



ORSO FOOD & DRINKS - TEL. 0426 010390

FACEBOOK.COM/ORSOPUB/

PER INIZIARE

Patatine	4,00
Verdure miste Pastellate	4,50
Olive all'Ascolana	4,50
Mozzarelline panate	4,00
Pepite di pollo	5,00
Panzerotti alla pizzaiola	4,50



COOKED IN PURE, NO CHOLESTEROL, 100% PEANUT OIL

HAMBURGERS

Classic : burger di manzo, lattuga, pomodoro, ketchup

Regular (200gr)	8,50
Maxi (300gr)	12,50

Cheese : burger di manzo, doppio formaggio Cheddar

Regular (200gr)	9,00
Maxi (300gr)	13,00

Bacon Cheese : burger di manzo, Cheddar, bacon croccante

Regular (200gr)	9,50
Maxi (300gr)	13,50

Veggie : burger di Seitan, verdure grigliate e fresche, Cheddar

9,00

Orso : burger di manzo, bacon croccante, Cheddar, uovo di quaglia

Regular (200gr)

9,50

Maxi (300gr)

13,50

Deep : burger di manzo, Brie DOP, salsa al pepe verde

Regular (200gr)

9,00

Maxi (300GR)

13,00

NOVITA'

Pumpkin: burger di manzo, salsa home made, rucola, crema di zucca, cipolla di Tropea, bacon croccante

Regular (200gr)

10,00

Maxi (300gr)

14,00

Holy : burger di manzo, Fontina, funghi trifolati

Regular (200gr)

9,50

Maxi (300gr)

13,50

Spicy : burger di manzo, jalapenos, Cheddar, cipolla di Tropea

Regular (200gr)

9,00

Maxi (300gr)

13,00

Zola: burger di manzo, fonduta di Gorgonzola DOP, bacon croccante

Regular (200gr)

10,00

Maxi (300gr)

14,00

Bismarck: burger di manzo, Taleggio DOP, uovo bio all'occhio di bue, cipolla di Tropea

Regular (200gr)

10,00

Maxi (300gr)

14,00

Autunno: burger di manzo, Provola, funghi Champignon, bacon croccante, salsa tartufata

Regular (200gr)	10,00
Maxi (300gr)	14,00

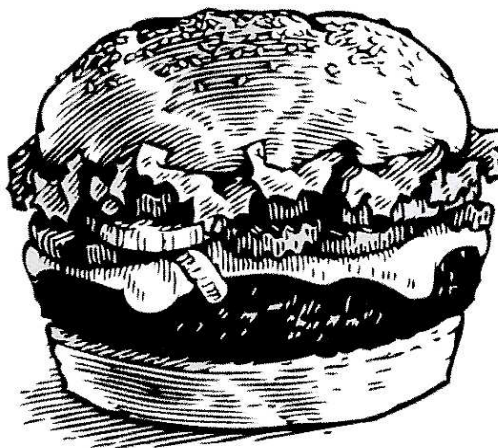
Delicious: burger di manzo, funghi Champignon, Cheddar, Fontina, cipolla di Tropea

Regular (200gr)	9,50
Maxi (300gr)	13,50

Su tutti gli hamburger è presente la salsa home made e la lattuga.

Aggiunta ingredienti da 0,50 a 1,50 €

I NOSTRI BURGERS SONO CONFEZIONATI AL MOMENTO DELLA VOSTRA ORDINAZIONE CON 200 GR O 300 GR. DI SOLA CARNE BOVINA ITALIANA (SCOTTONA) DI PRIMA SCELTA E SERVITI A MEDIA COTTURA SU PANE ARTIGIANALE.



PIATTO COMBO: HAMBURGER E PATATINE FRITTE + 2 EURO.

