

ME
restaurant
NU



ASTRO MARINO
Frontemare a Jesolo



Capesante gratinate* 12€

Scallops au gratin*
Gratinierte Jakobsmuscheln*

Tonno affumicato su letto di misticanza 12€

Smoked tuna on a bed of mixed salad
Geräucherter Thunfisch auf einem Bett aus Misticanza

Burratina affumicata 10€

Smoked Burratina
Geräucherte Burratina

Il salmone marinato come una caprese 12€

Marinated salmon like a Caprese
Marinierter Lachs wie ein Caprese

Girello di manzo* al tartufo e pomodorini 12€

Beef* with truffles and cherry tomatoes
Rindfleisch* mit Trüffeln und Kirschtomaten

lo sapevi che?

Wusste Sie das?

Il riso in Veneto è cucinato in quaranta differenti maniere: proviene dalle regioni arabe, con cui la Repubblica di Venezia era in stretto contatto commerciale e si comincia a coltivare a partire dal 1500 nelle pianure del veronese, dove tuttora viene prodotta la varietà vialone.

Rice in Veneto is a quarter of a century in which we talk about trade relations and we start to cultivate starting from 1500 in the plains of Verona, where the vialone variety is still generated.

In Venetien ist Reis aus 40 verschiedenen Arten gekocht. Er kommt aus Arabien, mit der die Venetianische Republik Handelsverbindungen hatte. Resi wurde al 16. Jahrhundert in der Länden von Verona angepflanzt, wo noch heute der Typ Vialone hervorgebracht wird.



ASTRO MARINO
Frontemare a Jesolo

PRIMI PIATTI

Spaghettoni artigianali alla chitarra con scampi* alla busara 13€

Handmade spaghetti with prawns* in a tomato sauce
Handgemachte Spaghettoni mit Scampi* alla Busara

Ravioli ripieni di mozzarella* di bufala DOP in guazzetto saporito di pomodoro 12€

Ravioli stuffed with buffalo mozzarella* DOP in tasty tomato stew
Ravioli mit Büffelmozzarella* DOP gefüllte gedünstet tomaten

Trofiette al pesto homemade di basilico fagiolini e patate al vapore 12€

Trofiette with homemade basil pesto, green beans and steamed potatoes
rofiette mit hausgemachtem Basilikumpesto, grünen Bohnen und Dampfkartoffeln

Zuppetta di frutti di mare alla pescatora 13€

Seafood soup
Meeresfrüchtesuppe

lo sapevi che?
Wusste Sie das?

Marco Polo assaggiò gli spaghetti per la prima volta alla corte di Kublai Kan e li portò con sé al suo ritorno in Italia. Degli spaghetti si ha notizia già nel 1154 grazie al geografo arabo Al-Idrisi, che nel suo "Il libro di Ruggero" ci informa che "in Sicilia c'è un Paese chiamato Trabia? dove si fabbrica un cibo di farina a forma di fili in quantità tali da rifornire oltre i paesidella Calabria, quelli dei territori musulmani e cristiani".

Marco Polo tasted spaghetti for the first time at Kublai Kan's court and took them with him to his return to Italy. Spaghetti has been known since 1154 thanks to the Arab geographer Al-Idrisi, that in his "Ruggero's book" informs us that "in Sicily there is a country called Trabia, where a food made from wire-shaped flour in quantities such as to supply over the countryside of Calabria, those of the Muslim territories and Christians".

Marco Polo kostete die Spaghetti für das erste Mal beim Kublai Kans Hof, und er brachte sie beim Rückfahrt nach Italien mit. Spaghetti waren schon im Jahr 1154 gekannt, dank arabischem Geograf Al-Idrisi, der in seinem "Ruggeros Buch" schrieb: "In Sizilien ist ein Ort - Trabia? genannt - wo man ein Gericht aus Mehl und halmförmig vorbereitet wird. Mit diesem Gericht werden Calabrien, moslemische und christliche Länder beliefert.



