

Osteria Contemporanea Treviso

*Nell'attesa.....
i nostri long drink*

<i>Gin Tonic Castagner</i>	<i>GinVitae, Tonica</i>	<i>€ 6.00</i>
<i>Gin Tonic Hendrix</i>	<i>Gin Hendrix, Tonica</i>	<i>€ 6.00</i>
<i>Gin Tonic Tanqueray</i>	<i>Tanqueray, Tonica</i>	<i>€ 5.00</i>
<i>Gin Tonic Tanqueray 00</i>	<i>Tanqueray (alcohol free 0.0)</i>	<i>€ 5.00</i>
<i>Negroni Castagner</i>	<i>Gin, Bitter, Vermut (selezione Castagner)</i>	<i>€ 8.00</i>
<i>Americano Castagner</i>	<i>Bitter, Vermut, Soda (selezione Castagner)</i>	<i>€ 7.00</i>
<i>Aperol Spritz</i>	<i>Aperol, Prosecco Doc e Soda</i>	<i>€ 4.00</i>
<i>Campari Spritz</i>	<i>Campari, Prosecco Doc e Soda</i>	<i>€ 4.00</i>
<i>Select Spritz</i>	<i>Select, Prosecco e Soda</i>	<i>€ 4.00</i>
<i>Spritz Analcolico</i>	<i>Bitter 00, Spumante 00 e Soda</i>	<i>€ 4.00</i>

Osteria Contemporanea Treviso

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

"from family tradition, genuine and local dishes "

Antipasti / Appetizers

- Sformatino di radicchio di Treviso con cuore di Morlacco su crema di parmigiano** (C,G) € 15.00
Treviso radicchio flan with a heart of Morlacco del Grappa on parmesan cream
- Zucca su crema di parmigiano, radicchio rosso, ricotta affumicata e granella di nocciole** (H,G) € 14.00
Baked pumpkin on parmesan cream, chopped hazelnuts and smoked ricotta, radicchio
- Strudel salato ripieno di radicchio tardivo, Morlacco, pere abate e noci sbriciolate** (A,G,H) € 15.00
Savory strudel filled with late radicchio, Morlacco, abate pears and crumbled walnuts
- Sopressa veneta, Casatella Trevigiana dop, radicchio tv e zucca in saor** *(N) € 12.00
Venetian sopressa, Casatella Trevigiana DOP, Treviso radicchio and pumpkin in saor
- Culatello, selezione crudo 16 mesi, casa Graziano, con burratina e pomodorini confit** (G) € 18.00
Graziano's Gran Culatta Parma with burratina and semi-dry cherry tomatoes
- Nostra Selezione di salumi del territorio e formaggi del Monte Grappa a Km 0** (C,G,N) € 18.00
(Sopressa nostrana, ossocollo, pancetta arrotolata stagionata e porchetta Trevigiana)
Selection of local cured meats and cheeses at Km 0
- I due Baccalà, mantecato e condito senza latte con crostini** (A,D) € 13.00
two cod, creamed and seasoned without milk with croutons
- La Degustazione Veneta:** *(A,D,I,P) € 24.00
Capasanta gratinata, i due Baccalà (mantecato e condito) sarde e gamberi in saor, moscardino mediterraneo, radicchio di Treviso e zucca violina in saor
Venetian Tasting : Gratin scallop, two cod (creamd and seasoned), sardines and prawns in saor, Mediterranean small octopus, Treviso Radicchio and pumpkin in saor
- Tris di capesante: Gratinata, alla veneziana e con radicchio di Treviso** *(A,P) € 18.00
Three scallops: au gratin, Venetian style and Treviso radicchio

Primi Piatti / First Course

La pasta artigianale proposta è fatta da noi

The artisanal pasta offered is homemade

Piatti di terra / Earthen plates

- Tagliatelle al ragù di Fassona Piemontese** (A,C,I) € 15.00
Homemade Tagliatelle with bolognese Fassona beef ragù
- Tagliatelle con funghi porcini al profumo tartufato** * (A,C) € 16.00
Homemade Tagliatelle with porcini and truffle butter
- Gnocchi di patate con radicchio di Treviso tardivo e salsiccia nostrana sbriciolata.** (A,C,N) € 15.00
Homemade potato gnocchi with Treviso radicchio and local crumbled sausage
- Cappellacci con cuore di zucca violina, ricotta affumicata e speck croccante** (A,C,D,G) € 17.00
Homemade Cappellacci with heart of pumpkin, smoked ricotta and crunchy speck
- Bigoli fatti da noi al ragù d'anatra** * (A,C,I) € 16.00
Homemade Bigoli with duck ragù
- Lasagna con zucca e radicchio tardivo di Treviso** (A,C,G) € 15.00
Homemade Lasagna with pumpkin and Treviso radicchio

