

Osteria Contemporanea Treviso

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

"from family tradition, genuine and local dishes "

Antipasti / Appetizers

Torretta millefoglie di bufala, melanzane, pomodoro e olio al basilico	(G)	€ 13.00
<i>Buffalo caprese with aubergine millefeuille, tomato and basil oil</i>		
Roast-beef all'inglese e sua riduzione con Crackers di parmigiano, datterino e valeriana	(G)	€ 14.00
<i>Parmesan crackers with English roast beef and its reduction with tomatoes and valerian</i>		
Casatella Trevigiana Dop, Sopressa Veneta e radicchio di Treviso in agrodolce	(G,N)	€ 10.00
<i>Casatella Trevigiana Dop (soft cheese), Sopressa (typical salami) sweet and sour radicchio</i>		
Girello di Vitello cotto a bassa temperatura con salsa tonnata e fiore di capperi	(G)	€ 14.00
<i>Fresh veal roundabout with tuna sauce and caper flower</i>		
Prosciutto San Daniele e burrata con pomodorini sottolio semi dry	(G)	€ 14.00
<i>San Daniele ham with burrata cheese and semi-dry cherry tomatoes in oil</i>		
Selezione di salumi e formaggi a Km 0 con carciofo e pomodorini sottolio semi dry	(C,G,N)	€ 15.00
<i>Selection of local cured meats and cheeses at Km 0</i>		
Baccalà mantecato senza latte con crostini	(A,D)	€ 10.00
<i>Milk-free creamed cod with croutons</i>		
Trilogia di baccalà veneti: in insalata, condito e mantecato	(A,D)	€ 15.00
<i>Venetian Cod trilogy: in salad, seasoned and creamed</i>		
Pepata di cozze alla veneziana con crostone al profumo di aglio	(A,P)	€ 14.00
<i>Peppered mussels Venetian style with crunchy garlic-flavoured crouton</i>		
La Degustazione Veneta:	* (A,D,P)	€ 16.00
<i>Capasanta gratinata, Baccalà mantecato, sarde in saor e crostino di alici marinate</i>		
<u>Venetian Tasting</u> : gratinated Scallop, creamed cod, "in saor" sardines, and pickled anchovies		
Tris di capesante: Gratinata e alla veneziana	*	(A,P) € 16.00
<i>Three scallops: au gratin, Venetian style</i>		

Primi Piatti / First Course

- Tagliatelle fatte da noi al ragù di Fassona Piemontese** (A,C,I) € 13.00
Homemade Tagliatelle with bolognese fassona beef ragù
- Tagliatelle fatte da noi con porcini e finferli freschi** * (A,C) € 15.00
Homemade Tagliatelle with porcini mushrooms and fresh chanterelles
- Tagliatella fatte da noi con salsiccia sbriciolata nostrana, porro e pomodoro fresco** (A,C,N) € 14.00
Homemade Tagliatelle with crumbled local sausage, leek and fresh tomato
- Cappellacci verdi fatti da noi con Morlacco, saltati con porcini e burro tartufato** * (A,C,G) € 15.00
Cappellacci green with Morlacco cheese heart, sautéed with porcini mushrooms and truffle butter
- Tagliolini al nero fatti da noi con pesto ligure Dop senza aglio, gamberi rosa e datterini** * € 15.00
Homemade black Tagliatelle with Ligurian pesto pink prawns and datterini tomatoes(A,B,C)
- Bigoli fatti da noi con seppia alla veneziana in nero** (A,C,P) € 14.00
Homemade Bigolo with Venetian cuttlefish in its black sauce
- Bigoli in salsa alla veneta con acciughe dissalate dell'Adriatico e cipolla rossa** (A,C,D) € 14.00
Bigoli in Venetian sauce with Adriatic desalted anchovies and red onion
- Spaghetti trafiletti al bronzo con vongole veraci dell'adriatico e pomodoro fresco** (A,P) € 16.00
Bronze-drawn spaghetti with Adriatic clams and fresh tomato
- Il nostro Bigolo Cacio e Pepe con gamberi rossi di Sicilia** * (A,B,C,G) € 16.00
(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)
Our Bigolo "Cacio e Pepe"(cheese and pepper) with raw Sicilian red prawns

Disponibile pasta senza glutine '15

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
Local pork cheeks braised in Raboso wine with polenta
- Coppa di maialino da latte al forno con patate arrostiti** (no glutine) € 20.00
Casserole, with roasted suckling pig collar and baked potatoes
- Tagliata di roast-beef di scottona alla griglia** Grilled roast beef steak (no glutine) € 20.00
- **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 grigliate** *with grilled vegetables*
- Costolette d'agnello, nostra selezione, alla griglia con patate al forno e salsa mayo** (C,L) € 20.00
Grilled Lamb chops with baked potatoes and ancient mustard mayo
- Tartare di manzo CONDITA 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
Seasoned beef tartare (shallot, caper, gherkin, mustard, tabasco, salt) with croutons and ancient mustard mayo
- Tartare di manzo (SOLO SALE) con crostini e mayo alla senape antica** (A,C,L) € 18.00
Beef tartare (only salt) with croutons and ancient mustard mayo
- 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) € 16.00
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 grigliate e salsa mayo all'erba cipollina** *with grilled vegetables and chive mayo*
- 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*
- Insalata tiepida di mare con verdure croccanti (polpo, calamari, seppia, gamberi, cozze) *** € 20.00
Seafood salad with vegetables (octopus, squid, cuttlefish, prawns, mussels) (B,D,I,P)
- Baccalà alla Vicentina con polenta morbida** (A,D,G) € 20.00
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

<i>L'Insalata mista di stagione (insalata, radicchio rosso, carote, pomodoro)</i> - Mixed salad	€ 5.00
<i>Le Patate al forno al profumo provenzale</i> - Baked potatoes	€ 6.00
<i>Verdure alla griglia (melanzane, peperoni, zucchine, pomodori gratin)</i> Grilled vegetables	€ 7.00

Dessert

<i>Tiramisù dell'Osteria Contemporanea</i>	(A,C,G)	€ 6.00
<i>Tiramisu from Osteria Contemporanea</i>		
<i>Biscotti "Zaeti" (biscotto veneziano)</i>	- "Zaeti" Venetian biscuits	(A,C,G) € 5.00
• <i>con nostra crema</i>	- with mascarpone cream	
• <i>con vino Raboso Passito</i>	- with Raboso Passito sweet wine	
<i>Semifreddo al croccantino con riccioli di fondente e caramello (no glutine)</i>	(C,G,H)	€ 6.00
<i>Crunchy semifreddo with curls of dark chocolate and caramel sauce (gluten free)</i>		
<i>Millefoglie con nostra crema e frutti di bosco freschi</i>	(A,C,G)	€ 6.00
<i>Puff pastry with cream and fresh berries</i>		
<i>Panna cotta fatta da noi su salsa ai frutti di bosco con lamponi, more e mirtilli freschi</i>		€ 6.00
<i>Panna cotta donut on wild berry sauce with fresh raspberries, blackberries and blueberries</i>		
<i>Gelato alla vaniglia</i>	vanilla ice cream (no glutine)	(G) € 3.50
• <i>con uvetta o albicocche sotto grappa fatta da noi</i>		€ 5.00
<i>with homemade raisins or apricots in grappa</i>		
<i>Sorbetto al limone</i>		€ 3.00
<i>Lemon sorbet</i>		
<i>Coperto / cover charge</i>		€ 3.00

**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