TAGLIATA DI MANZO

AL SALE DELLA CAMARGUE	15,00
ALL'ACETO BALSAMICO	15,00
RUCOLA E GRANA	15,00
FONDUTA DI GORGONZOLA	17,00

SERVITA A SCELTA CON CONTORNO DI PATATE O INSALATA



PANINI CON FOCACCIA CALDA

TUTTI I PANINI SONO PREPARATI AL MOMENTO CON INGREDIENTI SCELTI, SEGUENDO IL PROTOCOLLO DELL'ACCADEMIA DEL PANINO ITALIANO

- | | |
|---|------|
| 1) Fattoria: Speck Alto Adige IGP, funghi trifolati, formaggio Brie | 6,50 |
| 2) Fantasia: Crudo di Parma 24 mesi, funghi trifolati, Fontina, salsa rosa | 6,50 |
| 3) Tartufo: Crudo di Parma 24 mesi, Mozzarella, Brie, olio tartufato, pepe | 6,50 |
| 4) Montanaro: Speck Alto Adige IGP, salsa al radicchio di Chioggia IGP, melanzane grigliate | 6,50 |
| 5) Rustico: Porchetta Trevigiana condita con olio evo, sale rosa dell'Himalaya e pepe, lattuga, salsa piccante | 6,50 |
| 6) Capri: Prosciutto cotto naturale, lattuga, Mozzarella, pomodoro a fette, origano | 6,50 |
| 7) Chioggiotto: Prosciutto cotto naturale, salsa al radicchio di Chioggia IGP, Rucola | 6,50 |
| 8) Trevigiano: Porchetta Trevigiana condita con olio extravergine, sale rosa dell'Himalaya e pepe, formaggio Brie, salsa al tartufo | 6,50 |
| 9) Parmigiano: Crudo di Parma 24 mesi, scaglie di Grana, limone, pepe, olio evo | 6,50 |
| 10) Toastone: prosciutto cotto naturale, Fontina, salsa ai funghi | 5,50 |
| 11) Elvis: Soppressa Veneta, Fontina, salsa rosa piccante, rucola | 6,50 |
| 12) Veneto: Soppressa Veneta, Scamorza affumicata, melanzane alla griglia, salsa rosa | 6,50 |
| 13) Dobbiaco: Speck Alto Adige IGP, salsa al radicchio di Chioggia IGP, Gorgonzola DOP | 6,50 |
| 14) Toscano: Porchetta Trevigiana, patè di olive, rucola, olio evo, sale, pepe | 6,50 |
| 15) Ghiotto: Prosciutto cotto naturale, zucchine grigliate, Stracchino di latte Italiano | 6,50 |

PIATTO COMBO: PANINO E PATATINE FRITTE + 2 EURO.

PIADINE SFOGLIATE

1) Porchetta, salsa funghi, sale, olio, pepe	6,50
2) Speck IGP, formaggio Brie, funghi trifolati	7,00
3) Soppressa Veneta, Fontina, Rucola	6,50
4) Speck IGP, Fontina, Rucola, salsa rosa	7,00
5) Mozzarella, pomodoro, lattuga, maionese	6,00
6) Crudo di Parma 24 mesi, salsa funghi	7,00
7) Crudo di Parma 24 mesi, Scamorza affumicata, rucola	7,00
8) Soppressa, Brie, patè di olive	6,50
9) Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, Stracchino di latte Italiano, rucola	7,00
10) Porchetta, Scamorza affumicata, melanzane alla griglia, maionese	7,00
11) Prosciutto cotto naturale, Scamorza affumicata, rucola, salsa funghi	7,00
12) Crudo di Parma 24 mesi, zucchine alla griglia, salsa radicchio rosso di Chioggia IGP	7,50
13) Mozzarella, pomodoro a fettine, zucchine grigliate, maionese	6,50
14) Prosciutto cotto naturale, Mozzarella, pomodoro a fettine, maionese	6,50
15) Crudo di Parma 24 mesi, Rucola, Grana	7,00
16) Zucchine grigliate, Taleggio DOP, salsa funghi	6,50
17) Piada Pizza arrotolata: passata di pomodoro bio, p. cotto, Mozzarella, origano	6,50
18) Wrap XL: grande piada sottile con lattuga, pomodoro, cipolla rossa, salsa yogurt, tabasco, pollo alla piastra	8,00
19) Crudo di Parma stagionato 24 mesi, fontina	6,50
20) Prosciutto cotto naturale, Mozzarella	5,50

PIATTO COMBO: PIADA E PATATINE FRITTE + 2 EURO.

