

Osteria Contemporanea Treviso

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

"from family tradition, genuine and local dishes "

Antipasti / Appetizers

Sformatino di asparagi verdi primizia su crema di parmigiano (G) € 15.00

Green asparagus flan on parmesan cream and crunchy chips

Tartare di asparagi verdi condita con la nostra salsa tartara e uova mimosa (C) € 15.00

Tartare of green asparagus and mimosa eggs, seasoned with our tartar sauce

Sopressa nostrana, Casatella Trevigiana, bruschetta vegetariana e asparago bianco in saor € 12.00

Venetian Sopressa, Casatella Trevigiana, bruschetta and asparagus saor (A,G,N)

Culatello, selezione 16 mesi, con burratina e nostri 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 (A,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 di mare Veneta: * (A,D,I,P) € 24.00

Capasanta gratinata, i due Baccalà (mantecato e condito), gamberi e sarde

alla veneziana (in saor), moscardino alla veneziana e asparago bianco in saor

Venetian Tasting : *Gratin scallop, two cod (creamd and seasoned), sardines and prawns*

in saor, Mediterranean small octopus and asparagus saor

Tris di Capesante: Gratinata, alla veneziana e con asparago verde * (A,P) € 18.00

Three scallops: au gratin, Venetian style and asparagus

Primi Piatti di terra / First Course of Earth

- 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 fatti da noi con Rosoline di campo e salsiccia nostrana sbriciolata**(A,B,C,G) € 16.00
Homemade potato gnocchi with field rosoline and crumbled local sausage
- Bigoli trafileti al bronzo fatti da noi al ragù d'anatra** * (A,C,I) € 16.00
Homemade Bigoli with duck ragù
- Lasagna agli asparagi verdi con fonduta di bastardo del Grappa e polvere di guanciale Sauris** € 16.00
Green asparagus lasagna with grappa bastard cheese fondue and crispy bacon (A,C,G)

Piatti di mare / Seafood dishes

- Linguine trafilete al bronzo con scampi sgusciati alla Busara (Piatto Veneziano)** (A,B,C) € 18.00
Macheroni with shelled scampi alla busara (Venetian style) "Leggermente piccante"
- Tagliatelle fatte da noi con vongole veraci dell'Adriatico e primizie di asparagi verdi** (A,C,P) € 17.00
Homemade Tagliatelle with real clams and green asparagus
- Il nostro Bigolo Cacio e Pepe con tartare di gamberi rossi di Sicilia** * (A,B,C,G) € 17.00
Our Bigolo "Cacio e Pepe"(cheese and pepper) with raw Sicilian red prawns
- 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

Secondi piatti di terra / Second courses of earth

Guancetta di maiale nostrano brasate al Raboso del Piave con purè di patate (G,I) € 20.00

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 Sliced grilled Angus roast beef € 24.00

- **con patate al rosmarino e salsa** (C,L) *with rosemary potatoes and sauce*
- **con Verdure alla griglia (melanzane, peperoni e zucchine)** *grilled vegetables*

Costolette d'agnello, 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

e 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 sola carne 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

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 *Fresh grilled sea bass fillet* (C,D) € 24.00

- *con insalatina, pomodorini, patate al vapore e mayo all'erba cipollina*
with salad, cherry tomatoes, steamed potatoes and chive mayo
- *con verdure miste grigliate (melanzane, zucchine, peperoni) with mixed baked vegetables*

Millefoglie di Filetto di rombo fresco con julienne di verdure croccanti al profumo di timo(D) € 26.00

Fresh turbot fillet with julienne of crunchy vegetables flavored with thyme

Moscardini del mediterraneo alla Veneziana con crostone di pane (leggermente piccante) (P) € 24.00

Mediterranean baby octopus in Venetian style with crusty bread

Baccalà alla Vicentina con polenta bianca (A,D,G) € 23.00

il baccalà alla Vicentina è una ricetta veneta a base di merluzzo essiccato (stoccafisso)

Baccalà alla Vicentina with 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 Provencal scent € 6.00

Verdure alla griglia (melanzane, peperoni, zucchine, pomodori gratinati) € 8.00

Grilled vegetables

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