

# *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, sarde e gamberi in saor, insalatina di piovra, crema di dentice.*  
*Scallops, scallops and mussels au gratin, Venetian cod, sardines and prawns in saor, Venetian-style octopus, dwtice cream.*
- Tris di Capesante: Gratinata, alla veneziana e con asparago verdi locale** \* (A,P) € 18.00  
*Three scallops: au gratin, Venetian style and*
- Baccalà Mantecato alla Veneziana Senza latte e crostini di pane** (A,D) € 12.00  
*Creamed Cod Without Milk and Bread Croutons*
- Sformatino di asparagi verdi con cuore di Morlacco del Grappa e crema di Parmigiano** (C,G) € 15.00  
*Treviso asparagus Flan with Morlacco and Cream Parmesan*
- Tartare mimosa di asparagi verdi lgp con nostra salsa tartara** (C) € 14.00  
*lgp green asparagus tartare with our tartare sauce*
- Insalatina di polpo tiepida con verdure di stagione, pomodorini, olive e cipolla di tropea** (P) € 16.00  
*Warm octopus salad with seasonal vegetables, cherry tomatoes, olives, and Tropea onion*
- 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 con Burratina e Pinsa Romana** (A,G) € 18.00  
*Gran crudo of Culaccia Emiliana 16 months with Burratina 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 ”*
- Gnocchi di patate fatti da noi con Cime di Rapa spadellate e ciuffi di Baccala Mantecato(A,D)** € 17.00  
*Homemade Potato Gnocchi with sautéed turnip tops and cod*
- Tagliatelle o Gnocchi fatti da noi al Ragù di Fassona Piemontese** (A,C,I) € 16.00  
*Homemade Tagliatelle or Potato Gnocchi with bolognese ragù Fassona beef*
- Tagliatelle o Gnocchi fatti da noi con funghi porcini al profumo tartufato** \* (A,C) € 16.00  
*Homemade Tagliatelle or Potato Gnocchi with truffle-flavored porcini mushrooms*
- Bigoli o Gnocchi fatti da noi con ragù bianco d’anatra** \* (A,C,I) € 16.00  
*Homemade Bigoli or Potato Gnocchi with our white duck ragù*
- Lasagna agli asparagi verdi con fonduta di Taleggio e Parmigiano Reggiano** (A,C,G) € 16.00  
*Green asparagus lasagna with Taleggio cheese fondue*
- 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**

- 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

- 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 di sola carne di razza Piemontese** € 20.00
- Condita con (scalogno, capperi, cetriolino, senape, tabasco, sale) (A,L)
- Tartare di sola carne di razza Piemontese** € 20.00
- Condita con sale e insalatina fresca di carciofi e sua citronette (L)
- Tartare di sola carne di razza Piemontese** € 20.00
- Condita con Solo sale  
*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 verdure miste alla griglia* - *with mixed baked vegetables*
- Costolette d'agnello alla griglia** - *Grilled Lamb chops* ( C,L) € 24.00
- *con patate al forno e salsa mayo* *with baked potatoes and ancient mustard mayo*
  - *con verdure miste alla griglia* *with mixed baked vegetables* (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** *Fresh grilled sea bass fillet* (C,L,D) € 24.00
- *con insalatina, pomodorini, patate al vapore e mayo all'erba cipollina*  
*with salad, cherry tomatoes, steamed potatoes and chive mayo*
  - *con verdure miste alla griglia (melanzane, zucchine, peperoni) mixed baked vegetables*
- Polpo alla plancia doppia cottura con cime di rapa spadellate su crema di patate, taggiasca, pomodorini, emulsione leggera a base di erbe provenzali, olio extravergine d'oliva** \* (G,P) € 24.00  
*Grilled octopus, double-cooked, with sautéed turnip tops, Taggiasca olives and confit cherry tomatoes, a light emulsion of Provençal herbs and extra virgin olive oil*
- Moscardini alla Veneziana in rosso con polentina morbida "Leggermente Piccanti"** \*(P) € 24.00  
*Venetian-style Mediterranean octopus in red sauce with soft, slightly spicy polenta*
- Baccalà alla Vicentina con polentina morbida bianca** (A,D,G) € 24.00
- Il baccalà alla Vicentina è una ricetta veneta a base di merluzzo essiccato stoccafisso)*
- Baccalà alla Vicentina with polenta (Venetian recipe with dried cod / stockfish)*

## Contorni di stagione / Seasonal side dishes

- Insalata mista di stagione (insalata, radicchio rosso, carote, pomodoro)** *Mixed salad* € 6.00
- Patate al forno al profumo provenzale** - *Baked potatoes with Provençal scent* € 6.00
- Verdure miste ai ferri (zucchine, peperoni, melanzane e pomodoro gratinato)** € 8.00  
*(melanzane, zucchine, peperoni) mixed baked vegetables*

## 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
Piolo & Max	Amaro	Amaro di Trieste	€ 5.0
Clement	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
<b>Salvo Disponibilità</b>			
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