



Ostemar nasce dall'idea di rendere ogni pasto un'esperienza di condivisione.

Crediamo che il cibo sia un linguaggio universale, capace di unire le persone e di creare momenti di convivialità. Per questo, alcuni piatti sono pensati per essere condivisi, invitandoti a gustarli insieme.

Lasciatevi coinvolgere dal piacere di gustare insieme, esplorando piatti che raccontano storie e tradizioni, arricchite dalla vostra compagnia.

Ostemar was born from the idea of making every meal a sharing experience.

We believe that food is a universal language, capable of uniting people and creating moments of conviviality. For this reason, some dishes are designed to be shared, inviting you to enjoy them together.

Let yourself be involved in the pleasure of enjoying together, exploring dishes that tell stories and traditions, enriched by your company.

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 * possono essere surgelati all'origine, oppure, 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

Scampi crudi € 5 al pezzo

Raw scampi - Rohe Scampi

Tartare di gambero rosa e melograno* € 18

Pink shrimp and pomegranate tartare - Tartar aus rosa Garnelen und Granatapfel

Crudo Ostemar* € 34x1 € 60x2 € 90x3

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

Tartare di manzo, salsa alla senape, pane croccante € 20

Beef tartare, mustard sauce, crispy bread - Rindertartar, Senfsauce, knuspriges Brot

Antipasti cotti

Cooked appetizers

Cappasanta alla griglia € 5 al pezzo

Grilled scallop - Gegrillte Jakobsmuschel

Moscardini in umido, polenta morbida € 18

Stewed Moscardini, soft polenta - Geschmorte Moscardini, weiche Polenta

Baccalà mantecato, polenta abbrustolita € 16

Creamed cod, toasted polenta - Cremiger Kabeljau, geröstete Polenta

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

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

Knoblauchbrot

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

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

Primi

Pasta first course

Spaghetti alle vongole € 18x1 € 32x2 € 46x3

Spaghetti with clams - Spaghetti mit Muscheln

Gnocchi con polpa di gransoporo € 18

Gnocchi with gransoporo pulp - Gnocchi mit Gransoporo Krabbe

Spaghetti ai frutti di mare € 23

Spaghetti pasta with Shelled seafood - Spaghetti pasta mit geschälter Meeresfrüchten

Tagliolini all'astice intero* € 56 per 2 persone

Tagliolini pasta with lobster - Tagliolini pasta mit Hummer

Orecchiette con cime di rapa e porcini € 18

Orecchiette with turnip tops and porcini mushrooms - Orecchiette mit Rübenspitzen und Steinpilzen

Spaghetti alla carbonara € 16

Spaghetti carbonara - Spaghetti carbonara

Griglia e Fritti

Grilled and Fried

Filetto di branzino, purè di patate, verdure € 23

Sea bass fillet, mashed potatoes, vegetables - Wolfsbarschfilet, Kartoffelpüree, Gemüse

Spiedi di mare alla griglia* € 26x1 € 50x2 € 72x3

Grilled seafood skewers with vegetables - Gegrillte MeeresfrüchteSpieße mit Gemüse

Polpo scottato, zucca e cime di rapa € 26

Seared octopus, pumpkin and turnip tops - Gebratener Oktopus, Kürbis und Rübenspitzen

Fritto misto di giornata con verdure* € 24x1 € 42x2

Mixed fried seafood with vegetables - Gemischte frittierte Meeresfrüchte mit Gemüse

Stracotto di vitello, purè di patate € 23

Veal stew, mashed potatoes - Kalbseintopf, Kartoffelpüree

Tagliata di Black Angus, patate arrosto € 24

Grilled sliced Black Angus Argentina beef, Potatoes - Gegrilltes geschnittenes Black Angus Rindfleisch, Kartoffeln

Contorni e insalate

Side dishes and salads

Insalata mista di stagione € 6

Seasonal mixed salad - Saisonaler gemischter Salat

Spinaci al burro* € 6

Butter spinach - Spinat in Butter

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 € 10

Pennette pasta with meat sauce - Pennette-Nudeln mit Fleischsauce

Cottoletta con patate fritte € 14

Chicken breast with baked potatoes - Hähnchenbrust mit Ofenkartoffeln

Bevande e Caffetteria

Drinks and coffe

Acqua Panna e San Pellegrino € 4.00

Water Panna and San Pellegrino

Bibite € 4.00

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