

Osteria Contemporanea Treviso

"dalla tradizione di famiglia, piatti del territorio"

Antipasti della Tradizione Veneta

- La Degustazione di mare :** * (A,B,D,I,P) € 28.00
Capasanta, canestrelli e cozze gratinate, Baccalà Mantecato, sarde e gamberi in saor, insalatina di piovra .
Scallops, scallops and mussels au gratin, Venetian cod, sardines and prawns in saor, Venetian-style octopus
- Tris di Capesante: Gratinata, alla veneziana e con asparago verdi locale** * (A,P) € 18.00
Three scallops: au gratin, Venetian style and
- Baccalà Mantecato alla Veneziana, Senza latte e con crostini di pane** (A,D) € 12.00
Creamed Cod Without Milk and Bread Croutons
- Baccalà Mantecato e Capasanta alla Veneziana** (D,P) € 14.00
Creamed Cod and Venetian-Style Scallops
- Sformatino di asparagi verdi con cuore di Morlacco del Grappa e crema di Parmigiano** (C,G) € 15.00
Treviso asparagus Flan with Morlacco and Cream Parmesan
- Tartare Mimosa di Asparagi verdi Igp con nostra salsa tartara** (C) € 14.00
Mimosa tartare of PGI green asparagus with our tartar sauce
- Insalatina di polpo tiepida con verdure di stagione, pomodorini, olive e cipolla di tropea** (P) € 16.00
Warm octopus salad with seasonal vegetables, cherry tomatoes, olives, and Tropea onion
- Nostra Selezione di salumi Locali e formaggi del Monte Grappa (x 2)** (A,G,N) € 18.00
(Sopressa nostrana, ossocollo, pancetta arrotolata stagionata, porchetta Trevigiana)
Our selection of local salami and cheeses from Asiago and Monte Grappa at km 0

Antipasti Contemporanei

- Tartare di Tonno con Puntarelle Romane, stracciatella e nostra salsa d'acciughe** (D,G) € 16.00
Tuna tartare, Roman Puntarelle, stracciatella and Adriatic anchovy cream
- Prosciutto Iberico Paleta de Serrano 27 mesi con Pinsa Romana in pala** (A) € 18.00
Paleta de Serrano, 27month Iberico with crunchy focaccia
- Puntarelle Romane con Radicchio di Treviso Tardivo e nostra salsa d'Acciughe** (D) € 10.00
Roman Puntarelle with Late Treviso Radicchio and our Anchovy Cream

Primi Piatti della Tradizione Veneta

Mezzi paccheri con moscardini alla Veneziana in rosso. “ Leggermente Piccanti ” * (A,P) € 18.00

Mezzi Paccheri with Adriatic octopus in tomato sauce. “ Slightly Spicy “

Tagliatelle fatte da noi con Asparagi verdi locali e gamberi rossi Patagonia * (A,B,C) € 17.00

Homemade Tagliatelle with early local green asparagus and pink prawns

Tagliatelle o Gnocchi fatti da noi al Ragù di Fassona Piemontese (A,C,I) € 16.00

Homemade Tagliatelle or Potato Gnocchi with bolognese ragù Fassona beef

Tagliatelle fatte da noi con funghi porcini al profumo tartufato * (A,C) € 16.00

Homemade Tagliatelle with truffle-flavored porcini mushrooms

Bigoli o Gnocchi fatti da noi con ragù bianco d’anatra * (A,C,I) € 16.00

Homemade Bigoli or Potato Gnocchi with our white duck ragù

Lasagna agli asparagi verdi con fonduta di Taleggio e Parmigiano Reggiano (A,C,G) € 16.00

Green asparagus lasagna with Taleggio cheese fondue

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

Primi Piatti Contemporanei

Nostro Bigolo Cacio e Pepe con tartare di gamberi rossi di Sicilia * (A,B,C,G) € 17.00

Homemade Bigolo “Cacio e Pepe”(cheese and pepper) with raw Sicilian red prawns

Mezzi Paccheri all’ Amatriciana, nostra versione con Pecorino Romano e guancia di Sauris € 16.00

