

# *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*
- **Carpaccio di carne Salada su letto di valeriana, scaglie di grana e pomodorini datterini** € 12.00  
*Carpaccio of carne salada on a bed of valerian, parmesan flakes and datterini*
- **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*
- **Spaghetti trafilati al bronzo con vongole lupino dell'adriatico** (A,B) € 13.00  
*Bronze-drawn spaghetti with Adriatic lupine clams*
- **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*
- **Battuta di manzo Condita con (scalogno, capperi, cetriolino, senape, tabasco, sale)** € 15.00  
*crostini e mayo alla senape antica* (A,C,L)  
**Tartare ingredients** (shallot, caper, gherkin, mustard, tabasco, salt)
- **Battuta di manzo (solo sale) con crostini e mayo alla senape antica** (A,C,L) € 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"** - "Zaeti" biscuits € 5.00
  - **con nostra crema** - with cream (A,C,G)
  - **accompagnato con vino Raboso Passito** - accompanied with wine Raboso Passito
- **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

*li 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*

## Componi la tua insalatona / Compose your salad

Scegli 1 base tra / Choose 1 base from:

- insalata mista di stagione (lattuga e radicchio rosso di Verona)

mixed seasonal salad (lettuce and red Verona radicchio)

- 4 cereali (riso, grano saraceno, quinoa, miglio)

the 4 cereals (rice, buckwheat, quinoa, millet)

+ 6 ingredienti a tua scelta € 12.00 / + 6 ingredients of your choice € 12.00

Aggiunta per ogni ingrediente in più € 0.50

- Verdure fresche o vapore : patate al vapore , pomodoro, ceci,  
rucola , carote , mais , farro , fagioli borlotti, cipolla di Tropea  
peperoni , cetriolo fresco , olive nere
- verdure grigliate : zucchine , melanzane , peperoni
- Proteine : gamberetti , salmone , tonno , uova sode
- Frutta fresca : arancia , frutti di bosco , avocado , mela ,
- Formaggi : parmigiano in scaglie , burrata , feta greca
- Frutta secca : noci , mandorle , nocciole  
mix di semi secchi misti (di chia, di zucca, di girasole, di lino)
- Condimenti liberi : mayo alla senape antica , crostini di pane