

Osteria Contemporanea Treviso

"dalla tradizione di famiglia, piatti genuini e del territorio"

"from the family tradition, genuine and local dishes "

Antipasti / Appetizers

- **Sformatino di asparagi verdi su fonduta di parmigiano** (no glutine) (G) € 10.00
Green asparagus flan on parmesan fondue (gluten free)
- **Tartare di asparagi e uova, condita con emulsione di olio evo, mostarda, aceto di mele e bacon croccante** (C) € 10.00
Asparagus and egg tartare dressed, with extra virgin olive oil emulsion, mustard, apple vinegar and crunchy bacon (no glutine)
- **Prosciutto San Daniele con burrata e pomodorini sottolio semi dry** (G) € 12.00
San Daniele ham with burrata and sweet semi-dry cherry tomatoes in oil
- **La Degustazione Veneta:** * (A,B,D,P) € 13.00
Capasanta gratinata, Baccalà mantecato, sarde in saor
Venetian Tasting : *Scallop au gratin, creamed cod, sardines in saor*
- **Il Baccalà mantecato senza latte con crostini** (A,D) € 9.00
Creamed cod without milk and red snapper cream with croutons
- **Tris di capesante: gratinata, alla veneziana e con asparagi verdi nostrani** * (A,B) € 14.00
Three scallops, au gratin, Venetian style and with local green asparagus

Primi Piatti / First Course

La pasta è di nostra produzione, trafilata al bronzo con uova, farine 0 e grano duro

The pasta is of our production, bronze drawn with eggs, flour 0 and durum wheat

- **Tagliatelle fatte da noi al nostro ragù di manzo** (A,C,G,I) € 10.00
fresh pasta Tagliatelle made by us with bolognese ragù
- **Tagliatelle fatte da noi con asparagi verdi e gamberi** * (A,B,C) € 13.00
Tagliatelle made by us with green asparagus and prawns
- **Tagliatelle fatte da noi con rosoline di campo e salsiccia sbriciolata** (A,C,N) € 12.00
Fresh pasta Tagliatelle made by with rosoline and sausage

- **Tortelli fatti a mano con cuore di baccalà su crema di asparagi e fonduta di formaggio*** (A,C,D,G) € 13.00
Handmade tortelli with cod heart on asparagus cream and cheese fondue
- **Lasagne fatte da noi con asparagi verdi nostrani** (A,C) € 10.00
Lasagna made by us with local green asparagus
- **Bigoli in salsa alla veneta con acciughe dell'Adriatico e cipolla rossa** (A,D) € 13.00
Bigoli in Venetian sauce with Adriatic anchovies and pink onion
- **Bigoli al ragù d'anatra** * (A,C,G,I) € 13.00
Bigoli with duck sauce

Secondi piatti di terra / Second courses of earth

- **Guancette di maiale nostrano brasate al Cabernet con polentina morbida** (no glutine) € 16.00
Local pork cheeks braised in Cabernet with soft polenta
- **Coppa di maialino da latte al forno con patate arrostiti** (no glutine) € 18.00
Baked suckling pig's cup with baked potatoes
- **Tagliata di roast-beef di scottona alla griglia** Grilled roast beef steak (no glutine) € 18.00
 - **con patate al rosmarino e salsa** (C,L) *with rosemary potatoes and sauce*
 - **con verdure grigliate miste** *with mixed grilled vegetables*
- **Tartare di manzo, nostra selezione, con crostini e mayo alla senape antica** (A,C,L) € 15.00
Ingredienti Tartare (scalogno, capperi, cetriolino, senape, tabasco, sale)
Tartare ingredients (shallot, caper, gherkin, mustard, tabasco, salt)
- **Battuta di manzo (solo sale) nostra selezione, con crostini e mayo alla senape antica** € 15.00
Beef tartare (only salt) our selection, with croutons and ancient mustard mayo
- **Costolette d'agnello, nostra selezione, alla griglia con patate al forno e salsa** (C,L) € 18.00
Lamb chops, our selection, grilled with baked potatoes and sauce
- **Hamburger di manzo al piatto, con pane cereali, pancetta, lattuga, pomodoro e salsa mayo alla senape antica** (A,G) € 13.00
Beef burger on the plate, with cereal bread, bacon, lettuce, tomato, and ancient mustard mayo sauce

Secondi piatti di mare / Second courses of the sea

- **Filetto di branzino fresco alla griglia con insalatina e pomodorini o verdure grigliate** (D) € 18.00
Fresh grilled sea bass fillet with salad and cherry tomatoes or grilled vegetables
- **Baccalà alla Vicentina con polenta morbida** (A,D,G) € 18.00
Baccalà alla Vicentina with soft polenta
- **Moscardini alla Veneta con polentina morbida** * (P) € 18.00
Octopus poached in tomato sauce with soft polenta

Contorni di stagione / Seasonal side dishes

- **Le Patate al forno al profumo provenzale** *Baked potatoes* € 4.00
- **L'Insalata mista di stagione (insalata, radicchio rosso, carote, pomodoro)** *Mixed salad* € 4.00
- **Verdure grigliate miste (zucchine, melanzane, peperoni)** € 4.00
Mixed grilled vegetables (courgettes, aubergines, peppers)

I nostri dolci fatti in casa / Homemade dessert

- **Tiramisù dell'Osteria Contemporanea** (A,C,G) € 5.00
Tiramisu from the Contemporary Osteria
- **Biscotti "Zaeti" con nostra crema** "Zaeti" biscuits with cream (A,C,G) € 5.00
 - *o accompagnato con vino Raboso Passito - or accompanied with wine Raboso Passito*
- **Cheesecake del giorno** (A,G) € 6.00
Cheesecake
- **Delizia Fondente al cioccolato con lamponi freschi** (no glutine) (C,G) € 6.00
Dark chocolate delight with fresh raspberries
- **Crostatina di frolla con crema e frutti di bosco freschi** (A,C,G) € 6.00
Shortcrust tart with cream and fresh berries
- **Gelato alla vaniglia** *vanilla ice cream* (no glutine)(G) € 3.00
 - **con uvetta sotto grappa fatta da noi** *Raisins under grappa made by us* (no glutine) € 5.00
 - **con frutti di bosco freschi** *and fresh berries* (no glutine) € 5.00

Coperto / cover charge € 2.50

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