CONTORNI

PATATE FRITTE TAGLIO CASERECCIO € 5.30

PATATE AL FORNO € 5.50

PATATE LESSE € 4.00

INSALATA MISTA € 5.00
insalata verde, radicchio, pomodori e carote

INSALATA VERDE € 4.00

VERDURE GRIGLIATE € 6.00

VERDURINE PASTELLATE € 6.00

SPINACI SALTATI IN PADELLA € 5.00

INSALATONE

GRECA CON GAMBERI € 14.50
Insalata verde, rucola, gamberetti, pomodori pendolini, cetrioli, feta greca, olive taggiasche e cipolla rossa

BOMBA € 13.00
Insalata mista, tonno, uovo sodo, olive verdi, patate lesse e mozzarella

NOSTROMO € 13.50
Insalate verde, pomodori pendolini, tonno, mais, ciliegine di mozzarella, carciofini e pinoli

INSALATA DI POLLO € 13.00
Insalata verde, pollo, carote, rucola, olive, pomodorini pendolini e fagiolini

IMPORTANTE

I reparti pizzeria e cucina hanno tempi di preparazione diversi per cui non è sempre possibile sincronizzare il servizio al tavolo. Il personale di sala potrà fornirvi indicazione sui tempi di attesa per i piatti richiesti.

Su richiesta possiamo proporvi piatti privi di glutine.
I clienti portatori di allergie o intolleranze sono invitati ad avvertire il personale di sala che, oltre a proporvi i piatti più indicati, vi fornirà un menù documentato circa la presenza di allergeni nei piatti proposti.
Nei casi di intolleranze gravi, il Ristorante Pizzeria Orfeo non si assume alcuna responsabilità in relazione ad eventuali contaminazioni accidentali.

In questo esercizio si servono carni, pesci, molluschi, ortofrutticoli: freschi, surgelati e/o congelati; con riferimento sia alle eventuali richieste dei clienti stessi, sia alle esigenze di organizzazione aziendale, in funzione dell'offerta del mercato e della reperibilità dei prodotti.
Chiedere al personale prima dell'ordinazione.

Qualora aveste esigenze particolari vi preghiamo di segnalarle al personale di sala: faremo del nostro meglio per soddisfarle.
Vi chiediamo inoltre di segnalarci ogni disservizio dovesse verificarsi, non siamo permalosi e la vostra collaborazione ci aiuterà a migliorare il nostro servizio.

Nessun piatto è pre-confezionato; tutte le preparazioni sono espresse per poter garantire sempre la massima qualità.
Nelle ore di punta si possono verificare prolungamenti di attesa: contiamo sulla vostra comprensione.

COPERTO (TOVAGLIATO 100% COTONE) € 2.50

INFO

Il ristorante pizzeria Orfeo è aperto la sera dalle 19:15 alle 1:00.
La domenica e nei giorni festivi il ristorante è aperto anche a pranzo dalle 12:15 alle 14:30. Il lunedì siamo chiusi per turno.

Tutti i giorni si effettua il servizio per asporto.
Siamo aperti da novembre a maggio, nei mesi estivi da maggio a settembre vi aspettiamo al ristorante pizzeria Florida nostra location estiva al Lido di Fano.

Qualora aveste esigenze particolari vi preghiamo di segnalarle al personale di sala, faremo del nostro meglio per soddisfarle.

Orfeo è dotato di servizio wi-fi gratuito, per usufruire del servizio collegarsi nella linea wi-fi «Ristorante Orfeo» e digitare la password: **orfeo020143**

I reparti pizzeria e cucina hanno ovviamente tempi di preparazione diversi per cui non è sempre possibile sincronizzare il servizio al tavolo. Il personale di sala potrà fornirvi indicazione sui tempi di attesa per i piatti richiesti.

Siamo lieti di offrire ai vostri bambini qualche momento di svago e divertimento fornendo album da colorare.
Chiedeteli al personale di sala.

Su prenotazione si effettuano pranzi o cene di lavoro e per cerimonie (anniversari, battesimi, compleanni, cresime, comunioni e matrimoni).

Da sempre cerchiamo di offrire il miglior rapporto qualità prezzo, perchè i conti sono come i clienti: devono tornare sempre!

Si effettua servizio per l'asporto.

Gradiremmo avere la vostra opinione sul ristorante pizzeria Orfeo, se lo desiderate potrete postare una recensione su Tripadvisor.