Paccheri all’Amatriciana, our version with pecorino cheese and pork cheek from Sauris (G)

Secondi piatti di terra della Tradizione Veneta

- Guancia di manzo brasata al Raboso del Piave con purè di patate** (G,I) € 22.00
Beef cheek braised in Raboso del Piave wine with mashed potatoes
- Pentolaccia di carni miste (coppa di maialino da latte, pollo, costicine e patate arrostitite)** € 22.00
Pan of mixed roasted meats (pork neck, chicken, ribs) and roasted potatoes "gluten free"
- Coppa di Maialino da latte con patate al profumo Provenzale** "gluten free" € 22.00
Suckling pig's cup with Provençal-flavored potatoes
- Tartare di sola carne di razza Piemontese** € 20.00
- Condita con (scalogno, capperi, cetriolino, senape, tabasco, sale) (L)
 - Condita con sale e insalatina fresca di carciofi e sua citronette (L)
 - Condita con Solo sale
- Contemporary Osteria tartare of only Piemontese meat
(Seasoned) with (shallot, caper, gherkin, mustard, tabasco, salt)
(only salt) or with artichoke salad*

Secondi Piatti Contemporanei

- 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 verdure miste alla griglia** *with mixed baked vegetables*
- Costolette d'agnello alla griglia** - *Grilled Lamb chops* (C,L) € 24.00
- **con patate al forno e salsa mayo** *with baked potatoes and ancient mustard mayo*
 - **con verdure miste alla griglia** *with mixed baked vegetables* (no glutine)
- Hamburger di manzo italiano al piatto, con pane ai cereali, pancetta, lattuga, pomodoro,** € 20.00
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*
- Burger di tartare di razza Piemontese solo sale al piatto, con pane ai cereali, patate al** € 20.00
forno, cipolla rossa caramellata e salsa mayo alla senape antica (A,G,L)
*Piemontese tartare burger, salt only, on the plate, with cereal bread, baked
potatoes, caramelized red onion and mayonnaise sauce with senape*

Secondi piatti di mare / Second courses of the sea

- Filetto di branzino fresco alla griglia** *Fresh grilled sea bass fillet* (C,L,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 alla griglia (melanzane, zucchine, peperoni) mixed baked vegetables*
- Polpo alla plancia doppia cottura con cime di rapa spadellate su crema di patate, taggiasca, pomodorini, emulsione leggera a base di erbe provenzali, olio extravergine d'oliva** * (G,P) € 24.00
- Grilled octopus, double-cooked, with sautéed turnip tops, Taggiasca olives and confit cherry tomatoes, a light emulsion of Provençal herbs and extra virgin olive oil*
- Moscardini alla Veneziana in rosso con polentina morbida "Leggermente Piccanti"** *(P) € 24.00
- Venetian-style Mediterranean octopus in red sauce with soft, slightly spicy polenta*
- Baccalà alla Vicentina con polentina morbida bianca** (A,D,G) € 24.00
- 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

- 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 ai ferri (zucchine, peperoni, melanzane e pomodoro gratinato)** € 8.00
(melanzane, zucchine, peperoni) mixed baked vegetables

Dolci / Dessert

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

The desserts are on our separate list, 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

Dessert *nostra produzione*

Tiramisù dell'Osteria Contemporanea (A,C,G) € 7.00

Tiramisu from Osteria Contemporanea

Biscotti "Zaeti" (biscotto veneziano) con crema - "Zaeti" Venetian biscuits (A,C,G) € 7.00

- *Valpolicella Recioto Passito* - Valpolicella Recioto Passito sweet wine € 5.00

Zuppa Inglese dell'Osteria Contemporanea (A,C) € 7.00

Zuppa inglese from Osteria Contemporanea

Semifreddo al croccantino con riccioli di fondente e caramello (no glutine) (C,G,H) € 7.00

Crunchy semifreddo with curls of dark chocolate and caramel sauce (gluten free)

Delizia tiepida al cioccolato fondente con nostra crema e lamponi freschi (A,C,G) € 7.00

A delight with an intense dark chocolate flavour, our cream and raspberries.

