



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 scampi, lenticchie tiepide e stracciatella* € 18
Scampi tartare, lentils and stracciatella cheese - Tartar aus Scampi, Linsen und Stracciatella Käse

Crudo di giornata Ostemar* € 34x1 € 60x2 € 90x3
Mixed raw fish of the day - Gemischter roher Fisch des Tages

Tartare di manzo azienda agricola due Pioppi
con salsa alla senape e 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

Dentice mantecato con zucca e bieta al vapore € 16
Creamed snapper, pumpkin and beetroot - Schnappercreme, Kürbis und Rote Bete

Code di gamberi al vapore, su crema di cannellini
e radicchio tardivo di Treviso € 18
Steamed shrimp tails, on cannellini Beans cream and radicchio from Treviso - Garnelen, auf Cannellini Bohnen-Creme und Radicchio aus Treviso

Cozze in sugo rosso alla Marinara,
con pane tostato all'aglio € 16x1 € 30x2
Mussels marinara style, toasted garlic bread - Miesmuscheln in tomaten sauce, geröstetes Knoblauchbrot

Antipasto Ostemar di cotti e mantecati* € 30x1 € 54x2
Ostemar Mixed starter of cooked fish - Ostemar Gemischte Vorspeise aus gekochtem Fisch

Primi

Pasta first course

Spaghetti alla chitarra alle vongole Veraci € 20x1 € 36x2

Spaghetti with clams - Spaghetti mit Muscheln

Gnocchi di patate con polpa di Gransoporo,

e olio al rosmarino € 18

Gnocchi with gransoporo pulp and Rosemary oil - Gnocchi mit Gransoporo Krabbe und Rosmarinöl

Spaghetti alla chitarra ai frutti di mare sgusciati € 23

Spaghetti pasta with Shelled seafood - Spaghetti pasta mit geschälter Meeresfrüchten

Tagliolini all'astice intero,

con basilico e scorza di limone* € 56 per 2 persone

Tagliolini pasta with lobster, basil and lemon zest - Tagliolini pasta mit Hummer, Basilikum und Zitronenschale

Orecchiette con cime di rapa, acciughe del Cantabrico,

e pinoli € 18

Orecchiette pasta with turnip tops, Cantabrian anchovies and pine nuts - Orecchiette nudeln mit Rübenspitzen, kantabrische Sardellen, und Pinienkerne

Spaghetti alla chitarra alla carbonara € 16

Spaghetti carbonara

Tagliolini al ragù di vitello € 14

Tagliolini with veal ragout - Tagliolini mit Kalbsragout

Griglia e Fritti

Grilled and Fried

Filetto di branzino arrotolato alla Mediterranea € 23

Mediterranean-style rolled sea bass fillet - Gerolltes Wolfsbarschfilet nach mediterraner Art

Polpo scottato, purè di patate e cime di rapa € 26

Seared octopus, Mashed potatoes, turnip tops - Gebratener Oktopus, Kartoffelpüree, Rübenspitzen

Tonno in crosta di Pistacchi, crema di zucca al rosmarino,

e bieta al vapore € 26

Tuna in pistachio crust, rosemary pumpkin cream, steamed beetroot - Thunfisch in

Pistazienkruste, Rosmarin-Kürbiscreme, gedämpfte Rüben

Grigliata di scampi, gamberi e radicchio di Treviso* € 33x1 € 60x2

Grilled scampi, prawns and Treviso radicchio - Gegrillte Scampi, Garnelen und Radicchio aus Treviso

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

Mixed fried seafood with vegetables - Gemischte frittierte Meeresfrüchte mit Gemüse

Ossobuco di maialino brasato con il suo sugo e purè di patate € 18

Braised Pork ossobuco, its sauce, mashed potatoes - Geschmorter Schweine-Ossobuco mit Sauce, Kartoffelpüree

Tagliata di manzo alla griglia con patate arrosto € 24

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

Contorni e insalate

Side dishes and salads

Insalata di stagione € 6

Seasonal salad - Saisonaler Salat

Verdura cotta* € 6

Cooked vegetables - Gekochtes Gemüse

Patate fritte* € 6

French fries - Pommes frites

Menu Bambini

Baby menù

Pennette al pomodoro € 8

Pennette Pasta with tomato sauce - Penne-Nudeln mit Tomatensauce

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