Idea regalo?
Regala un buono di gusto, chiedi alla cassa per informazioni

Diritto di taglio e servizio torta (prodotta esternamente)
€ 1,00 a persona

N.B. **NON SI EFFETTUANO CONTI SEPARATI**

Orfeo
RISTORANTE PIZZERIA
Corso Matteotti, 5 / Fano
www.ristorantepizzeriaorfeo.it

FLORIDA
RISTORANTE • PIZZERIA
Via Simonetti, 31 / Lido di Fano
www.florida-fano.it

seguici su:

grafica e stampa **tipografica sonciniana**

Orfeo

dal 1977

MENÙ
AUTUNNO & INVERNO 2026 / 27

BIRRA

ALLA SPINA

PAULANER CHIARA MEDIA *40 cl* € 5.80
PAULANER CHIARA PICCOLA *20 cl* € 3.70
PAULANER CHIARA IN CARAFFA *1 lt* € 12.00
PAULANER WEISS MEDIA *50 cl* € 7.00
PAULANER WEISS PICCOLA *30 cl* € 4.50
PAULANER WEISS IN CARAFFA *1 lt* € 13.80

LE CLASSICHE IN BOTTIGLIA

BIRRA WEISS FRANZISKANER *50 cl* € 5.50
BIRRA MORETTI *66 cl* € 5.00
BIRRA MENABREA *66 cl* € 5.80
BIRRA FORST birra analcolica *33 cl* € 5.50
CORONA, CERES *33 cl* € 5.00
GUINNESS SCURA, LEFFE ROSSA *33 cl* € 5.50
ESTRELLA GALICIA senza glutine *33 cl* € 6.00

LE ARTIGIANALI

TRINI BLANCHE RENTON *lattina 33 cl* € 6.50
TRINI BLANCHE RENTON *bottiglia 75 cl* € 13.00
SUSI GERMAN ALE RENTON *lattina 33 cl* € 6.50
SUSI GERMAN ALE RENTON *bottiglia 75 cl* € 13.00
JIMMY PALE IPA RENTON *lattina 33 cl* € 6.50
BOMBAY ALE ROSSA RENTON *lattina 33 cl* € 6.50
INDIA PALE ALE (IPA) VIOLA *bottiglia 35,5 cl* € 7.50
BOCK ROSSA BIRRA CRUDA *bottiglia 50 cl* € 8.00

BEVANDE

COCA E FANTA ALLA SPINA *piccola* € 3.50
COCA E FANTA ALLA SPINA *media* € 5.00
COCA E FANTA IN CARAFFA *1 lt* € 10.50
BIBITE IN LATTINA *33 cl* € 3.50
ACQUA *75 cl* € 2.50
SUCCHI DI FRUTTA *20 cl* € 3.50

VINO

ALLA SPINA

VINO BIANCO ALLA SPINA FRIZZANTE *1 lt* € 12.00
VINO BIANCO ALLA SPINA FRIZZANTE *50 cl* € 6.00
VINO BIANCO ALLA SPINA FRIZZANTE *25 cl* € 4.00

LE BOTTIGLIE

VINO BIANCO BIANCHELLO DEL METAURO GUERRIERI *75 cl* € 12.50
VINO ROSSO SANGIOVESE GUERRIERI *75 cl* € 12.50

I CALICI

VINO BIANCO PASSERINA, VERDICCHIO, BIANCHELLO € 5.50 / 6.00
VINO ROSSO ROSSO PICENO, LACRIMA DI MORRO D'ALBA, SANGIOVESE € 5.50 / 6.00
LA BOLLICINA PROSECCO € 5.50
LA BOLLICINA FRANCESE BLANQUETTE DE LIMOUX € 6.50

Disponiamo di una selezione di vini locali e nazionali, può richiedere al personale di sala la nostra carta dei vini

E PER INIZIARE...

LA BOLLICINA *Prosecco* € 5.50
LA BOLLICINA FRANCESE *Blanquette de Limoux* € 6.50
L'APEROL SPRITZ € 6.50
IL GIN TONIC *Beefeater / Malfy rosa / Gin Mare* € 7.50 / € 8.50
L'APERITIVO ANALCOLICO *Crodino Rosso XL* € 5.00

