

Martedì - Domenica
19:00 - 22:00 | ultima seduta 21:30
Tuesday - Sunday
7 PM - 10 PM | last seating 9:30 PM



BENVENUTO ALL'OSTERIVA

La luce oscillante delle candele, i colori verde pastello della salicornia e quello indaco dei piccoli fiori della cicoria selvatica, sono pronti a immergervi nell'atmosfera pacata di un angolo di Venezia spesso dimenticato e, per questo, infinitamente prezioso.

Qui tutto è pace e spesso tutto tace. Ma è proprio questo che amiamo della nostra piccola isola: il tempo. Un tempo dilatato che scorre piano come l'acqua del suo Canal Grande; che scorre lento come la vita della sua gente, lontano dalla frenesia e dalla folla. Ed è qui che lo chef Alessandro Cocco ha deciso di fermarsi sposando così il progetto di una cucina che prende le distanze da quella gourmet fatta di ingredienti che vengono da lontano, in cui la tecnica vince sull'ingrediente, in cui la spettacolarità sovrasta l'autenticità.

La territorialità, la calma, il fascino del tempo goduto e non solo vissuto, la celebrazione della tradizione culinaria veneziana e l'amore per gli ingredienti di questa terra e la sua gente: tutto questo è Osteriva.

Buon Appetito.

The flickering light of the candles, the pastel green of the samphire, and the indigo of the wild chicories' flowers are ready to bring you into a corner of Venice often forgotten, far from the bustling streets and their crowds.

Here, in Murano, time flows a bit slower, lazily like the currents in the Grand Canal. Here, we pause, we listen, we commune. Here, Chef Alessandro Cocco has stopped, embracing a restaurant and a cuisine that chooses to celebrate the bounty of our region, a kitchen in which the quality of the ingredients is never overshadowed by technique.

Our land and our sea; its calm; the charm found in time enjoyed, together, the celebration of the Venetian culinary traditions and the love of our ingredients and our people: this is Osteriva.

We hope you enjoy your time with us.

DALLA LAGUNA
FROM THE LAGOON

85

Benvenuto dello Chef
Chef's Welcome

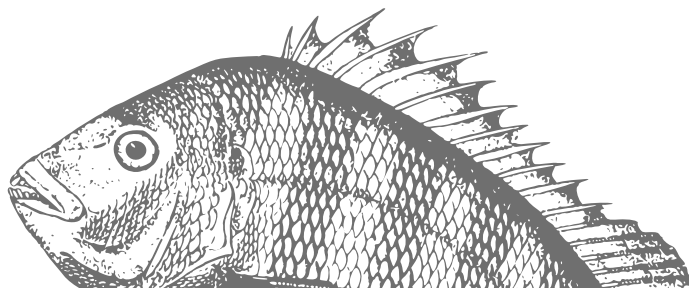
Calamari cotti, crudi e fritti
Cooked, raw and fried squid

Crudo di Laguna di gambero rosa e rosso, capesante, seppia,
volpina, liza aurata su ghiaccio vetro ed odori
*Raw lagoon fish on ice: pink and red shrimp, scallops, seppia,
mullet, liza aurata and scents*

Risotto della laguna Veneziana
Venetian lagoon risotto

Baccalà in guazzetto di laguna con maruzzelle, bibaresse, erbe,
datterini e olive nere venete
*Cod in lagoon stew with maruzzelle, "bibaresse" clams, herbs, cherry
tomatoes and black Venetian olives*

Lingotto di cioccolata, con salsa calda al cioccolato, mandorle
tritate e crema chantilly
*Chocolate ingot with hot chocolate sauce, chopped almonds and
chantilly cream*



DALLA MONTAGNA FROM THE MOUNTAIN

80

Benvenuto dello Chef
Chef's Welcome

Animelle
Sweetbreads

Tartare di vitello del Montello
Montello veal tartare

Gnocchi di patate, funghi porcini veneti e nepetella
Potato gnocchi, Venetian porcini mushrooms and calamint

Pancia di maialino da latte a lenta cottura, patate confit,
profumi del nostro orto
*Slow cooked suckling pig belly, confit potatoes, scents from our
vegetable garden*

Bignè ripieni con crema di ricotta e zucchero, salsa calda al
cioccolato
Cream puffs filled with ricotta cream and sugar, hot chocolate sauce



