

Osteria Contemporanea Treviso

"dalla tradizione di famiglia, piatti genuini e del territorio"
"from family tradition, genuine and local dishes"

Antipasti / Appetizers

- Flan di Radicchio di Treviso con cuore di formaggio Piave Dop su crema di parmigiano (G,)** € 13.00
Mushroom flan with a heart of Piave cheese on parmesan cream
- Strudel salato ripieno di radicchio tardivo, Morlacco, pere abate e noci sbricciolate (A,G,H)** € 13.00
Savory strudel filled with radicchio with Morlacco del Grappa, pears and walnuts
- Zucca su crema di parmigiano, radicchio rosso, ricotta affumicata e granella di nocciola (H,G)** € 13.00
Baked pumpkin on parmesan cream, chopped hazelnuts and smoked ricotta, radicchio
- Casatella Trevigiana e polentina, Sopressa Veneta, radicchio di Treviso al forno e in saor (G,N)** € 12.00
Casatella Trevigiana and polenta, Sopressa Veneta, baked Treviso radicchio and saor
- Cotecchino nostrano a Km 0 con crema di cannellini e creen (N)** € 12.00
Local 0 km cotecchino with mashed potatoes and Colfiorito lentil
- Culatello, selezione crudo 16 mesi, casa Graziano, con burratina e pomodorini semi dry (G)** € 16.00
Graziano's Gran Culattello Parma with burratina and semi-dry cherry tomatoes
- Selezione di salumi e formaggi a Km 0 (C,G,N)** € 18.00
Selection of local cured meats and cheeses at Km 0
- Baccalà mantecato con crostini e condito con polentina entrambi senza latte (A,D)** € 10.00
Creamed cod with croutons and topped with polenta, both without milk
- La Degustazione Veneta: * (A,D,P)** € 18.00
*Capasanta gratinata, Baccalà mantecato, sarde e gamberi in saor, crostino di alici
marinate e radicchio di Treviso in saor*
*Venetian Tasting : gratinated Scallop, creamed cod, sardines and prawns in saor,
crouton of marinated anchovies and Treviso radicchio in saor*
- Tris di capesante: Gratinata, alla veneziana e radicchio di Treviso *** (A,P) € 18.00
Three scallops: au gratin, Venetian style baked and Treviso radicchio

ùPrimi Piatti / First Course

Tagliatelle fatte da noi al ragù di Fassona Piemontese	(A,C,I)	€ 14.00
<i>Homemade Tagliatelle with bolognese fassona beef ragù</i>		
Tagliatelle fatte da noi con funghi porcini	* (A,C)	€ 16.00
<i>Homemade Tagliatelle with porcini mushrooms and fresh chanterelles</i>		
Cappelletti in brodo di cappone chiarificato		€ 14.00
<i>Cappelletti in clarified capon broth</i>		
I nostri gnocchi al doppio radicchio di Treviso con salsiccia nostrana sbriciolata	(A,C,H)	€ 15.00
<i>Homemade gnocchi with Treviso radicchio and crumbled local sausage</i>		
Ravioloni con cuore di cotechino fatti da noi e lenticchie di Colfiorito alla salvia		€ 16.00
<i>Homemade Muset ravioli with Colfiorito lentil base</i>		
Medaglioni fatti da noi con Morlacco, saltati con porcini e burro tartufato	* (A,C,G)	€ 16.00
<i>Cappellacci green with Morlacco cheese heart, sautéed with porcini mushrooms and truffle butter</i>		
Paccheri di Gragnano con moscardini in busara alla Veneziana ('13 minuti)	* (A,P)	€ 16.00
<i>Paccheri di Gragnano with octopus in Venetian style busara</i>		
Bigoli fatti da noi con seppia alla veneziana in nero	(A,C,P)	€ 15.00
<i>Homemade Bigolo with Venetian cuttlefish in its black sauce</i>		
Bigoli in salsa alla veneta con acciughe dissalate dell'Adriatico e cipolla rossa	(A,C,D)	€ 15.00
<i>Homemade Bigoli in Venetian sauce with Adriatic desalted anchovies and red onion</i>		
Il nostro Bigolo Cacio e Pepe con tartare di gamberi rossi di Sicilia	* (A,B,C,G)	€ 16.00
<i>(il gambero rosso di Sicilia a secondo della stagionalità e della profondità di pesca può non essere rosso, questo non vuol dire che utilizziamo altro tipo di gambero)</i>		
<i>Our Bigolo "Cacio e Pepe"(cheese and pepper) with raw Sicilian red prawns</i>		
Lasagnetta con zucca Delica e radicchio di Treviso tardivo	(A,C,G)	€ 14.00
<i>Homemade Lasagna with Delica pumpkin and early Treviso radicchio</i>		
<u>Disponibile pasta senza glutine '15</u>		Gluten-free pasta '15