ANTIPASTI DI PESCE

FREDDI

ALICI MARINATE € 12.50

INSALATINA DI MARE SEPPIE E VERDURINE € 14.50

TARTARE DI TONNO € 18.00
arance, burrata, semi di papavero e finocchi

DEGUSTAZIONE DI ANTIPASTI FREDDI 6 assaggi € 19.50

CALDI

IL NOSTRO CALDO DI SEPPIE E FAGIOLI CON CROSTONI € 15.50

POLENTINA CON RAGÙ DI PESCE € 9.80

SAUTÈ DI VONGOLE IN GUAZZETTO € 12.50

FREDDI E CALDI

LA NOSTRA DEGUSTAZIONE DI ANTIPASTI FREDDI E CALDI € 25.00
6 assaggi freddi e 2 assaggi caldi

PRIMI DI PESCE

SPAGHETTI ALLA CARBONARA DI PESCE € 15.00

SPAGHETTI VONGOLE E POMODORINI € 12.80

CHITARRINE ALLO SCOGLIO € 15.00

RISOTTO ALLA PESCATORA € 14.50

PASSATELLI ALLA PESCATORA € 15.00

CRESC' TAJAT DI POLENTA SEPPIE E FAGIOLI € 14.80

POLENTA CON RAGÙ DI PESCE € 12.80

Tutta la nostra pasta fresca è artigianale e lavorata a mano

SECONDI DI PESCE

SARDONCINI SCOTTADITO € 14.00

BACCALÀ AL FORNO € 21.00
con patate profumate all'alloro

FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI CON VERDURINE SENZA SPINE € 17.50

FRITTURA MISTA DI PESCE CON VERDURINE CON SPINE € 18.00

FILETTO DI BRANZINO (SPIGOLA) ALLA GRIGLIA € 21.00

GRIGLIATA MISTA DI PESCE ALLA FANESE € 23.00
5 pezzi condita con olio, sale, prezzemolo e pangrattato secondo disponibilità del mercato

SPIEDINI DI CALAMARI E GAMBERI € 18.00

SPIEDINI DI CALAMARI € 18.00

TAGLIATA DI TONNO ALLA GRIGLIA € 21.00

TAGLIATA DI SALMONE IN CROSTA DI SESAMO € 21.00

In questo locale tutti i piatti vengono preparati al momento, per un servizio migliore si consiglia di non ordinare più di 3 tipi di pasta per ogni tavolo. Grazie.

I clienti portatori di allergie o intolleranze sono invitati ad avvertire il personale di sala durante l'ordinazione.

L'ANGOLO DELL'ORTOLANO

VERDURINE PASTELLATE € 6.00

CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA DOP € 12.00

VELLUTATA DI VERDURE DEL GIORNO € 10.00

ZUPPA TOSCANA CON CROSTONI PROFUMATI € 12.50
verdure di stagione e legumi

IL COMPLETO VEGETARIANO € 16.50
degustazione verdure di stagione

RISOTTO ALL'ORTOLANA € 12.80

PENNE ALL'ARRABBIATA € 11.00

ANTIPASTI DI CARNE

TAGLIERE RUSTICO € 17.00

TARTARE DI FILETTO DI MANZO € 17.50
con avocado, lime e olive taggiasche

BRESAOLA PUNTA D'ANCA RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA € 13.00

PROSCIUTTO DI PARMA E MOZZARELLA € 13.00

CROCCHETTE DI POLLO € 6.00

OLIVE ALL'ASCOLANA € 6.50

PRIMI DI CARNE

STROZZAPRETI DEL GOLOSO € 13.80
pomodoro, guanciale, salsiccia e funghi

SPAGHETTI ALLA CARBONARA CLASSICA € 12.50

TONNARELLI CACIO E PEPE € 13.80

TORTELLINI PANNA, PROSCIUTTO E FUNGHI € 15.00

TORTELLINI AL BAGNINO € 15.00
panna, prosciutto, funghi e sugo all'arrabbiata

GNOCCHI O CHITARRINE AL RAGÙ € 12.50

POLENTA CON RAGÙ DI SALSICCIA E FAGIOLI € 12.00

Tutta la nostra pasta fresca è artigianale e lavorata a mano

SECONDI DI CARNE

TAGLIATA CLASSICA ENTRECÔTE ARGENTINA € 21.50
sale rosa dell'Himalaya e rosmarino

TAGLIATA DELLO CHEF ENTRECÔTE ARGENTINA € 23.00
pomodori pendolini, scaglie di grana e rucola con aceto balsamico

FILETTO DI MANZO ALLA GIULIO CESARE € 26.00
lardo di colonnata e alloro

COTOLETTA DI POLLO € 13.00

PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA € 13.50

TAGLIATA DI POLLO € 14.80
insalata verde, pomodorini pendolini, mais, pinoli e aceto balsamico

PIATTO BIMBI cotoletta di pollo e patate fritte € 12.00

Le nostre tagliate di manzo provengono esclusivamente da tagli pregiati di bovini selezionati

PIZZE CON LIEVITO MADRE

L'impasto delle nostre pizze alla "romana" viene preparato **nel modo più semplice: farine selezionate di alta qualità,** acqua, sale, olio, un pizzico di pepe e un tocco di lievito madre.

