

Osteria Contemporanea Treviso

"dalla tradizione di famiglia, piatti del territorio"

"from family tradition, genuine and local dishes"

Antipasti / Appetizers

Sformatino di funghi porcini con cuore di Morlacco del Grappa su crema di parmigiano (G,) € 16.00

Porcini mushroom flan on parmesan cream with a heart of Morlacco del Grappa

Sopressa veneta e Casatella Trevigiana dop, Funghi Porcini, Finferli freschi e Polentina * (N) € 14.00

Soft polenta with honey mushrooms and Venetian sopressa

Nostra Selezione di salumi del territorio e formaggi del Monte Grappa a Km 0 (x 2) (A,G,N) € 18.00

(Sopressa nostrana, ossocollo, pancetta arrotolata stagionata e porchetta Trevigiana)

Our selection of local salami and cheeses from Asiago and Monte Grappa at km 0

Tartare di gamberi rossi di Sicilia in salsa agrumata, burratina e granella di pistacchio (C,G,H) € 16.00

Sicilian red shrimp tartare in citrus sauce on burratina and pistachio seeds

Battuta di Tonno a coltello con fiocco di stracciatella e acciuga del mar Cantabrico * (D,G) € 15.00

Tuna tartare with stracciatella and Cantabrian sea anchovy

Le nostre Sarde e Gamberi alla Veneziana (in Saor) * (A,B,D) € 14.00

Sardines and prawns Venetian style (in Saor)

Il nostro Baccalà mantecato con crostini e fiori di zucca in pastella ripieni al baccalà (A,D) € 15.00

Our creamed cod with with croutons and battered courgette flowers filled with cod

I nostri gratinati : Capasanta, canestrelli, cozze e spiedino di gamberi gratinati * (A,B,P) € 16.00

Our gratinates: Scallop, scallops, mussels and skewer of grilled shrimp

La Degustazione di mare : * (A,B,D,I,P) € 24.00

Capasanta, canestrelli e cozze gratinate, Baccalà Veneziano, gamberi e sarde in saor, e insalata di piovra.

Venetian Tasting : mixed au gratin, two cod (creamed and seasoned), sardines and prawns in saor and octopus salad

Tris di Capesante: Gratinata, alla veneziana e alla mediterranea * (A,P) € 18.00

Three scallops: au gratin, Venetian and Mediterranean

Primi Piatti di terra / First Course of Earth

- Tagliatelle fatte da noi al ragù di Fassona Piemontese*** (A,C,I) € 15.00
Homemade Tagliatelle with bolognese Fassona beef ragù
- Tagliatelle fatte da noi con funghi porcini al profumo tartufato*** * (A,C) € 16.00
Homemade Tagliatelle with porcini and fresh chanterelles
- Bigoli trafileti al bronzo fatti da noi al nostro ragù d'anatra*** * (A,C,I) € 16.00
Homemade Bigoli with duck ragù
- Lasagna della casa ai funghi porcini, Piave Stravecchio e speck croccante*** * (A,C,G) € 15.00
Homemade lasagna with porcini mushrooms, Piave cheese and crispy speck
- Gnocchi fatti da noi su fonduta di morlacco del Grappa con porcini e finferli freschi*** *(A,C,G) € 16.00
Medallions with Morlacco and cheese heart, sautéed with porcini chanterelles

Piatti di mare / Seafood dishes

- Linguine trafilete al bronzo con Ragù d'Astice fresco in rosso "Leggermente piccante"*** (A,B) € 22.00
Linguine with shelled lobster fish (Venetian style) with tomato "slightly spicy"
- Mezzi paccheri con moscardini del Mediterraneo alla Veneziana in rosso. Leggermente piccanti*** € 18.00
Fresh Mezzi Paccheri with Mediterranean Squid Venetian Style in Red. Slightly Spicy (A,P)
- Il nostro Bigolo Cacio e Pepe con tartare di gamberi rossi di Sicilia*** * (A,B,C,G) € 16.00
Our Bigolo "Cacio e Pepe"(cheese and pepper) with raw Sicilian red prawns
- Bigoli in salsa alla veneta con acciughe dissalate dell'Adriatico e cipolla rossa*** (A,C,D) € 16.00
Home made Bigoli in Venetian sauce with Adriatic desalted anchovies and red onion

