



OSTEMAR

TRATTORIA DI MARE

Allergeni, chiedi maggiori informazioni al nostro staff

Allergens, ask our staff for more information

Allergene, fragen Sie unsere Mitarbeiter nach weiteren Informationen



Tutti i nostri piatti sono disponibili anche in versione gluten free

All our dishes are also available in a gluten free version

Alle unsere Gerichte sind auch in einer glutenfreien Variante erhältlich



Pane e coperto - Bread and service € 3.00

I prodotti contrassegnati con * sono stati sottoposti ad abbattimento di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come richiesto dal piano Haccp

Antipasti crudi

Raw Appetizer

Ostrica special/grand cru con salsa mignonette € 6 al pezzo

Special oyster/grand cru with mignonette sauce - Auster special/grand cru mit Mignonette-Sauce

Piatto di scampi crudi* € 20x1 € 35x2 € 50x3 € 65x4

Raw scampi - Rohe Scampi

Crudo di dentice, finocchio, arancia* € 16x1 € 29x2 € 42x3 € 55x4

Raw Dentex, fennel, orange - Roher Roter Schnapper, Fenchel, Orange

Tartare di gamberi viola, terra di olive, lamponi* € 20

Purple prawns tartare, olive ground, raspberries - Lila Garnelentartar, Olivenerde, Himbeeren

Crudo Ostemar* € 30x1 € 54x2 € 78x3 € 102x4

Mixed raw fish of the day - Gemischter roher Fisch des Tages

Tartare di manzo, az. 2 Pioppi, ricotta, capperi, olive, pane alle erbe € 20

Beef tartare, ricotta, capers, olives, herb bread - Rindertartar, Ricotta, Kapern, Oliven, Kräuterbrot

Antipasti cotti

Cooked appetizers

Cappasanta alla griglia € 5 al pezzo

Grilled scallop - Gegrillte Jakobsmuschel

Moscardini in guazzetto alla Caorlotta € 14

Small octopuses in tomato sauce - Kleine Tintenfisch in Tomatensauce

Baccalà mantecato, polenta abbrustolita € 16

Creamed cod with roast polenta - Kabeljaucreme mit Gebratene Polenta

Cozze alla marinara, pane tostato all'aglio € 16x1 € 29x2 € 42x3 € 55x4

Mussels marinara style, toasted garlic bread - Miesmuscheln in tomaten sauce, geröstetes Knoblauchbrot

Insalata di piovra e gamberi al vapore* € 18

Sea Salad of octopus and prawns - Meeresfruchte, Von Tintenfisch und Garnelen

Antipasto Ostemar di cotti e mantecati* € 30x1 € 54x2 € 78x3 € 102x4

Ostemar Mixed starter of cooked fish - Ostemar Gemischte Vorspeise aus gekochtem Fisch

Involtini di melanzane, crema di noci, melograno, basilico € 15

Eggplant rolls, walnut cream, pomegranate, basil - Auberginenröllchen, Walnusscreme, Granatapfel, Basilikum

Primi

Pasta first course

Spaghetti alla chitarra alle vongole € 18x1 € 32x2 € 46x3 € 60x4
Spaghetti with clams - Spaghetti mit Muscheln

Gnocchi con polpa di gransoporo € 18
Gnocchi with gransoporo pulp - Gnocchi mit Gransoporo Krabbe

Tagliolini con gamberi, ricci di mare, lime* € 22
Tagliolini pasta with prawns, sea urchins, lime - Tagliolini pasta mit Garnelen, Seeigeln, Limette

Calamarata ai frutti di mare (il nostro scoglio) € 26x1 € 44x2 € 64x3 € 84x4
Calamarata pasta with seafood - Calamarata pasta mit Meeresfrüchten

Spaghetti alla chitarra alla carbonara € 15
Spaghetti carbonara

Griglia e Fritti

Grilled and Fried

Filetto di branzino alla griglia, carote glassate, basilico € 22
Grilled sea bass fillet, glazed carrots, basil - Gegrilltes Wolfsbarschfilet, glasierte Karotten, Basilikum

Polpo grigliato, purea di ceci, pesto di prezzemolo € 26
Grilled octopus, chickpea puree, parsley pesto - Gegrillter Oktopus, Kichererbsenpüree, Petersilienpesto

Guazzetto di mare Ostemar* € 45x2 € 65x3 € 85x4
Mixed seafood stew - Gemischter Meeresfrüchte in Tomaten sauce

Grigliata di mare a seconda del pescato* € 30x1 € 55x2 € 80x3
Mixed grill of fish and shellfish - Gemischter Grill mit Fisch und Schalentieren

Fritto misto di giornata con verdure* € 24x1 € 42x2 € 60x3 € 78x4
Mixed fried seafood with vegetables - Gemischte frittierte Meeresfrüchte mit Gemüse

Pancia di maiale glassata agli agrumi, cime di rapa € 18
Pork belly glazed with citrus fruits, turnip greens - Schweinebauch mit Zitrusfrüchten glasiert, Rübenspitzen

Tagliata di Black Angus Argentina, patate, salsa alle erbe € 23
Grilled sliced Black Angus Argentina beef, Potatoes, herb sauce - Gegrilltes geschnittenes Black Angus Rindfleisch, Kartoffeln, Kräutersauce

Contorni e insalate

Side dishes and salads

Insalata mista di stagione € 6

Seasonal mixed salad - Saisonaler gemischter Salat

Spinaci al burro € 6

Buttered spinach - Butterspinat

Patate fritte* € 6

French fries - Pommes frites

Menu Bambini

Baby menù

Pennette al pomodoro € 8

Pennette Pasta with tomato sauce - Penne-Nudeln mit Tomatensauce

Pennette al ragu € 8

Pennette pasta with meat sauce - Pennette-Nudeln mit Fleischsauce

Petto di pollo con patate al forno € 12

Chicken breast with baked potatoes - Hähnchenbrust mit Ofenkartoffeln

Hamburger con patatine fritte € 12

Hamburger with french fries - Hamburger mit Pommes frites

Bevande e Caffetteria

Drinks and coffe

Acqua Panna e San Pellegrino € 3.80

Water Panna and San Pellegrino

Bibite € 3.50

Drinks

Birra alla spina 0.2l € 4.00 0.4l € 6.00

Draft beer

Birra in bottiglia 0.50l € 6.00

Bottle beer

Caffè € 2.00

Espresso

Dolci

Sweets

Tiramisu € 6

Tiramisu

Panna cotta € 6

Cooked panna cotta cream

Creme bruleè € 6

Creme bruleè

Vini da dessert

Dessert wine

Pieropan Le Colombare, reciotto di Soave € 6

Frescobaldi, Quaranta altari € 7

Donna Fugata Ben Ryè € 7