

Osteria Contemporanea Treviso

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

Antipasti / Appetizers

- Millefoglie di melanzane con Caprese di bufala, pomodoro e olio al basilico** (G) € 13.00
Buffalo caprese with aubergine, tomato and basil oil
- Roast-beef all'inglese con datterini, valeriana, sfoglie di parmigiano e sua riduzione** (G) € 14.00
Parmesan crackers, English roast beef with red datterino, valerian and its reduction
- Sopressa Veneta nostrana, Casatella Trevigiana Dop e radicchio di Treviso in agrodolce** (G,N) € 12.00
Casatella Trevigiana, Sopressa Veneta and sweet and sour Treviso radicchio
- Culatello, selezione crudo 16 mesi, casa Graziano, con burratina e pomodorini semidry** (G) € 18.00
Graziano's Gran Culatta Parma with burratina and semi-dry cherry tomatoes
- Selezione di salumi e formaggi a Km 0 con carciofo e pomodorini sottolio semi dry** (C,G,N) € 18.00
Selection of local cured meats and cheeses at Km 0
- Tortino di polpo e zucchine grigliate, pomodorino semidry e salsa al basilico** (P) € 15.00
Grilled octopus and courgette pie, confit cherry tomato and basil sauce
- Baccalà mantecato e condito senza latte con crostini e polentina** (A,D) € 10.00
Creamed cod with croutons and topped with polenta, both without milk
- Baccalà mantecato e capasanta gratinata** * (A,P) € 13.00
Creamed cod and gratinated scallops
- La Degustazione Veneta:** * (A,D,I,P) € 24.00
Capasanta gratinata, i due Baccalà (mantecato e condito) sarde e gamberi in saor, moscardino mediterraneo, crostino con alici marinate
Venetian Tasting : Gratin scallop, two cod (creamed and seasoned), sardines and prawns in saor, Mediterranean small octopus and crouton of anchovies

Primi Piatti / First Course

La pasta artigianale proposta è fatta da noi

The artisanal pasta offered is homemade

Tagliatelle al ragù di Fassona Piemontese	(A,C,I)	€ 14.00
<i>Homemade Tagliatelle with bolognese Fassona beef ragù</i>		
Tagliatelle con funghi porcini al profumo tartufato	* (A,C)	€ 16.00
<i>Homemade Tagliatelle with porcini and truffle butter</i>		
Bigoli fatti da noi al ragù d'anatra	* (A,C,I)	€ 15.00
<i>Homemade Bigoli with duck ragù</i>		
Tagliolino al nero di seppia con pesto ligure Dop senza aglio, gamberi rosa e datterini	* (A,B,C,P)	€ 16.00
<i>Tagliolini with cuttlefish ink with ligurian pesto, prawns and datterini tomatoes</i>		
Paccheri di Gragnano con moscardini del mediterraneo in Busara alla Veneziana ('15 minuti)	* (A,P)	€ 17.00
<i>Paccheri di Gragnano with octopus in Venetian style busara</i>		
Spaghetti trafiletti al bronzo con vongole lupino dell'Adriatico ('12 minuti)	(A,P)	€ 16.00
<i>Bronze-drawn spaghetti with Adriatic lupine clams</i>		
Bigoli in salsa alla veneta con acciughe dissalate dell'Adriatico e cipolla rossa	(A,C,D)	€ 16.00
<i>Homemade Bigoli in Venetian sauce with Adriatic desalted anchovies and red onion</i>		
Bigoli fatti da noi con seppia dell'Atlantico in nero	* (A,C,P)	€ 16.00
<i>Homemade Bigoli with Atlantic cuttlefish and his black ink</i>		
Il nostro Bigolo Cacio e Pepe con tartare di gamberi rossi di Sicilia	* (A,B,C,G)	€ 16.00
<u>(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)</u>		
<i>Our Bigolo "Cacio e Pepe"(cheese and pepper) with raw Sicilian red prawns</i>		

Disponibile pasta senza glutine '15

Gluten-free pasta '15

Secondi piatti di terra / Second courses of earth

- Guancette di maiale nostrano brasate al Cabernet con polentina morbida (no glutine) (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 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** Grilled roast beef steak (no glutine) € 24.00
- **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
 - **con Verdure miste grigliate** (melanzane, zucchine e peperoni)
Baked mixed vegetables (aubergines, courgettes and peppers)
- 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) 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 al piatto, con pane ai cereali, patate al forno, cipolla rossa** € 20.00
caramellata e salsa mayo alla senape antica (A,G,L)
Beef burger on the plate, with cereal bread, baked potatoes and ancient mustard
- Hamburger di manzo 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** *Fresh grilled sea bass fillet* (C,D) € 22.00
- *con insalatina, pomodorini, patate al vapore e mayo all'erba cipollina*
with salad, cherry tomatoes, steamed potatoes and chive mayo
 - *con verdure miste grigliate* - *with mixed baked vegetables*
- Filetto di rombo fresco sfumato al prosecco con dadolata di verdure croccanti** (C) € 24.00
Fresh turbot fillet blended with prosecco with diced crunchy vegetables
- Moscardini del mediterraneo in busara alla Veneziana con polentina morbida** * (P) € 22.00
Mediterranean baby octopus in Venetian style busara with soft polenta
- Gamberoni australi alla griglia con verdura fresca, datterini e salsa mayo all'erba cipollina** € 22.00
Grilled australi prawns with fresh vegetables and datterini tomatoes with sauce *(B,D)
- Tentacoli di Polpo alla plancia con patate spadellate, pomodorini, taggiasche ed emulsione** € 24.00
(P) * *Octopus Mediterranean style with cherry tomatoes, taggiasche olives and potatoes*
- Degustazione di Baccalà alla Vicentina e in Umido con polenta morbida** (A,D,G) € 22.00
il baccalà alla Vicentina è una ricetta veneta a base di merluzzo essiccato (stoccafisso)
Baccalà alla Vicentina with soft polenta (Venetian recipe with dried cod / stockfish)

Contorni di stagione / Seasonal side dishes

- L'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 grigliate (melanzane, zucchine e peperoni, pomodoro gratin)** € 7.00
Baked mixed vegetables (aubergines, courgettes and peppers, tomato gratin)
- Caponata a modo nostro** *Caponata in our style* (I) € 6.00

Dolci / Dessert

I dolci sono nella nostra lista all'interno del locale, 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