DALL'ORTO FROM THE GARDEN

75

Benvenuto dello Chef
Chef's Welcome

Personale di melanzane alla parmigiana
Aubergine roll parmigiana style

Asparagi bianchi cotti e crudi, Asiago, Parmigiano ed erbe
aromatiche
*Cooked and raw white asparagus, Asiago cheese, Parmigiano and
aromatic herbs*

Risotto ai piselli e burrata
Peas and burrata cheese risotto

Verdure cotte e crude, erbe pangrattato ed olio EVO
Cooked and raw vegetable, herbs, breadcrumbs and EVO oil

Tiramisù in crema servito nell'uovo
Creamy tiramisu served into the eggshell





PER COMINCIARE

CRUDO DI LAGUNA | *RAW FISH*

29

di gambero rosa e rosso, capesante, seppia, volpina, liza aurata su ghiaccio vetro ed odori
pink and red shrimp, scallops, seppia, mullet, liza aurata on glass ice, scents

TARTARE DI VITELLO | *VEAL TARTARE*

19

il suo brodo in galantina con radicchio tardivo
its broth in galantine and late red chicory

ASPARAGI | *WHITE ASPARAGUS*

16

bianchi cotti e crudi, Asiago, Parmigiano ed erbe aromatiche
white asparagus, cooked and raw with Asiago cheese, Parmigiano and aromatic herbs

ZUPPA SOPA DEI SPESSATI | *SOUP*

12

di piselli secchi, riso soffiato croccante, olio EVO
dried pea soup, crispy puffed rice, EVO oil



PASTA E RISOTTO

RISOTTO

21

con quaglia confit, cacio, pepe
with quail confit, cacio cheese, pepper,

GNOCCHI

18

di patate fatti in casa, funghi porcini veneti, pioppini, spugnole e nepetella
homemade potato gnocchi, porcini and typical Venetian mushrooms and calamint

RAVIOLI

28

ripieni con barbabietola e ricotta, caviale veneto
stuffed with beet and ricotta, Venetian caviar

SPAGHETTI

18

carciofi, cozze, pecorino
with artichokes, mussels, pecorino cheese



SECONDI

BACCALA' | COD

27

in guazzetto di laguna con maruzzelle, bibaresse, erbe, datterini e olive nere venete
in stew with maruzzelle, "bibaresse" clams, herbs, cherry tomatoes and black Venetian olives

CALAMARO | SQUID

20

ripieno di verza e patate con carciofi croccanti
stuffed with savoy cabbage and potatoes with crispy artichokes

PANCIA DI MAIALINO | PORK

26

da latte a lenta cottura, patate confit, profumi del nostro orto
slow-cooked suckling pig belly, confit potatoes, scents of our vegetable garden

FILETTO DI VITELLO | VEAL FILET

31

zucca fondente, marmellata di cipolla bianca e spuma al formaggio Piave
fondant pumpkin, white onion jam and Piave foamed cream

VERDURE | VEGETABLES

16

cotte e crude, erbe, pangrattato ed olio EVO
cooked and raw vegetable, herbs, breadcrumbs and EVO oil



CONTORNI

Verdure cotte del giorno <i>Cooked veggies of the day</i>	8
Porcini arrosto <i>Roasted porcini mushrooms</i>	10
Puntarelle <i>Puntarelle Chicory</i>	10
Misticanza <i>Mixed salad</i>	8

DESSERT

TIRAMISU'	10
------------------	-----------

in crema servito nell'uovo
Creamy tiramisu served into the eggshell

PROFITEROLES	10
---------------------	-----------

ripieni con crema di ricotta e zucchero, salsa calda al cioccolato
Cream puffs filled with ricotta cream and sugar, hot chocolate sauce

GELATINA	12
-----------------	-----------

di panna ed ananas con carpaccio di ananas e menta
pineapple and cream gelatina with pineapple and mint carpaccio

FORMAGGI CHEESE	16
--------------------------	-----------

miele e mostarda cremonese
honey and mustard

CREME E GELATI CREAMS AND GELATO	10
---	-----------



VINI & BOLLICINE

I BIANCHI | *WHITE WINES*

Gewurtztraminer Colterenzio	38
Soave Masi	33
Lugana Bio Masi	37
Sierro Cielo Falanghina	44
Chardonnay Hofstatter	69
Blangé Ceretto	60
Sauvignon Marco Felluga	75
Cervaro Della Sala	98
Vintage Tunina Jermann	77