Aggiunta prosciutto cotto/Soppressa + € 1,50

Crudo di Parma/Speck/Porchetta + € 2,00

Piada senza glutine + 1,00

Aggiunta altri ingredienti da + € 0,50 a + € 1,00

BRUSCHETTE

1) Crema di formaggi, pomodorini di Pachino, Gorgonzola DOP, origano	6,00
2) Speck IGP, crema di formaggi, Gorgonzola DOP	6,50
3) Passata di pomodoro bio, prosciutto cotto naturale, Mozzarella, funghi trifolati	6,50
4) Passata di pomodoro bio, mozzarella, origano	4,50
5) Passata di pomodoro bio, melanzane griglia, Fontina, Parmigiano	6,50
6) Passata di pomodoro bio, zucchine alla griglia, brie	6,50
7) Passata di pomodoro bio, salamino picc., Gorgonzola DOP.	6,50

PIATTO COMBO: BRUSCHETTA E PATATINE FRITTE + 2 EURO.

Su tutte le bruschette è presente olio extravergine di oliva

Aggiunta cotto/Soppressa +€1,50

Crudo di Parma/ speck/porcett + € 2,00

Aggiunta altri ingredienti da + € 0,5+€1,50

DOLCI

Crepe con nutella	4,50
Piada con nutella	4,50
Torta ai frutti di bosco	4,50
Soufflè al cioccolato con cuore morbido su salsa alla fragola	5,00
Tiramisù	4,50

INSALATE

Caesar salad

Pollo alla piastra, lattuga, scaglie di grana, crostini di pane, salsa caesar 8.50

Fitness salad

Lattuga, pomodoro, rucola, carota, dadini di mozzarella 7.00

***Alcuni prodotti, se non reperibili freschi, potrebbero essere surgelati all'origine.**

Alcune preparazioni alimentari possono contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze.
Per qualsiasi dubbio si prega di chiedere al cameriere per possibili allergeni presenti nel vostro alimento.

*** Some products, if not available fresh, could be frozen at source.**

Some food preparations may contain substances that cause allergies or intolerances.
For any questions please ask the waiter.

LONG DRINKS

Vodka & Coca	5,50
Vodka & Red Bull	6,50
Gin Tanqueray & Tonic	6,00
Gin Tanqueray & Lemon	6,00
Coca & Jack Daniel's	6,00
Coca & Scotch Whisky	5,50
Coca & Havana Club	5,50
Caipiriñha (con cachaca)	6,50
Caipiroska (con vodka)	6,50
Mojito (con rum)	6,50
Martini e vodka	6,00
Coca e Malibù	5,50
Spriz con Prosecco millesimato	3,50

LIQUORI

Amari	3,50
Martini	3,50
Tequila	4,00
Grappe	da 3,50
Vodka Absolut	4,00
Vodka Belvedere	7,00
Grand Marnier	4,00
Cointreau	4,00
Batida	4,00
Havana Club	4,00
Zacapa Rum 23 anni	8,00
Matusalem Rum 15 anni	5,00
Martell	5,00

COCKTAILS

Negroni: Gin Tanqueray, Martini Rosso, Campari	6,50
Americano: Vermut, Campari, Soda	6,00
Piña colada: Rum Bacardi, succo ananas, Batida de coco	6,50
Margarita: Tequila, Cointreau, succo di lime	6,50
Black Russian: Vodka, liquore al caffè	6,50
White Russian: Vodka, liquore al caffè, panna	6,50
Alexander: Brandy, crema di latte, crema di cacao, spolverata di cacao	6,50
Daiquiri: Rum bianco, succo di lime, zucchero	6,00
Angelo azzurro: Gin Tanqueray, Triple sec, Blue curacao	6,50
Caipiriñha: cachaca, lime, zucchero di canna	6,50
Caipiroska: vodka, lime, zucchero di canna	6,50
Mojito: rum, lime, menta, zucchero di canna	6,50