ASTRO MARINO
Frontemare a Jesolo

SECONDI DI MARE

Filetti di branzino* alla griglia con insalatina di finocchi ghiaccio, arance siciliane, olive taggiasche e aneto 16€

Grilled sea bass* fillets with fennel ice salad, Sicilian oranges, Taggiasca olives and dill
Gegrillte Wolfsbarschfilets* mit Fenchel-Eissalat, sizilianischen Orangen, Taggiasca-Oliven und Dill

Fritto leggero di pesce, crostacei* e verdure con maionese allo zenzero 16€

Fried light fish, shellfish* and vegetables with mayonnaise and ginger
Leichte Frisch- und Krebstierfrittüre* mit Gemüse und Majo in Ingwer

Seppioline* alla griglia con pestato di rucola e lamelle 16€

Grilled cuttlefish* with rocket pesto and lamellas
Gegrillter Tintenfisch* mit Rucola-Pesto und Lamellen

lo sapevi che?

Wusste Sie das?

La cucina veneta si basa su sapori delicati ma molto vari, che trovano le loro radici nella storia e nella conformazione geografica della regione. I prodotti che caratterizzano i piatti principali sono i quattro elementi costituiti da riso, polenta, baccalà e fagioli.

The Venetian cuisine is based on delicate but very varied flavors, which find their roots in the history and the geographic conformation of the region. The products that characterize the main dishes are the four elements consisting of rice, polenta, cod and beans.

Die venetianische Küche gründet sich auf zarte aber sehr verschiedenartige Geschmücke, die ihre Wurzeln in der Geschichte und der Geografie des Landes finden. Die Produkte, die die Hauptgerichte charakterisieren, sind die vier Elemente: Reis, Polenta, Stockfisch und Bohnen.



SECONDI DI TERRA

Filetto di manzo* con ventaglio di porcini Grill, patate novelle al rosmarino e cipollotto estivo arrostitito 16€

Fillet of beef* with fan of porcini Grill, new potatoes with rosemary and spring onion rolled up
Rindersfilet* mit Steinpilzen vom Grill, kleinen Kartoffeln in Rosmarin und gebratene große Zwiebel

Pollo alla Marengo 18€

Marengo chicken
Marengo Huhn



consigliato con vino Chianti Classico - Castellare 4€

We suggest you / Wir empfehlen Ihnen: Chianti Classico - Castellare

Tagliata di manzo* in crosta di senape Antica, con verdure dell'orto al forno 16€

Sliced beef* in ancient mustard crust, with vegetables from the oven garden
Gebratenes Rinderfleisch* mit Senf und gebratenen Gemüsen



ANGOLO VERDE

CAESAR SALAD CLASSIC

Insalata verde, uovo sodo, pomodoro, bacon croccante, crostini di pane, olive verdi, pecorino romano e petto di pollo* alla piastra con salsa caesar 12€

1/2

Green salad, boiled egg, tomato, crispy bacon, croutons, green olives, Roman pecorino cheese and grilled chicken breast* with Caesar dressing / Salat, gekochte Eier, Tomaten, knusperiges Bacon, Brotroutons, grüne Oliven, Pecorino Käse und gegrilltes Hähnchenbrust* mit Caesar Soße

CAESAR SALAD CON GAMBERI

Insalata verde, uovo sodo, pomodoro, scaglie di Grana Padano, crostini di pane, olive, code di gambero* e salsa caesar 14€

Green salad, boiled egg, tomato, Grana Padano flakes, croutons, olives, shrimp tails* and Caesar dressing
Salat, gekochte Eier, Tomaten, Parmesan, Brotroutons, Oliven, Krebse* und Caesar Soße



HAMBURGER GOURMET

Hamburger di chianina* 200gr, pane al sesamo tostato, guanciale croccante, pomodoro fresco, crema al gorgonzola DOP e lattuga romana, accompagnato con patate* al forno