I ROSSI | *RED WINES*

		
Valpolicella Masi	8	25
Bardolino Masi	6	18
Merlot Torresella		32
Cabernet Sauvignon Torresella		30
Tignanello Antinori		150
Brunello Frescobaldi		110
Le volte Ornellaia		75
Pinot Nero Kaltern		52
Chianti Riserva La Mole		38



VINI & BOLLICINE

LE BOLLICINE | *SPARKLING WINES*

Avant Garde Mionetto	36
Le Colture Brut	38
Franciacorta Brut Contadi	38
Franciacorta Saten Contadi	45

CHAMPAGNE

Moët & Chandon	60
Comte de Montaigne	90
Laurent Perrier Brut	60
Laurent Perrier Blanc de Blanche	150
Laurent Perrier Cuvée Rosé	165

ACQUE E CAFFE' | *WATER & COFFEE*

Recoaro Vanity naturale o leggermente frizzante 75 cl <i>Recoaro Vanity still or sparkling water 75cl</i>	5
Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta, Sprite	5
Espresso	3
Selezione Tè <i>Tea Selection</i>	5
Orzo <i>Barley Coffee</i>	3.5
Ginseng <i>Gingseng Coffee</i>	3.5
Supplemento Panna <i>Supplement Wipped Cream</i>	1

ALLERGENI ALLERGENS

CRUDO DI LAGUNA | RAW FISH

Crustacean, fish, shellfish

Crostacei, pesce, molluschi

TARTARE DI VITELLO | VEAL TARTARE

Celery

Sedano

ASPARAGI | WHITE ASPARAGUS

Cheese

Formaggio

ZUPPA SOPA DEI SPESSATI | SOUP

Gluten, milk

Glutine, latte

RISOTTO

Milk, soya, cheese

Latte, soya, formaggio

GNOCCHI

Gluten, sesame, eggs, milk, peanuts, cheese,
mushrooms

*Glutine, sesamo, uova, latte, arachidi, formaggio,
funghi*

RAVIOLI

Gluten, eggs, fish, milk, cheese

Glutine, uova, pesce, latte, formaggio

SPAGHETTI

Gluten, crustacean, fish, milk, shellfish,
cheese

*Glutine, crostacei, pesce, latte, molluschi,
formaggio*

BACCALA' | COD

Crustacean, fish, milk, shellfish

Crostacei, pesce, latte, molluschi

CALAMARO | SQUID

Crustacean, fish, milk, shellfish

Crostacei, pesce, latte, molluschi

PANCIA DI MAIALINO | PORK

Nuts, mustard, milk

Noci, senape, latte

FILETTO DI VITELLO | VEAL FILET

Sesame, mustard, milk, cheese

Sesamo, senape, latte, formaggio

TIRAMISU'

Gluten, nuts, eggs, milk, soya, cheese

Glutine, noci, uova, latte, soya, formaggio

PROFITEROL

Gluten, nuts, eggs, milk, mustard, soya, cheese

Glutine, noci, uova, latte, senape, soya, formaggio

LINGOTTO

Gluten, sesame, eggs, milk, soya, cheese

Glutine, sesamo, uova, latte, soia, formaggio

FORMAGGI | CHEESE

Gluten, sesame, nuts, milk, mustard, peanuts, soya,
lupin, cheese

*Glutine, sesamo, noci, latte, senape, arachidi, soia,
lupini, formaggio*

CREME E GELATI | CREAMS AND GELATO

Nuts, eggs, milk, peanuts

Noci, uova, latte, arachidi

Nessun prodotto utilizzato nella nostra cucina è surgelato all'origine. Alcuni prodotti presenti nel menù possono essere stati sottoposti ad abbattimento di temperatura come previsto dalla legge vigente. Per avere informazioni riguardo alla presenza di allergeni nelle nostre preparazioni o quali alimenti hanno subito abbattimento di temperatura, vi invitiamo a rivolgervi al personale di sala.

No product used in our kitchen is frozen at origin. Some products on the menu may have been subjected to blast chilling as required by law. For information about the presence of allergens in our preparations or which foods have undergone blast chilling, please refer to the staff.

LA MAPPA DEGLI INGREDIENTI
THE INGREDIENT MAP