Secondi piatti di terra / Second courses of earth

- Guancetta di maiale nostrano brasate al Raboso del Piave con purè di patate** (G,I) € 19.00
Local pork cheeks braised in Raboso wine with mashed potatoes
- Pentolaccia di carni miste arroste (coppa di maialino, pollo, costicine e patate arrostate)** € 19.00
Pan of mixed roasted meats (pork neck, chicken, ribs) and roasted potatoes "gluten free"
- Tagliata di roast-beef di Angus alla griglia** Grilled roast beef steak (no glutine) € 24.00
• **con patate al rosmarino e salsa** (C,L) with rosemary potatoes and sauce
• **con Verdure miste grigliate** (melanzane, zucchine e peperoni)
Baked mixed vegetables (aubergines, courgettes and peppers)
- Costolette d'agnello alla griglia "allo scottadito" con patate al forno e salsa mayo** (C,L) € 24.00
Grilled Lamb chops with baked potatoes and ancient mustard mayo (no glutine)
- Tartare dell'Osteria Contemporanea di sola carne di Piemontese** € 20.00
(CONDITA) con (scalogno, capperi, cetriolino, senape, tabasco, sale)
su Insalatina invidia riccia e julienne di carotine e zucchine croccanti e crostini (A,C,L)
Contemporary Osteria tartare of only Piemontese meat (DRESSING) with
(shallot, caper, gherkin, mustard, tabasco, salt)
on curly envy salad and julienne of carrots and crunchy courgettes
- Tartare di sola carne Piemontese (SOLO SALE) con crostini e mayo alla senape antica(A,C,L)** € 18.00
Beef tartare (only salt) with croutons and ancient mustard mayo
- Hamburger di manzo italiano al piatto, con pane ai cereali, pancetta, lattuga, pomodoro,** € 18.00
cipolla rossa caramellata, patate al forno e salsa mayo alla senape antica (A,G,L)
Beef burger on the plate, with cereal bread, bacon, lettuce, tomato, red caramelized
Onion, baked potatoes and ancient mustard mayo

Secondi piatti di mare / Second courses of the sea

Filetto di branzino fresco alla griglia	<i>Fresh grilled sea bass fillet</i>	(C,L,D)	€ 24.00
• <i>con insalatina, pomodorini, patate al vapore e mayo all'erba cipollina</i>	<i>with salad, cherry tomatoes, steamed potatoes and chive mayo</i>		
• <i>con verdure miste grigliate (melanzane, zucchine, peperoni)</i>	<i>with baked vegetables</i>		
Millefoglie di Filetto di rombo fresco con julienne di verdure croccanti al profumo di timo	<i>Fresh turbot fillet with julienne of crunchy vegetables flavored with thyme</i>	(D)	€ 26.00
Tentacoli di Polpo alla plancia alla Mediterranea, datterini, patate e taggiasche	<i>Octopus Mediterranean style with cherry tomatoes, taggiasche olives and potatoes</i>	* (P)	€ 24.00
Baccalà alla Vicentina con polentina morbida bianca	<i>Il baccalà alla Vicentina è una ricetta veneta a base di merluzzo essiccato stoccafisso</i>	(A,D,G)	€ 23.00
	<i>Baccalà alla Vicentina with polenta (Venetian recipe with dried cod / stockfish)</i>		

Contorni di stagione / Seasonal side dishes

L'Insalata mista di stagione (insalata, radicchio rosso, carote, pomodoro)	<i>Mixed salad</i>		€ 6.00
Patate al forno al profumo provenzale	<i>- Baked potatoes with Provençal scent</i>		€ 6.00
Verdure alla griglia (melanzane, peperoni, zucchine, pomodoro)	<i>- Grilled vegetables</i>		€ 8.00
Caponatina a modo nostro	<i>Caponata in our style</i>	(I)	€ 8.00

Dolci / Dessert

I dolci sono nella nostra lista a parte, tutti fatti da noi come vuole la tradizione.

