

Ristorante dell'Osmarin

Castello, 4972 (fondamenta dell'Osmarin) VENEZIA
Tel. +39 041 2413979 - 2412703



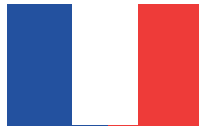
Antipasti

-Bruschetta alle acciughe e pomodoro	€ 12,00
-Degustazione di ostriche (2pezzi)	€ 14,00
-Buratta Pugliese con pomodorini misti Basilico e pesto	€ 16,00
-Prosciutto crudo di Parma con melone	€ 17,00
-Gamberoni in crosta di pasta kataifi	€ 17,00
-Sautè di cozze al Profumo di Pomodorini e Basilico	€ 18,00
-Capesante saltate su medaglioni di patate burro	€ 18,00
-Tris Antiche sapori veneziani (baccalà mantecato,sarde in saor,seppia alla veneziana)	€ 18,00
-Polpa alla brace con patate, olive di Gaeta, pomodorini, cipolla di tropea e Basilico	€ 19,00
-Carpaccio di manzo, rucola e scaglie di grana	€ 21,00
-Taco con tartare di tonno con Guancamole e sesamo	€ 22,00
-Carpaccio di gambero rosso	€ 28,00



Antipasti

-Anchovy and tomato Bruschetta	€ 12,00
-Oyster (2 pieces)	€ 14,00
-Burrata Pugliese with mixed cherry tomatoes and pesto	€ 16,00
-Parma ham with melon	€ 17,00
-Prawns in kataifi pastry crust	€ 17,00
-Mussel salad with a scent of cherry tomatoes and basil	€ 18,00
-Seared scallops on buttered potato medallions	€ 18,00
-Trio of ancient Venetian flavors (baccalà mantecato,sarde in saor,Venetian-style cuttlefish)	€ 18,00
-Grilled octopus with potatoes, Gaeta olives, cherry tomatoes, Tropea onions, and basil	€ 19,00
-Beef carpaccio with rocket and shavings of Parmesan cheese	€ 21,00
-Taco with tuna tartare, guacamole, and sesame	€ 22,00
-Red prawn carpaccio	€ 28,00



Antipasti

-Bruschetta aux anchois et tomates	€ 12,00
-Dégustation d'huîtres (2 pièces)	€ 14,00
-Burrata Pugliese avec des tomates cerises mixtes, pesto	€ 16,00
-Jambon de Parme avec melon	€ 17,00
-Crevettes en croûte de pâte kataifi	€ 17,00
-Salade de moules parfumée aux tomates cerises et au basilic	€ 18,00
-St-Jacques poelees sur medallions de pommes de terre	€ 18,00
-Trio de saveurs anciennes vénitiennes (baccalà mantecato,sarde in saor,Seiche à la vénitienne)	€ 18,00
-Poulpe grillé aux pommes de terre, olives de Gaeta, tomates cerises, oignons de Tropea et basilic	€ 19,00
-Carpaccio de bœuf avec roquette et copeaux de Parmesan	€ 21,00
-Taco au tartare de thon avec guacamole et sésame	€ 22,00
-Carpaccio de crevettes rouges	€ 28,00

Primi Piatti

-Lasagna del giorno	€ 15,00
-Spaghetti al nero di seppia	€ 17,00
-Spaghetti alla Carbonara	€ 17,00
-Linguine alle vongole veraci	€ 18,00
-Risotto alla barbabietola mantecato con formaggio stravecchio	€ 21,00
-Linguine al Pesto con granella di Pistacchio e Burrata	€ 21,00
-Pasta fresca allo scoglio	€ 23,00
-Tortellone al nero di seppia ripieno di branzino e baccala con sugo di mediterraneo	€ 25,00
-Pasta fresco al cacio e pepe con guanciale croccante	€ 25,00
-Risotto ai broccoli con gamberoni all'aglio	€ 26,00
-Tagliatelle con tartufo fresco italiano	€ 32,00
-Mezzi paccheri all'astice datterino e prezzemolo	€ 35,00

First Course

-Homemade lasagna	€ 15,00
-Spaghetti with cuttlefish ink	€ 17,00
-Spaghetti with Carbonara Sauce	€ 17,00
-Linguine with pesto, pistachio crumble, and burrata	€ 18,00
-Linguine with fresh clams	€ 21,00
-Beetroot risotto creamed with stravecchio cheese	€ 21,00
-Pasta with seafood	€ 23,00
-Tortellone with cuttlefish ink, filled with sea bass and a spoonful of bacalà	€ 25,00
-Fresh cacio e pepe Pasta with crispy guanciale	€ 25,00
-Broccoli risotto with garlic prawns	€ 26,00
-Tagliatelle with fresh Italian truffle	€ 32,00
-Lobster and cherry tomato half-paccheri, parsley garnish	€ 35,00