Piatti di mare / Seafood dishes

- Tortellacci con cuore di baccalà, fonduta di scamorza affumicata e cime di rapa ripassate** € 17.00
Tortellacci with cod heart, smoked scamorza fondue and sautéed turnip tops (A,C,D,G)
- Il nostro bigolo trafilato al bronzo con scampi sgusciati alla busara** * (A,B,C,P) € 17.00
Our bronze-drawn bigolo with shelled scampi alla busara (Venetian style)
- Paccheri con moscardini del mediterraneo alla Veneziana** * (A,P) € 17.00
Maccheroni with octopus in Venetian style
- 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
- 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

Secondi piatti di terra / Second courses of earth

- Guancette di maiale nostrano brasate al Cabernet con purè di patate** * (C,G,I) € 18.00
Local pork cheeks braised in Raboso wine with mashed potatoes
- Pentolaccia di carni miste arroste (coppa di maialino, pollo, costicine e patate arrostate)** € 18.00
Pan of mixed roasted meats (pork neck, chicken, ribs) and roasted potatoes "gluten free"
- Coppa di maialino da latte fresco con patate arroste al profumo provenzale "gluten free"** € 20.00
Suckling pig bowl with Provençal-flavoured roasted potatoes
- Tagliata di roast-beef di Angus alla griglia** € 24.00
- *con patate al rosmarino e salsa* (C,L) *with rosemary potatoes and sauce*
 - *con radicchio di Treviso al forno* Baked Treviso radicchio
- Costolette d'agnello irl, nostra selezione, alla griglia con patate al forno e salsa mayo (C,L)** € 24.00
Grilled Lamb chops with baked potatoes and ancient mustard mayo (no glutine)
- Tartare di Piemontese CONDITA con (scalogno, capperi, cetriolino, senape, tabasco, sale)** € 18.00
crostini e mayo alla senape antica (se la tartare la desiderate strong, richiedetela) (A,C,L)
*Seasoned beef tartare (shallot, caper, gherkin, mustard, tabasco, salt)
with croutons and ancient mustard mayo*
- Tartare di Piemontese, solo sale, su insalatina di carciofi crudi e parmigiano a scaglie (L,G)** € 19.00
Piemontese tartare on a salad of raw artichokes and parmesan flakes
- Tartare di 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
- Burger di tartare di Piemontese (CONDITA) con pane ai cereali, patate al forno,** € 20.00
radicchio di Treviso tardivo ai ferri e salsa mayo alla senape antica (A,G,L)
*Piemontese tartare burger (SEASONED) with cereal bread, baked potatoes,
Grilled late Treviso radicchio and mayo sauce with ancient mustard*
- Hamburger di manzo italiano al piatto, con pane ai cereali, pancetta, lattuga, pomodoro,** € 17.00
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,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 radicchio di Treviso al forno</i>	<i>- Baked Treviso radicchio</i>		
Filetto di rombo fresco con julienne di verdure croccanti al profumo di timo		(C)	€ 26.00
	<i>Fresh turbot fillet with julienne of crunchy vegetables flavored with thyme</i>		
Moscardini del mediterraneo alla Veneziana con polentina		* (P)	€ 24.00
	<i>Mediterranean baby octopus in Venetian style with polenta</i>		
Tentacoli di Polpo alla plancia su vellutata di cannellini e pomodorini confit		* (P)	€ 24.00
	<i>Grilled octopus tentacles on cannellini cream soup and confit cherry tomatoes</i>		
Baccalà alla Vicentina con polenta bianca morbida		(A,D,G)	€ 23.00
	<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 (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
Radicchio di Treviso tardivo al forno	<i>- Baked Treviso radicchio</i>	€ 6.00
Verdura cotta	<i>(Spinaci, coste d'argento e cicoria) (Spinach, chard and chicory)</i>	€ 6.00

Dolci / Dessert

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

Desserts are on our list of desserts inside the restaurant, 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

€ 3.00