Millefoglie con nostra crema e frutti di bosco freschi (A,C,G) € 7.00

Puff pastry with cream and berries

Gelato alla vaniglia vanilla ice cream (no glutine) (G) € 3.50

- *con uvetta sotto grappa fatte da noi* - with homemade raisins in grappa € 5.00
- *con albicocche sotto grappa fatta da noi* - with homemade apricots in grappa € 5.00
- *Affogato al caffè* - ice cream with espresso € 5.00

Le Nostre Grappe i Distillati e gli Amari

Our Grappas, Spirits and Bitters

| | | | |
|----------------------------|--------|--------------------------------------|----------|
| Castagner | Grappa | Fuoriclasse 14 anni | € 12.0 |
| Castagner | Grappa | Fuoriclasse 7 anni | € 8.0 |
| Castagner | Grappa | Fuoriclasse 3 anni | € 4.5 |
| Castagner | Grappa | Fuoriclasse di prosecco "morbida" | € 4.0 |
| Castagner | Grappa | Barrique di Ciliegio 3 anni | € 4.0 |
| Castagner | Grappa | Barrique di Ciliegio 5 anni | € 5.0 |
| Castagner | Grappa | Cortina – Vigneti delle Dolomiti | € 4.5 |
| Nardini | Grappa | Nardini Bianca extra fine | € 4.5 |
| Nardini | Grappa | Nardini Barricata 15-7-5 anni | € 12-8-5 |
| Segnana- Lunelli | Grappa | Traminer-Pinot Nero-Moscato | € 4.5 |
| Segnana- Lunelli | Grappa | Solera Collezione – Barricata 5 anni | € 6.0 |
| Poli | Grappa | Poli Sarpa | € 4.0 |
| Poli | Grappa | Poli oro, Barricata | € 4.5 |
| Poli | Grappa | Poli alla Camomilla | € 4.0 |
| Poli | Grappa | Poli alla Ruta | € 4.0 |
| Poli | Grappa | Moscato Morbida | € 4.0 |
| Poli | Grappa | Grappa di Sassicaia | € 12.0 |
| Poli | Grappa | Due Barili | € 6.0 |
| Domenis | Grappa | Storica Bianca | € 4.0 |
| Domenis | Grappa | Storica Nera | € 4.0 |
| Loredan Gasparini | Grappa | Grappa di Prosecco | € 4.0 |
| Loredan Gasparini | Grappa | Grappa di Prosecco Barricata | € 5.0 |
| Loredan Gasparini | Grappa | Grappa di Capo di Stato | € 5.0 |
| Loredan Gasparini | Grappa | Grappa di Capo di Stato barrique | € 6.0 |
| Bonollo | Grappa | Grappa di Amarone Riserva | € 6.0 |
| Poli | Amaro | Amaro Vacca Mora | € 4.5 |
| Loredan Gasparini | Amaro | Amaro della Casa | € 4.5 |
| Castagner | Amaro | Amaro Leon | € 4.5 |
| Nardini | Amaro | Amaro Nardini | € 4.5 |
| Piolo & Max | Amaro | Amaro di Trieste | € 5.0 |
| Clement | Rum | Tres Vieux Rhum VSOP | € 7.0 |
| Zacapa | Rum | Zacapa 23 anni | € 8.0 |
| Matusalem | Rum | Rum Gran Reserva 15 years | € 5.0 |
| Poli | Whisky | Segretario di Stato | € 6.5 |
| Caol ila | Whisky | Caol ila 12 anni | € 8.0 |
| Johnnie Walker | Whisky | Johnnie Walker 12 anni | € 5.0 |
| Jack Daniel's | Whisky | Jack Daniel's 7 anni | € 4.5 |
| Salvo Disponibilità | | | |
| Nostra preparazione | Grappa | Uvetta sotto grappa | € 3.0 |
| Nostra preparazione | Grappa | Rabarbaro | € 3.0 |
| Nostra preparazione | Grappa | Radici di Genziana | € 3.0 |
| Nostra preparazione | Grappa | Arancia e chicchi di caffè | € 3.0 |
| Nostra preparazione | Grappa | Pino Mugo | € 3.0 |