Plats Principals

-Homemade lasagna	€ 15,00
-Spaghetti à l'encre de seiche	€ 17,00
-Spaghetti à la Carbonara	€ 17,00
-Linguine au pesto, concassé de pistaches et burrata	€ 18,00
-Linguine aux palourdes	€ 21,00
-Risotto à la betterave crémeux avec fromage stravecchio	€ 21,00
-Pasta with seafood	€ 23,00
-Tortellone à l'encre de seiche, garni de bar et d'une cuillerée de morue	€ 25,00
-Pates fraîches cacio e pepe avec guanciale croustillant	€ 25,00
-Risotto aux brocolis avec des crevettes à l'ail	€ 26,00
-Tagliatelles avec du truffe fraîche italienne	€ 32,00
-Demi-paccheri au homard, tomates cerises et persil frais	€ 35,00

Secondi Piatti

-Cotoletta di vitello alla milanese	€ 24,00
-Fritto misto di pesce	€ 24,00
-Trancio di tonno su cipolla di Tropea caramellata alla soia	€ 26,00
-Filetto di manzo in salsa al vino Amarone	€ 28,00
-Costoletta di agnello con patate al forno, carote baby	€ 28,00
-Ossobuco con risotto allo zafferano	€ 35,00
-Gran grigliata mista di pesce	(per 1 Persone 43€) (per 2 Persone 80€)
-Pescato del giorno con verdura stagionale	(per 1 Persone 38€) (per 2 Persone 70€)
-Branzino al forno coperto di sale	(per 2 Persone 85€)
-Fiorentina con patate al forno e verdura stagionale (olio di tartufo +10€)	(per 1 Persone 50€) (per 2 Persone 85€)
-Tomahawk black angus	(per 2 Persone 150€)

Second Courses

-Veal Milanese cutlet	€ 24,00
-Mixed fried fish	€ 24,00
-Slice of tuna on caramelized Tropea onion with soy sauce	€ 26,00
-Lamb chop with roasted potatoes and baby carrots	€ 28,00
-Beef fillet in Amarone wine sauce	€ 28,00
-Ossobuco with saffron risotto	€ 35,00
-Large seafood grill platter mix	(per 1 Persone 43€) (per 2 Persone 80€)
-Catch of the day with seasonal vegetables	(per 1 Persone 38€) (per 2 Persone 70€)
-Baked sea bass covered in salt	(per 2 Persone 85€)
-Florentine steak with oven-roasted potatoes and seasonal vegetables (truffle oil +€10)	(per 1 Persone 50€) (per 2 Persone 85€)
-Black angus tomahawk steak	(per 2 Persone 150€)

Deuxième cours

-Côtelette de veau milanaise	€ 24,00
-Friture de poissons variés	€ 24,00
-Tranche de thon sur oignon de Tropea caramelise à la sauce soja	€ 26,00
-Costolette d'agneau avec pommes de terre rôties au four et carottes baby	€ 28,00
-Filet de bœuf en sauce à l'Amarone	€ 28,00
-Ossobuco accompagnè de risotto au safran	€ 35,00
-Grande grillade de poissons mix	(per 1 Persone 43€) (per 2 Persone 80€)
-Pêche du jour avec légumes de saison	(per 1 Persone 38€) (per 2 Persone 70€)
-Bar cuit au four en croûte de sel	(per 2 Persone 85€)
-Fiorentina avec pommes de terre rôties au four et légumes de saison (huile de truffe +10€)	(per 1 Persone 50€) (per 2 Persone 85€)
-Tomahawk de boeuf Black angus	(per 2 Persone 150€)

Contorni

-Patate al Forno	€ 7,00
-Patate fritte	€ 7,00
-Purè di patate	€ 7,00
-Spinaci	€ 7,00
-Verdure alla griglia	€ 7,00
-Insalata mista	€ 8,00
-Pomodorini e cipolla	€ 8,00

Side Dishes

-Baked potatoes	€ 7,00
-French fries	€ 7,00
-Mashed potatoes	€ 7,00
-Spinach	€ 7,00
-Grilled vegetables	€ 7,00
-Mixed salad	€ 8,00
-Cherry tomatoes and onion	€ 8,00

Plats D'Accompagnement

-Pommes de terre au four	€ 7,00
-Pommes de terre frites	€ 7,00
-Purée de pommes de terre	€ 7,00
-Epinards	€ 7,00
-Légumes grillés	€ 7,00
-Salade mixte	€ 8,00
-Tomates cerises et oignon	€ 8,00

Insalatone

-Insalata di pollo	€ 16,00
-Insalata greca	€ 18,00
-Insalata dell'Osmarin	€ 18,00

Large Salads

-Chicken salad	€ 16,00
-Greek salad	€ 18,00
-Salad dell'Osmarin	€ 18,00

Grande Salades

-Salade de poulet	€ 16,00
-Salade grecque	€ 18,00
-Salade dell'Osmarin	€ 18,00