

Osteria Contemporanea Treviso

"dalla tradizione di famiglia, piatti del territorio"

Antipasti della Tradizione Veneta

- La Degustazione di mare :** * (A,B,D,I,P) € 28.00
Capasanta, canestrelli e cozze gratinate, Baccalà Mantecato con crostino, sarde e gamberi in saor, folpetto alla veneziana, fiore di zucca in pastella ripieno di baccalà e radicchio di Treviso
Scallops, scallops and mussels au gratin, Venetian cod with crostini, sardines and prawns in saor, octopus salad, battered courgette flowers stuffed with cod, Treviso radicchio
- Tris di Capesante: Gratinata, alla veneziana e con radicchio di Treviso** * (A,P) € 18.00
Three scallops: au gratin, Venetian style and Treviso radicchio
- Baccalà mantecato con crostini e fiore di zucca in pastella ripieno al baccalà** (A,D) € 12.00
Our creamed cod with croutons and battered courgette flowers filled with cod
- Sformatino di Radicchio di Treviso con crema di Morlacco e Cialda croccante** (H) € 15.00
Treviso Radicchio Flan with Morlacco Cream and Crispy Waffle
- Strudel salato ripieno di radicchio di Treviso, Morlacco, pere abate e noci sbriciolate su fonduta di parmigiano** (A,G,H) € 15.00
Savory strudel filled with Treviso radicchio, Morlacco del Grappa, Abate pears and crumbled walnuts on a mountain cheese fondue
- Zucca mantovana su fonduta di formaggio di malga, radicchio rosso, ricotta affumicata, granella di nocciole e semi di zucca** (H,G) € 12.00
Mantuan pumpkin on a cheese fondue, red radicchio, smoked ricotta, chopped hazelnuts and pumpkin seeds
- Nostra Selezione di salumi Locali e formaggi del Monte Grappa (x 2)** (A,G,N) € 18.00
(Sopressa nostrana, ossocollo, pancetta arrotolata stagionata, porchetta Trevigiana)
Our selection of local salami and cheeses from Asiago and Monte Grappa at km 0

Antipasti Contemporanei

- Tartare di Tonno con Puntarelle Romane, stracciatella e nostra salsa d'acciughe** (D,G) € 16.00
Tuna tartare, Roman Puntarelle, stracciatella and Adriatic anchovy cream
- Gran Crudo di Culaccia Emiliana 16 mesi, casa Graziano, Burratina e Pinsa Romana** (A,G) € 18.00
Gran crudo of Culaccia Emiliana 16 months and crunchy focaccia
- Puntarelle Romane con Radicchio di Treviso Tardivo e nostra salsa d'Acciughe** (D) € 10.00
Roman Puntarelle with Late Treviso Radicchio and our Anchovy Cream

Primi Piatti della Tradizione Veneta

Mezzi paccheri con moscardini alla Veneziana in rosso. “ Leggermente Piccanti ” * (A,P) € 18.00

Mezzi Paccheri with Adriatic octopus in tomato sauce. “ Slightly Spicy ”

Tagliatelle fatte da noi al ragù di Fassona Piemontese (allevata in loco CO.AL.VI) (A,C,I) € 16.00

Homemade Tagliatelle with bolognese ragù Fassona beef

Tagliatelle fatte da noi con funghi porcini al profumo tartufato * (A,C) € 16.00

Homemade Tagliatelle with truffle-flavored porcini mushrooms

Nostro bigolo trafilato al bronzo con ragù bianco d’anatra * (A,C,I) € 16.00

Homemade Bronze-drawn bigolo with our white duck ragù

Casunziei Ampezzani, Mezzelune fatte da noi, ripieni di rapa rossa e condite con Burro di Malga, Parmigiano e semi di papavero (A,G) € 17.00

Casunziei Ampezzani, homemade crescents stuffed with beetroot and seasoned, parmesan with butter and poppy seeds

Gnocchi di patate fatti in casa con radicchio di Treviso e salsiccia nostrana sbriciolata(A,C,H) € 16.00

Homemade Potato gnocchi with Radicchio and crumbled local sausage

Lasagna della casa con Radicchio di Treviso, fonduta di Taleggio e speck croccante (A,C,G) € 15.00

Homemade Lasagna with Treviso Radicchio, and Taleggio Cheese and speck

Bigoli in salsa alla veneta con acciughe dissalate dell’Adriatico e cipolla rossa (A,C,D) € 16.00

Homemade Bigoli in Venetian sauce with Adriatic desalted anchovies and red onion

Primi Piatti Contemporanei

Il nostro Bigolo Cacio e Pepe con tartare di gamberi rossi di Sicilia * (A,B,C,G) € 16.00

Homemade Bigolo “Cacio e Pepe”(cheese and pepper) with raw Sicilian red prawns

Secondi piatti di terra della Tradizione Veneta

Cotechino nostrano della Marca Trevigiana con purè, verdura cotta, salsa verde e cren(G,N) € 18.00