Secondi piatti di terra / Second courses of earth

Guancette di maiale nostrano brasate al Raboso con polenta	(no glutine) (I)	€ 18.00
<i>Local pork cheeks braised in Raboso wine with polenta</i>		
Rotolo di cappone e radicchio al forno con purè di patate		€ 22.00
<i>Baked capon and radicchio roll with mashed potatoes</i>		
Bollito misto, scapino, lingua, gallina, musetto, testina, erbe cotte, purè e salsa verde		€ 25.00
<i>Mixed boiled meat, scapino, tongue, hen, snout, head, cooked herbs, puree and green sauce</i>		
Pentolaccia di carni miste arroste (coppa di maialino, pollo, costicine) e patate arrostate		€ 18.00
<i>Pan of mixed roasted meats (pork neck, chicken, ribs) and roasted potatoes "gluten free"</i>		
Tagliata di roast-beef di scottona alla griglia	Grilled roast beef steak (no glutine)	€ 22.00
• con patate al rosmarino e salsa	(C,L) with rosemary potatoes and sauce	
• con rucola e scaglie di grana	(G) with rocket salad and parmesan flakes	
Costolette d'agnello, nostra selezione, alla griglia con patate al forno e salsa mayo	(C,L)	€ 22.00
<i>Grilled Lamb chops with baked potatoes and ancient mustard mayo</i>		
Tartare di manzo <u>CONDITA</u> con (scalogno, capperi, cetriolino, senape, tabasco, sale) crostini e mayo alla senape antica (se la tartare la desiderate strong, richiedetela)	(A,C,L)	€ 18.00
<i>Seasoned beef tartare (shallot, caper, gherkin, mustard, tabasco, salt) with croutons and ancient mustard mayo</i>		
Tartare di manzo (SOLO SALE) con crostini e mayo alla senape antica	(A,C,L)	€ 18.00
<i>Beef tartare (only salt) with croutons and ancient mustard mayo</i>		
Burger di tartare di manzo al piatto, con pane ai cereali, patate al forno, cipolla rossa caramellata, radicchio di Treviso e salsa mayo alla senape antica	(A,G,L)	€ 20.00
<i>Beef burger on the plate, with cereal bread, baked potatoes and ancient mustard</i>		
Hamburger di manzo al piatto, con pane ai cereali, pancetta, lattuga, pomodoro, cipolla rossa caramellata, patate al forno e salsa mayo alla senape antica	(A,G,L)	€ 17.00
<i>Beef burger on the plate, with cereal bread, bacon, lettuce, tomato, red caramelized Onion, baked potatoes and ancient mustard mayo</i>		

Secondi piatti di mare / Second courses of the sea

Filetto di branzino fresco alla griglia	<i>Fresh grilled sea bass fillet</i>	(C,D)	€ 22.00
<ul style="list-style-type: none">• <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 radicchio di Treviso al forno e salsa mayo all'erba cipollina</i> <i>with baked treviso radicchio and chive mayo sauce</i>			
Filetto di rombo fresco sfumato al prosecco con dadolata di verdure croccanti		(C)	€ 22.00
<i>Turbot fillet with prosecco with crunchy vegetable ratatouille</i>			
Moscardini in busara alla Veneziana con polentina morbida		(P) *	€ 22.00
<i>Baby octopus in Venetian style busara with polenta</i>			
Baccalà alla Vicentina con polenta morbida		(A,D,G)	€ 22.00
<i>Il baccalà alla Vicentina è una ricetta veneta a base di merluzzo essiccato (stoccafisso)</i> <i>Baccalà alla Vicentina with soft polenta (Venetian recipe with dried cod / stockfish)</i>			

Contorni di stagione / Seasonal side dishes

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

Dessert

Tiramisù dell'Osteria Contemporanea		(A,C,G)	€ 6.00
<i>Tiramisu from Osteria Contemporanea</i>			
Biscotti "Zaeti" (biscotto veneziano)	- <i>"Zaeti" Venetian biscuits</i>	(A,C,G)	€ 5.00
<ul style="list-style-type: none">• <i>con nostra crema</i> - <i>with mascarpone cream</i>• <i>con vino Raboso Passito</i> - <i>with Raboso Passito sweet wine</i>			
Semifreddo al croccantino con riccioli di fondente e caramello (no glutine)		(C,G,H)	€ 6.00
<i>Crunchy semifreddo with curls of dark chocolate and caramel sauce (gluten free)</i>			
Delizia morbida al cioccolato fondente	(no glutine)	(C,G)	€ 6.00
<i>Dark chocolate cake served with whipper cream</i>			
Millefoglie con nostra crema e frutti di bosco freschi		(A,C,G)	€ 6.00
<i>Puff pastry with cream and fresh berries</i>			
Gelato alla vaniglia	<i>vanilla ice cream</i>	(no glutine)	(G) € 3.50
<ul style="list-style-type: none">• <i>con uvetta o albicocche sotto grappa fatta da noi</i> € 5.00 <i>with homemade raisins or apricots in grappa</i>			

* 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, è senza lattosio

Coperto / cover charge

€ 3.00