17.00€</b>
(con gamberi, carciofini e salmone fresco)	

# Primi di terra

<b>Spaghetti alla Nando</b> (basilico, pomodorini e stracciatella di bufala)	<b>11.00€</b>
<b>Orecchiette Salsiccia &amp; Friarielli</b> (con salsiccia mantovana, friarielli e pecorino romano)	<b>9.00€</b>
<b>Gnocchi alla Sorrentina</b> (pomodoro, mozzarella e basilico passati al forno)	<b>8.00€</b>
<b>Paccheri Aumma</b> (pomodoro, provola fresca, melanzane e grana passati al forno)	<b>9.00€</b>

Tutti i piatti elencati possono contenere allergeni, chiedere informazioni al personale

# Secondi di mare

<b>Gran fritto dell'Orso</b> (misto di molluschi e crostacei e paranza con verdure in pastella)	<b>23.00€</b>
<b>Grigliata dell'Orso</b> (scampi, gamberoni, salmone fresco, filetto di branzino o orata con verdure alla griglia e patate)	<b>25.00€</b>
<b>Tonno Scottato</b> (con semi di papavero o sesamo o pistacchio accompagnato da verdure alla griglia e patate al forno)	<b>20.00€</b>
<b>Branzino al forno*</b> (con pomodorini di pachino, carciofi, olive taggiasche)	<b>18.00€</b>
<b>Orata al sale*</b> (con verdure e insalata)	<b>18.00€</b>

\*in base al pescato del giorno

# Secondi di terra

**La Fiorentina** 6.00€ all'etto  
(con verdure grigliate e patate al forno)

**Tagliata di manzo** 17.00€  
(con rucola e grana o con funghi porcini o radicchio di Verona gorgonzola DOP )

**La cotoletta dell'Orso** 17.00€  
(con rucola, pomodorini e basilico fresco servita con patatine fritte e salse)

## Panini Hamburger

(con pane fatto da noi)

**Panino Classico** 15.00€  
(hamburger, salsa burger, insalata e pomodoro) con patatine e insalata

**Panino Provolone** 17.00€  
(hamburger, maionese, provola fresca e zucchine) con patatine e insalata

**Panino Checco** 18.00€  
(hamburger, formaggio fuso, insalata, pomodoro, bacon, cipolla e uovo) con patatine e insalata

**Panino Tony** 17.00€  
(hamburger, gorgonzola, zucchine fritte, insalata, maionese e speck) con patatine e insalate

**Panino Gio** 17.00€  
(hamburger, formaggio fuso, melanzana in pastella, pomodoro e taleggio) con patatine e insalata

**Panino Delicato** 18.00€  
(hamburger, stracciatella di bufala, insalata, pistacchio e mortadella di Bologna IGP) con patatine e insalata

**Panino Napoli** 16.00€  
(hamburger di salsiccia mantovana, friarielli, provola affumicata e maionese) con patatine e insalata



# Contorni

Verdure grigliate o in pastella	5.00€
Patatine fritte	5.00€
Crocchette o olive ascolane	6.00€
Patate al forno	5.00€
Insalata mista	4.00€

# Bevande

Acqua naturale o frizzante da 75cl	3.00€
Bibite (Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Estathè alla pesca o al limone )	3.50€
Birra alla spina Menabrea (bionda)	piccola 3.00€ media 5.00€
Vino alla spina (bianco)	¼ l. 3.00€ ½ l. 6.00€ 1l 12.00€

## Birre in bottiglia classiche

Weiss (50cl)	5.00€
Menabrea (66cl)	5.00€
Menabrea rossa (33cl)	4.00€

## Birre artigianali

Duchessa (Cortigiana) 5,8% 33cl al malto D'orzo con farro	5.00€
Reale rossa (Cortigiana) 6.4% 33cl. al malto D'orzo	5.00€
Daura Damm (senza glutine) 5.4% 33cl. Al malto D'orzo	4.00€

# Dolci

<b>Tortino al cioccolato</b> (cuore caldo di cioccolato servito con gelato fiordilatte)	<b>7.00€</b>
<b>Pastiera napoletana fatta in casa</b> (classica torta napoletana con ricotta e scorze d'arancia)	<b>7.00€</b>
<b>Tiramisù della casa</b> (classico o alla nutella)	<b>7.00€</b>
<b>Babà napoletano</b> (babà al rum servito con frutta e panna montata)	<b>8.00€</b>
<b>Cannolo siciliano</b> (cialda ripiena con crema alla ricotta, pistacchio e scorze d'arancia candite)	<b>7.00€</b>
<b>Scrigno di mele e mandorle o pera e cioccolato</b> (pasta fillo calda col gelato alla panna)	<b>7.00€</b>
<b>Delizia al limone di Sorrento</b> (cupola di pan di spagna ricoperta con crema di limone)	<b>7.00€</b>
<b>Sorbetto fatto in casa</b> (gusti vari)	<b>5.00€</b>
<b>Coppa di frutta di stagione con gelato</b>	<b>6.00€</b>
<b>Panna cotta</b> ( <u>No glutine</u> )	<b>6.00€</b>
<b>Crema Catalana</b>	<b>7.00€</b>