

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



BENVENUTO ALL'OSTERIVA

La luce oscillante delle candele, i color 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



IL CRUDO | RAW FISH 29

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


TARTARE DI VITELLO | VEAL TARTARE 19

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

ANGURIA | WATERMELON 18

cotta, maionese al lime, totani, erbe di Sant'Erasmus
cooked, lime mayo, squid, St. Erasmo herbs

SOPA DEI SPESSATI | SOUP 15


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

DELLA TRADIZIONE | ITALIAN CLASSIC

CARPACCIO 16

di manzo italiano, misticanza, Parmigiano delle vacche rosse
of Italian beef meat, mixed salad, red cows Parmigiano

CAPRESE 16

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

POLPO | OCTOPUS 16

cotto a bassa temperatura in insalata con prezzemolo
salad cooked at low temperature with parsley


PASTA E RISOTTO



RISOTTO 24

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

GNOCCHI 20

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

TAGLIOLINI 22

al nero di seppia, gamberi, santoreggia
with squid ink, prawns, savory

SPAGHETTI 19

con porro croccante, cozze, pecorino
with crispy leek, mussels, pecorino cheese

DELLA TRADIZIONE | ITALIAN CLASSIC


SPAGHETTI PER DUE / FOR TWO 45

allo scoglio della tradizione
with seafood

RIGATONI 19

all'amatriciana con pomodoro, guanciale, pecorino, peperoncino, olio EVO
all'Amatriciana with tomato sauce, bacon, pecorino cheese, chilli pepper, EVO oil

RAVIOLI 18

 ravioli ricotta e spinaci con salsa di pomodoro e basilico
filled with ricotta and spinach with tomato sauce and basil

PESCE E CARNE



FILETTO DI VITELLO | VEAL FILET 32

con crema di topinambur, patate novelle croccanti
with topinambur cream, crispy new potatoes


BACCALA' | COD 27

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

VERDURE | VEGETABLES 16

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

DELLA TRADIZIONE | ITALIAN CLASSIC

BISTECCA | STEAK 25

di manzo italiano alla griglia, patate arrosto, cipollotti saltati
grilled Italian beef steak, roasted potatoes, sautéed spring onions

CALAMARO E GAMBERI | SQUID AND PRAWNS 40 PER DUE | FOR TWO

fritti con mayo al lime
fried and lime mayo

TOMAHAWK ITALIANA PER DUE | FOR TWO 50

Tomahawk italiana con verdure saltate
Italian tomahawk steak with sautéed vegetables

CONTORNI




Verdure cotte del giorno | *Cooked veggies of the day* **10**

Misticanza | *Mixed salad* **10**


Porcini arrosto | *Roasted porcini mushrooms* **12**

DESSERT


PROFITEROLES **12**

 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 e limone, carpaccio di ananas, menta
lemon and cream gelatina, pineapple carpaccio, mint

STRUDEL E GELATO **12**

 Strudel di mele, gelato alla crema
Apple strudel, ice cream

TIRAMISU **12**

VINI & BOLLICINE



Le bollicine | Sparkling wines

Franciacorta DOCG Brut Contadi Castaldi	12	40
Franciacorta Alma Gran Cuvèe DOCG Bellavista		55
Prosecco Millesimato Brut DOCG Ardenghi	8	35
Prosecco Pianer DOCG Extra Dry Le Colture		38
La Cuvèe Mezza (0.375l)		35
La Cuvèe Laurent Perrier		60
Blanc de Blanche Laurent Perrier		140
Cuvèe Rosé Laurent Perrier		120
Grand Siecle		210

I bianchi | White wines

Lugana Lunatio Masi	7	35
Soave Levarie Masi	7	33
Bidibi Maculan	8	38
Gewurtztraminer St. Michael Eppan		45
Vintage Tunina Jermann		65

I rossi e rosati | Red and rose wines

Bardolino Frescaripa Masi	7	35
Valpolicella Bonacosta Masi	7	35
Chianti Peppoli Antinori		45
Costasera Amarone Masi		65
Le volte IGT Ornellaia		60
Tignanello Antinori		130
Rosa dei Masi	7	35

Vini dolci | Sweet wines

Moscato d'Asti Dolce Vita Maccaro	7	28
-----------------------------------	---	----

ACQUA & CAFFÈ

Acqua Panna 75 cl	5
Acqua San Pellegrino 75cl	5
Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta, Sprite	3
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

LA MAPPA DEGLI INGREDIENTI
THE INGREDIENT MAP