Local cotechino, pork salami with mashed potatoes, horseradish and cooked vegetable

Guancia di manzo brasata al Raboso del Piave con purè di patate (G,I) € 22.00

Beef cheek braised in Raboso del Piave wine with mashed potatoes

Pentolaccia di carni miste (coppa di maialino da latte, pollo, costicine e patate arrostitite) € 22.00

Pan of mixed roasted meats (pork neck, chicken, ribs) and roasted potatoes "gluten free"

Coppa di Maialino da latte con patate al profumo Provenzale "gluten free" € 22.00

Suckling pig's cup with Provençal-flavored potatoes

Tartare dell'Osteria Contemporanea di sola carne di razza Piemontese € 20.00

- **Condita con (scalogno, capperi, cetriolino, senape, tabasco, sale)** (A,L)

Tartare dell'Osteria Contemporanea di sola carne di razza Piemontese € 20.00

- **Condita con solo sale e insalatina di carciofi e sua citronette**

Tartare dell'Osteria Contemporanea di sola carne di razza Piemontese € 20.00

- **Solo sale al naturale**

Contemporary Osteria tartare of only Piemontese meat

(Seasoned) with (shallot, caper, gherkin, mustard, tabasco, salt)

(only salt) or with artichoke salad

Secondi Piatti Contemporanei

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 radicchio di Treviso al forno** - *with baked Treviso radicchio*

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)

Hamburger di manzo italiano al piatto, con pane ai cereali, pancetta, lattuga, pomodoro, € 20.00

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 del territorio

Filetto di branzino fresco alla griglia	<i>Fresh grilled sea bass fillet</i>	(C,L,D)	€ 24.00
• con insalatina, pomodorini, patate al vapore e mayo all'erba cipollina <i>with salad, cherry tomatoes, steamed potatoes and chive mayo</i> • con radicchio di Treviso al forno <i>with baked Treviso radicchio</i>			
Filetto di rombo chiodato fresco con datterini, capperi, taggiasche e patate al forno		(D)	€ 26.00
<i>Fresh turbot fillet with cherry tomatoes, capers, taggiasca tomatoes and baked potatoes</i>			
Moscardini alla Veneziana in rosso con polentina morbida "Leggermente piccanti"		*(P)	€ 24.00
<i>Venetian-style Mediterranean octopus in red sauce with soft, slightly spicy polenta</i>			
Baccalà alla Vicentina con polentina morbida bianca		(A,D,G)	€ 23.00
Il baccalà alla Vicentina è una ricetta veneta a base di merluzzo essiccato stoccafisso)			
<i>Baccalà alla Vicentina with polenta (Venetian recipe with dried cod / stockfish)</i>			

Contorni di stagione / Seasonal side dishes

Insalata mista di stagione (<i>insalata, radicchio rosso, carote, pomodoro</i>)	Mixed salad	€ 6.00
Patate al forno al profumo provenzale	- <i>Baked potatoes with Provencal scent</i>	€ 6.00
Radicchio di Treviso tardivo al forno	- <i>Baked Treviso Radicchio</i>	€ 7.00
Verdura cotta (<i>Spinaci, coste d'argento e cicoria</i>)	- (<i>Spinach, chard and chicory</i>)	€ 7.00

Dolci / Dessert

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

The desserts are on our separate list, all made by us as tradition dictates.

** 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) con crema - "Zaeti" Venetian biscuits (A,C,G) € 7.00

- *Valpolicella Recioto Passito* - Valpolicella Recioto Passito sweet wine € 5.00

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)

Delizia tiepida al cioccolato fondente con nostra crema e lamponi freschi (A,C,G) € 7.00

A delight with an intense dark chocolate flavour, our cream and raspberries.

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
- *con albicocche sotto grappa fatta da noi* - with homemade apricots in grappa € 5.00
- *Affogato al caffè* - ice cream with espresso € 5.00

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 3 anni	€ 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	Traminer-Pinot Nero-Moscato	€ 4.5
Segnana- Lunelli	Grappa	Solera Collezione – Barricata 5 anni	€ 6.0
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
Poli	Grappa	Moscato Morbida	€ 4.0
Poli	Grappa	Grappa di Sassicaia	€ 12.0
Poli	Grappa	Due Barili	€ 6.0
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 Prosecco Barricata	€ 5.0
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
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
	Amaro	Amaro di Trieste	€ 4.0
Poli	Rum	Tres Vieux Rhum VSOP	€ 7.0
Zacapa	Rum	Zacapa 23 anni	€ 8.0
Matusalem	Rum	Rum Gran Reserva 15 years	€ 5.0
Poli	Whisky	Segretario di Stato	€ 6.5
Caol ila	Whisky	Caol ila 12 anni	€ 8.0
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