L'impasto viene lasciato lievitare lentamente in modo naturale con lievito madre per un minimo di 36 ore per poi passare alla cottura in forno a legna artigianale su pietra refrattaria, processo che dona alle nostre pizze **fragranza, leggerezza e digeribilità.** Oltre alle farine selezionate con la massima cura, altri ingredienti base fondamentali per l'ottima riuscita delle nostre pizze sono **il pomodoro biologico italiano e le mozzarelle fiordilatte e bufala campana D.O.P.** Tutti gli altri ingredienti di farcitura, acquistati presso i nostri **fornitori di fiducia,** sono prodotti italiani di qualità scrupolosamente selezionati.

PERCHÈ LIEVITO MADRE?

Il lievito madre, rispetto al lievito di birra, vanta davvero tante **proprietà benefiche per la salute del nostro organismo.** Innanzitutto, la fermentazione dei batteri lattici rende il prodotto finale **altamente digeribile** e lavora come un vero e proprio **conservante naturale** rendendo anche la farina molto più tollerabile per il nostro organismo. Questo tipo di lievito, a differenza del lievito di birra che è a base chimica, è completamente **privo di additivi artificiali** ed è più digeribile anche per i diabetici.
Inoltre, favorisce anche un **maggiore assorbimento di sostanze nutritive essenziali** come antiossidanti, vitamine, acido folico, calcio, zinco, ferro e magnesio.
Quindi, in sintesi, **la nostra pizza con lievito madre è più salutare**, gonfia meno in pancia, si digerisce meglio ed è un alimento naturale non chimico.

LE CLASSICHE

MARGHERITA € 7.50
Pomodoro 100% italiano della Azienda "La Dama del sole" e **Mozzarella fiordilatte** del Caseificio Moro, questi sono gli ingredienti delle pizze a base margherita.

CICLISTA BIANCA € 3.80
base bianca, sale e rosmarino

MARINARA € 5.50
pomodoro biologico, aglio e prezzemolo

NAPOLI € 8.50
base margherita e acciughe

LA ROMANA CAPPERI E ACCIUGHE € 9.00
base margherita, acciughe e capperi

PROSCIUTTO COTTO € 8.50
base margherita e prosciutto cotto in forno

PROSCIUTTO CRUDO € 9.50
base margherita e prosciutto crudo

LA QUATTRO STAGIONI CAPRICCIOSA € 11.00
base margherita, prosciutto cotto, olive nere, salsiccia, funghi e carciofini

FUNGHI € 8.00
base margherita e funghi freschi

CARBONARA € 8.80
base margherita e salsiccia

BRESAOLETTA € 11.80
base margherita, bresaola, rucola e scaglie di grana

FRUTTI DI MARE € 13.50
base margherita e frutti di mare

VEGETARIANA € 10.50
base margherita, zucchine, melanzane, rucola, radicchio al forno e pomodorini pendolini

GRATINATA BIANCA € 9.50
base bianca con mozzarella fiordilatte, melanzane, zucchine, pendolini e pangrattato

TONNO E CIPOLLA € 9.00
base margherita, tonno e cipolla

CALZONE € 11.00
pomodoro biologico, mozzarella fiordilatte, salsiccia e prosciutto cotto

GAMBERI E ZUCCHINE € 10.50
base margherita, gamberi e zucchine

WÜRSTEL E PATATE FRITTE € 9.80
base margherita, würstel e patate fritte

DIAVOLA € 9.00
base margherita e salame piccante

PARMIGIANA € 9.00
base margherita, melanzane e parmigiano

PROSCIUTTO CRUDO FUNGHI E SALSICCIA € 11.00
base margherita, salsiccia, funghi e prosciutto crudo

FUNGHI E SALSICCIA € 9.00
base margherita, funghi e salsiccia

LA NOSTRA ROSSINI € 8.80
base margherita, uovo sodo in forno e maionese servita a parte

ROSSICCIA € 9.50
base margherita, uovo sodo e salsiccia

MARGHERITA CON BUFALA € 9.80
pomodoro biologico con mozzarella di bufala DOP

BUFALINA BIANCA € 10.00
base bianca con mozzarella di bufala DOP, pomodorini pendolini e basilico