WHISKY

Tullamore Dew	5,00
Jack Daniel's	5,00
Bailey's Whiskream	4,00
Jameson	5,00
Irish Mist (Whiskey al miele)	4,00
Laphroaig 10 anni	6,00
Oban 14 anni	7,00

SPECIAL COFFEES

Irish Coffèe: Irish Whiskey, caffè, zucchero di canna, panna	6,50
Bailey's Coffèe: Bailey's , caffè, zucchero di canna, panna	6,50

VINI

Prosecco millesimato	3,00/ 17,00
Franciacorta (bottiglia)	da 25,00
Vini al calice (chiedere disponibilità)	da 3,50

BIBITE

Coca Cola, Fanta, Lemonsoda, Estatè	
grande	4,00
piccolo	2,50
Schweppes Tonic/ Brillante Recoaro	3,00
Chinotto San Pellegrino Bonvi	3,00
Crodino/Gingerino/Campari soda	3,00
Red Bull	4,00
Coca Zero	3,50

BIRRE IN BOTTIGLIA

Brooklyn IPA 35 cl. Alc. 6,9%	5,50
Ichnusa non filtrata 50 cl. Alc. 4,7%	5,00
Heineken Beer 33 cl. Alc. 5,0%	3,50
Hoegaarden blanche 33 cl. Alc. 5,0%	4,00
Ichnusa lager 33 cl. Alc. 4,7%	3,50
Weiss bier 50 cl. Alc. 5,0%	5,50
Tennent's Super 33 cl. Alc. 9%	4,00

BIRRE ALLA SPINA E SURGER

Guinness SURGER (Irlanda)

Birra nera più famosa del mondo, dal sapore di orzo ben torrefatto che le conferisce i sentori del caffè e della cicoria offerti con guanti di velluto

Alc. 4,2% Vol.

(0,33)

4,50

Carlo Quinto Rossa doppio malto

Birra rossa Belga colore rosso ambrato e dai profumi intensi

Alc. 8,5 % Vol.

Piccola (0,2)

3,00

Media (0,4)

5,50

Carlo Quinto Bionda doppio malto

Bionda Belga di altissima qualità.

Alc. 8.5 % Vol

Piccola (0,2)

3,00

Media (0,4)

5,50

Wildbrau Hell semplice e godibile bionda leggera

Birra cruda a bassa fermentazione, colore giallo paglierino

Alc. 5.0 % Vol

Piccola (0,3)

3,00

Media (0,5)

5,50

Prestiamo molta attenzione agli ingredienti che usiamo

Per questo motivo scegliamo i nostri prodotti in base a criteri di qualità, di salute e tendenzialmente etici

I nostri panini, le piade e le bruschette sono sempre fatti espressi al momento della vostra ordinazione rispettando la disciplina dell'Accademia del Panino Italiano.

Molti degli ingredienti che adoperiamo provengono da coltivazioni **biologiche** certificate, possibilmente **a km 0**, **prive di OGM** e dal commercio equo e solidale.

Biologico significa coltivato senza pesticidi, fertilizzanti chimici ed implica una maggiore attenzione agli standard di benessere degli animali, per questo motivo alcuni prodotti che vendiamo possono risultare leggermente piu' costosi di altri.

Nelle nostre preparazioni usiamo

Prosciutto crudo di Parma DOP con 24 mesi
di stagionatura

Speck dell'Alto Adige IGP

Prosciutto Cotto di alta qualità
senza glutine, lattosio,
proteine del latte, polifosfati e conservanti

Formaggi DOP

Uova da allevamento biologico

Zucchero di canna bio o da coltivazione equo solidale

Pregiato sale rosa dell'Himalaya e Fleur de sel de Camargue

Olio extra vergine Italiano

Buon appetito