14€

Chianina meat burger *200 gr, toasted sesame bread, crispy bacon, fresh tomato, PDO gorgonzola cream and Roman lettuce, served with baked potatoes* / Hamburger vom Chianina Fleisch* 200 gr, geröstetes Sesambrot, knusperiges Speck, frische Tomate, Gorgonzola Käse Creme, Salat, von gebratenen Kartoffeln* begleitet



consigliato con birra artigianale Labi

6 / 15€

We suggest you / Wir empfehlen Ihnen: Bier Labi

HAMBURGER DI SALMONE

Trancio di salmone* alla piastra 150 gr, pane al sesamo, cetriolo fresco, burrata di andria, aneto, mandorle tostate accompagnato con patate* al forno

16€

Grilled salmon steak* 150 gr, sesame bread, fresh cucumber, burrata from Andria, dill, roasted almonds served with baked potatoes* / Lachsscheibe* 150 gr, Sesambrot, Gurke, Andria Burrata, Dill, geröstete Mandeln, von gebratenen Kartoffeln* begleitet



consigliato con birra artigianale Labi

6 / 15€

We suggest you / Wir empfehlen Ihnen: Bier Labi

lo sapevi che?

did you know that?

La parola Hamburger deriva dalla città tedesca di Amburgo (Hamburg in inglese), dove i primi hamburger di manzo sono stati consumati. Durante la Prima Guerra Mondiale veniva chiamato Liberty Sandwich per non usare la parola tedesca.

Il cheeseburger invece è nato nel 1920, quando un giovane cuoco di Pasadena aggiunse una sottile fettina di formaggio al panino che stava preparando.

The word Hamburghr come from the German city of Hamburg, where the first Beef burgers have been consumed. During the First World War it was called Liberty Sandwich not to use the German word.

The cheeseburger instead was born in 1920, when a young chef from Pasadena added a thin one slice of cheese to the sandwich he was preparing.

Das Wort "Hamburger" kommt aus der deutschen Stadt Hamburg, wo die erste Rinderhamburger gegessen wurden. Während des Erstes Weltkrieg wurde den Hamburger "Liberty Sandwich" genannt, um das deutsche Wort nicht zu benutzen. Der Cheeseburger ist dann in 1920 geboren, als ein junger Koch aus Pasadena eine dünne Scheibe von Käse dem Sandwich hinzu fügte.



ASTRO MARINO
Frontemare a Jesolo

MENÙ DEGUSTAZIONE

Insalatina di mare* in trasparenza con misticanza aromatica

Seafood* salad in transparency with mixed aromatic greens
Meeresfrüchtesalat* in Transparenz mit aromatischem Salat

Fritto di calamari* e Verdure

Fried squids* and vegetables
Kalamasfrittüre* und gegrillten Gemüse

Dolce delizia dalla Cucina

Sweet delight from the kitchen
ChefKochs Nachtisch

0,5 l Acqua, Calice di Prosecco di Valdobbiadene Docg

0,5 l Water, Glass of Prosecco
0,5 l Wasser, ein Glas Prosecco

24€



Percorriamo le *tradizioni*
della *cucina Italiana*
attraverso un viaggio nei *sapori*
e nelle *tradizioni gastronomiche*

Ein Reise durch
die Geschmäcke und
die *gastronomische Traditionen*
der *italienischen Küche*

Menù per bambini a disposizione / Kids Menu at Disposal / Kindermenü zur Verfügung



SUITABLE FOR
VEGETARIANS

Gentile Ospite, Vi invitiamo a far presente al personale di sala qualsiasi intolleranza alimentare e/o allergia. In questo modo possiamo consigliarvi alcuni piatti e avvertire lo Chef delle vostre richieste. Buon Appetito!

Dear Guest, we invite you to make clear to our staff any food intolerance and / or allergy. In this way we can recommend you some dishes and warn the Chef of your requests. Enjoy your meal!

Lieber Gast, bitte informieren Sie uns über Nahrungintoleranzen bzw Allergien. So können wir Ihnen einigen Gerichten empfehlen, und dem Chefkoch Ihre Anfragen mitteilen.

I prodotti da forno sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

The baked goods are frozen at the origin. / Die Backwaren sind im Ursprung eingefroren.

*I Prodotti contrassegnati potrebbero essere surgelati all'origine / *The marked products could be frozen at the origin. / *Die Produkte könnten gefrostet sein.