BUFALINA ROSSA € 10.00
pomodoro biologico con mozzarella di bufala DOP, pomodorini pendolini e basilico

STRACCHINO E RUCOLA BIANCA € 9.00
base bianca con stracchino e rucola

4 FORMAGGI CON GORGONZOLA BIANCA € 10.80
bianca con mozzarella fiordilatte, emmental, gorgonzola DOP e selezione di formaggi duri grattugiati

AMATRICIANA € 10.00
pomodori biologico, guanciale croccante, cipolla e pecorino romano DOP

LE ALTERNATIVE

LA GHIOTTA BIANCA € 12.00
base bianca con mozz. fiordilatte, guanciale, salsiccia, patate arrosto, pomodorini e pangrattato

TOM STORER € 12.00
base margherita, salsiccia, peperoni, olive taggiasche, cipolla e peperoncino

CARNEVALE DI FANO € 13.00
base margherita, salsiccia, salame piccante, cipolla, melanzane e grana grattugiato

BASILICA DI VITRUVIO € 13.50
base con crema di zucca, mozz. fiordilatte, guanciale croccante, salsiccia e stracciatella di burrata

FLORIDA 2.0 BIANCA € 12.00
base bianca con mozzarella fiordilatte, zucchine, salsiccia, olive taggiasche, pomodorini pendolini, scaglie di grana e pangrattato

SOLE € 12.50
base margherita con mozz. di bufala DOP, pom. pendolini, zucchine, melanzane e salsiccia

GUSTOSA € 12.50
base margherita, melanzane, zucchine, gamberi, pomodorini pendolini e grana grattugiato

CURIOSA BIANCA € 9.50
base bianca con mozzarella fiordilatte, radicchio al forno, melanzane e grana grattugiato

CANTABRICO € 15.00
pomodoro biologico, crema di burrata, alici del Cantabrico, olive taggiasche e basilico

SFIZIOSA BIANCA € 10.00
base bianca con stracchino, spinaci, salsiccia e olio piccante

CAMPAGNOLA € 12.00
pomodoro biologico con mozz. di bufala DOP, melanzane, funghi, olive, pendolini e grana grattugiato

RUSTICA BIANCA € 11.00
base bianca con mozzarella fiordilatte, speck e scaglie di grana

SPINACCIA € 11.50
base margherita con mozzarella di bufala DOP, salsiccia e spinaci

DELIZIA € 10.80
base margherita, guanciale al forno, patate lesse e radicchio al forno

APPETITOSA € 11.50
pomodoro biologico, tonno, capperi, olive, carciofini, acciughe, cipolla e peperoncino

BURRATA € 11.50
pomodoro biologico, crema di burrata, rucola e basilico

SIMPATICA BIANCA € 12.00
base bianca con stracchino, rucola, pomodorini pendolini e prosciutto crudo

LIGHT BIANCA € 11.50
impasto con farina biologica di farro integrale e di Kamut®,
base bianca con mozzarella fiordilatte, funghi e rucola

SCOGLIERA BIANCA € 14.80
base bianca con mozzarella fiordilatte, gamberi, cozze, capesante, pangrattato, pomodorini pendolini, cipolla e peperoncino

ORFEO 1977 € 10.00
base margherita, acciughe, capperi, aglio, cipolla e peperoncino

FABIO BIANCA € 12.00
base bianca con mozzarella fiordilatte, gorgonzola DOP, noci e speck

PAOLO € 11.00
base margherita, salsiccia e salame piccante

LIDO BIANCA € 11.50
base ciclista con mozzarella di bufala aggiunta dopo cottura, pomodorini pendolini e basilico

ALBA € 10.50
base margherita, melanzane, salsiccia e grana grattugiato

N.B. IN ALTERNATIVA TUTTE LE NOSTRE PIZZE SONO CON IMPASTO BASE DI FARINA TIPO 0 E TIPO 1 E SONO DISPONIBILI ANCHE CON:
1. **IMPASTO DI FARINA BIO DI KAMUT® E FARRO INTEGRALE MACINATO A PIETRA** € 2.00
2. **IMPASTO DI FARINA BIO SEMINTEGRALE MACINATO A PIETRA** € 1.50
3. **IMPASTO GLUTEN FREE** RICHIEDI AL PERSONALE DI SALA LA LISTA DELLE PIZZE GLUTEN FREE