



THE ITALIAN  
**TRADITIONAL**  
SELECTION



## ANTIPASTI | STARTERS

Carpaccio di manzo italiano, misticanza e Parmigiano delle Vacche Rosse | *Italian beef carpaccio, mixed salad and Red Cows Parmigiano-Reggiano* 16

Caprese di mozzarella campana pomodoro cuore di bue veneziano e basilico | *Caprese salad with buffalo mozzarella cheese from Campania, Venetian oxheart tomato and basil* 15

Insalata prezzemolata di polpo cotto a bassa temperatura | *Octopus salad cooked at low temperature with parsley* 16

## PRIMI PIATTI | FIRST COURSES

Ravioli ricotta e spinaci con salsa di pomodoro e basilico | *Ricotta and spinach filled ravioli with tomato sauce and basil* 18

Rigatoni all' amatriciana | *Rigatoni pasta with Roman amatriciana sauce* 19

Trofie al pesto genovese | *Trofie pasta with Genovese pesto* 16

## SECONDI PIATTI | SECOND COURSES

Bistecca di manzo italiano alla griglia, patate arrosto e cipollotti saltati | *Grilled Italian beef steak, roasted potatoes and sautéed spring onions* 22

Milanese di vitella orecchio d'elefante con osso con salsa yogurt e lime | *Milanese-style veal cutlet bone-in with yogurt and lime sauce* 25

Cacciucco di moscardini | *Musky octopus cacciucco* 20

Sogliola alla mugnaia con patate fondenti al rosmarino | *Sole meunière with rosemary fondant potatoes* 20

Galletto alla piastra con salsa piccante peperoni e lime | *Grilled cockerel with spicy bell pepper and lime sauce* 22

## DESSERT 10

Tiramisù della tradizione | *Traditional tiramisù*

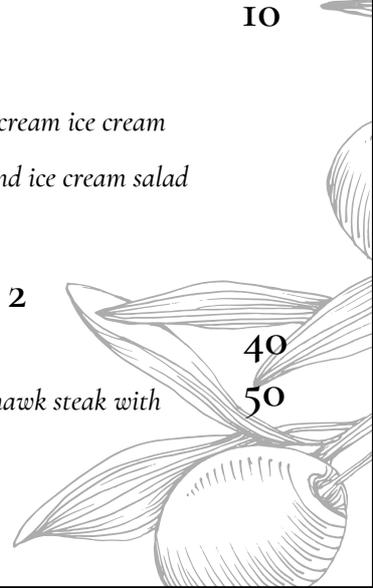
Strudel di mele e gelato alla crema | *Apple strudel and cream ice cream*

Insalata di fragole, menta e gelato | *Strawberry mint and ice cream salad*

## TO SHARE FOR 2

Spaghetto allo scoglio | *Seafood spaghetti* 40

Tomahawk italiana con verdure saltate | *Italian tomahawk steak with sautéed vegetables* 50





OSTERIVA



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.*



## 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*

### CARPACCIO

18

di anguria cotta, maionese al lime, totani, erbe di Sant'Erasmus

*of cooked watermelon, lime mayo, squid, St. Erasmo herbs*

### ZUPPA SOPA DEI SPESSATI | *SOUP*

12

di piselli secchi, riso soffiato croccante, olio EVO

*dried pea soup, crispy puffed rice, EVO oil*



## PRIMI

### RISOTTO

24

con fichi rossi, prosciutto crudo veneto  
*with red figs, Venetian raw ham*

### STROZZAPRETI

30

con gallinella di mare, pomodorini Torpedino, caviale veneto  
*with tub gurnard, Torpedino tomato, Venetian caviar*

### GNOCCHI

18

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

### SPAGHETTI

18

con porro croccante, cozze, pecorino  
*with crispy leek, 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 viola e patate, con insalata di pomodorini Datterini, Camone e Piccadilly

*stuffed with purple savoy cabbage and potatoes, with Cherry, Camone and Piccadilly tomato salad*

### FILETTO DI VITELLO | VEAL FILET

31

con crema di topinambur, patate novelle croccanti

*with topinambur cream, crispy new potatoes*

### QUAGLIA VENETA | VENETIAN QUAIL

35

brasata con ciliegie, cipollotti, mirin giapponese

*braised Venetian quail, cherries, spring onions, Japanese mirin*

### 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

<b>PROFITEROLES</b>	<b>10</b>
ripieni con crema di ricotta e zucchero, salsa calda al cioccolato <i>Cream puffs filled with ricotta cream and sugar, hot chocolate sauce</i>	
<b>CARPACCIO</b>	<b>12</b>
di ananas e gelato mantecato al limone <i>of pineapple with whipped lemon ice cream</i>	
<b>FORMAGGI   CHEESE</b>	<b>16</b>
miele e mostarda cremonese <i>honey and mustard</i>	
<b>CREME E GELATI   CREAMS AND GELATO</b>	<b>10</b>



## 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 CAFFÈ | 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

*Crustacei, 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

MONTELLO  
VITELLO  
VEAL

ROZZO  
PATATE  
POTATOES

VENEZIA  
VENICE

BERICI  
CACIO  
CACIO CHEESE

PELESTRINA  
COZZE  
MUSSELS

SANT'ERASMO,  
CAVALLINO &  
CHIOGGIA  
ERBE & VERDURE  
ERBS & VEGETABLES



@osteriva\_venice



@osteriva



OSTERIVA