The sweets are in our list apart, all made by us as tradition

** ingredienti contrassegnati con asterisco sono stati sottoposti a trattamento di bonifica mediante abbattimento della temperatura a -35° conforme alla legge attuale. , Il latte e il burro usato, ove necessita, sono senza lattosio*

Coperto / cover charge

€ 3.50

Dessert *nostra produzione*

Tiramisù dell'Osteria Contemporanea (A,C,G) € 7.00

Tiramisu from Osteria Contemporanea

Biscotti "Zaeti" (biscotto veneziano) - "Zaeti" Venetian biscuits (A,C,G) € 7.00

- *con nostra crema* - with mascarpone cream
- *con vino Raboso Passito* - with Raboso Passito sweet wine

Semifreddo al croccantino con riccioli di fondente e caramello (no glutine) (C,G,H) € 7.00

Crunchy semifreddo with curls of dark chocolate and caramel sauce (gluten free)

La nostra Panna cotta con macedonia di pesche (G) € 7.00

Our Panna cotta with peach salad

Millefoglie con nostra crema e frutti di bosco freschi (A,C,G) € 7.00

Puff pastry with cream and berries

Gelato alla vaniglia vanilla ice cream (no glutine) (G) € 3.50

- *con uvetta sotto grappa fatte da noi* - with homemade raisins in grappa € 5.00
- *albicocche sotto grappa fatta da noi* - with homemade apricots in grappa € 5.00

Sgroppino al limone non alcolico - Non-alcoholic lemon sgroppino (G) € 3.00

Le Nostre Grappe i Distillati e gli Amari

Our Grappas, Spirits and Bitters

Castagner	Grappa	Fuoriclasse 14 anni	€ 12.0
Castagner	Grappa	Fuoriclasse 7 anni	€ 8.0
Castagner	Grappa	Fuoriclasse 3 anni	€ 4.5
Castagner	Grappa	Fuoriclasse di prosecco "morbida"	€ 4.0
Castagner	Grappa	Barrique di Ciliegio	€ 4.0
Castagner	Grappa	Barrique di Ciliegio 5 anni	€ 5.0
Castagner	Grappa	Cortina – Vigneti delle Dolomiti	€ 4.5
Nardini	Grappa	Nardini Bianca extra fine	€ 4.5
Nardini	Grappa	Nardini Barricata 15-7-5 anni	€ 12-8-5
Segnana- Lunelli	Grappa	Chardonnay-Traminer-Pinot Nero-Moscato	€ 4.5
Poli	Grappa	Poli Sarpa	€ 4.0
Poli	Grappa	Poli oro, Barricata	€ 4.5
Poli	Grappa	Poli alla Camomilla	€ 4.0
Poli	Grappa	Poli alla Ruta	€ 4.0
Domenis	Grappa	Storica Bianca	€ 4.0
Domenis	Grappa	Storica Nera	€ 4.0
Loredan Gasparini	Grappa	Grappa di Prosecco	€ 4.0
Loredan Gasparini	Grappa	Grappa di Capo di Stato	€ 5.0
Loredan Gasparini	Grappa	Grappa di Capo di Stato barrique	€ 6.0
Bonollo	Grappa	Grappa di Amarone Riserva	€ 6.0
Bonollo Dorange	Grappa	Grappa Amarone e infusione di arancia	€ 4.5
Ca Dei Frati	Grappa	Grappa di lugana	€ 5.0
Ca Dei Frati	Grappa	Grappa di amarone	€ 6.0
Poli	Amaro	Amaro Vacca Mora	€ 4.5
Loredan Gasparini	Amaro	Amaro della Casa	€ 4.5
Castagner	Amaro	Amaro Leon	€ 4.5
Nardini	Amaro	Amaro Nardini	€ 4.5
Zacapa	Rum	Zacapa 23 anni	€ 8.0
Matusalem	Rum	Rum Gran Reserva 15 years	€ 5.0
Caol ila	Whisky	Caol ila 12 anni	€ 7.0
Johnnie Walker	Whisky	Johnnie Walker 12 anni	€ 5.0
Jack Daniel's	Whisky	Jack Daniel's 7 anni	€ 4.5
Salvo Disponibilità			
Nostra preparazione	Grappa	Albicocche sotto grappa	€ 3.0
Nostra preparazione	Grappa	Uvetta sotto grappa	€ 3.0
Nostra preparazione	Grappa	Radici di Genziana	€ 3.0
Nostra preparazione	Grappa	Arancia e chicchi di caffè	€ 3.0
Nostra preparazione	Grappa	Pino Mugo	€ 3.0