

Osteria Contemporanea Treviso

*Nell'attesa.....
i nostri long drink*

<i>Gin Tonic Castagner</i>	<i>GinVitae, Tonica</i>	<i>€ 6.00</i>
<i>Gin Tonic Hendrix</i>	<i>Gin Hendrix, Tonica</i>	<i>€ 6.00</i>
<i>Gin Tonic Tanqueray</i>	<i>Tanqueray, Tonica</i>	<i>€ 5.00</i>
<i>Gin Tonic Tanqueray 00</i>	<i>Tanqueray (alcohol free 0.0)</i>	<i>€ 5.00</i>
<i>Negroni Castagner</i>	<i>Gin, Bitter, Vermut (selezione Castagner)</i>	<i>€ 8.00</i>
<i>Americano Castagner</i>	<i>Bitter, Vermut, Soda (selezione Castagner)</i>	<i>€ 7.00</i>
<i>Aperol Spritz</i>	<i>Aperol, Prosecco Doc e Soda</i>	<i>€ 4.00</i>
<i>Campari Spritz</i>	<i>Campari, Prosecco Doc e Soda</i>	<i>€ 4.00</i>
<i>Select Spritz</i>	<i>Select, Prosecco e Soda</i>	<i>€ 4.00</i>
<i>Hugo spritz</i>	<i>Sambuco, Prosecco Doc e Soda</i>	<i>€ 4.00</i>
<i>Spritz Analcolico</i>	<i>Bitter 00, Spumante 00 e Soda</i>	<i>€ 4.00</i>

Osteria Contemporanea Treviso

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

Antipasti / Appetizers

- Sformatino di funghi porcini con cuore di Morlacco del Grappa su crema di parmigiano (C,G) € 15.00**
Mushroom flan with a heart of Morlacco del Grappa on parmesan cream
- Zucca su crema di parmigiano, ricotta affumicata, radicchio rosso e semi di zucca (H,G) € 15.00**
Baked pumpkin on parmesan cream, chopped hazelnuts and smoked ricotta, radicchio
- Chiodini, sopressa veneta, Casatella Trevigiana dop, polenta, radicchio tv e zucca in saor *(N) € 14.00**
Chiodini, Venetian sopressa, Casatella Trevigiana DOP, Treviso radicchio and pumpkin in saor
- Culatello, selezione crudo 16 mesi, casa Graziano, con burratina e pomodorini confit (G) € 18.00**
Graziano's Gran Culatta Parma with burratina and semi-dry cherry tomatoes
- Nostra Selezione di salumi, formaggi del Monte Grappa (C,G,N) € 18.00**
Selection of local cured meats and cheeses at Km 0
- I due Baccalà, mantecato e condito senza latte con polentina (A,D) € 13.00**
Creamed cod with croutons and topped with polenta, both without milk
- Tartare di tonno con puntarelle alla romana * (D) € 17.00**
Tuna tartare with Roman Puntarelle
- La Degustazione Veneta: * (A,D,I,P) € 24.00**
Capasanta gratinata, i due Baccalà (mantecato e condito) sarde e gamberi in saor, moscardino mediterraneo, zucca e radicchio di Treviso in saor
Venetian Tasting : Gratin scallop, two cod (creamed and seasoned), sardines and prawns in saor, Mediterranean small octopus and pumpkin in saor
- Tris di capesante: Gratinata, alla veneziana e con radicchio di Treviso * (A,P) € 18.00**
Three scallops: au gratin, Venetian style and Treviso radicchio

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) € 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 radicchio di Treviso tardivo e salsiccia nostrana sbriciolata** € 15.00
Homemade potato gnocchi with Treviso radicchio and local crumbled sausage (A,C,N)
- Cappellacci fatti da noi con cuore di zucca violina, ricotta affumicata e speck croccante** € 17.00
Homemade Cappellacci with heart of pumpkin, smoked ricotta and crunchy speck (A,C,D,G)
- Bigoli fatti da noi al ragù d'anatra** * (A,C,I) € 16.00
Homemade Bigoli with duck ragù
- Tagliolino al nero con pesto ligure Dop senza aglio, gamberi australi e datterini** € 16.00
*Tagliolini with cuttlefish ink with ligurian pesto, prawns and datterini tomatoes * (A,B,C,P)*
- Paccheri di Gragnano con moscardini del mediterraneo in Busara alla Veneziana ('15 minuti)** € 17.00
*Paccheri di Gragnano with octopus in Venetian style busara * (A,P)*
- 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
- Il nostro Bigolo Cacio e Pepe con tartare di 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
- Lasagna con zucca e radicchio tardivo di Treviso** (A,C,G) € 15.00
Homemade Lasagna with pumpkin and Treviso radicchio

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 purè di patate (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 radicchio di Treviso al forno* Baked Treviso radicchio

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, su insalatina di carciofi crudi e parmigiano a scaglie (L,G) € 19.00

Piemontese tartare on a salad of raw artichokes and parmesan flakes

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

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	<i>Fresh grilled sea bass fillet</i>	(C,D)	€ 24.00
<ul style="list-style-type: none">• <i>con insalatina, pomodorini, patate al vapore e mayo all'erba cipollina</i> <i>with salad, cherry tomatoes, steamed potatoes and chive mayo</i>• <i>con radicchio di Treviso al forno</i> - <i>Baked Treviso radicchio</i>			
Filetto di rombo fresco con julienne di verdure croccanti al profumo di timo		(C)	€ 24.00
<i>Fresh turbot fillet blended with prosecco with diced crunchy vegetables</i>			
Moscardini del mediterraneo in busara alla Veneziana con polentina morbida		* (P)	€ 24.00
<i>Mediterranean baby octopus in Venetian style busara with soft polenta</i>			
Tentacoli di Polpo alla plancia con patate, datterini, olive, capperi		* (P)	€ 24.00
<i>Octopus on the plank with cannellini cream, sautéed chicory and sauce</i>			
Baccalà alla Vicentina con polenta morbida		(A,D,G)	€ 23.00
<i>il baccalà alla Vicentina è una ricetta veneta a base di merluzzo essiccato (stoccafisso)</i>			
<i>Baccalà alla Vicentina with soft polenta (Venetian recipe with dried cod / stockfish)</i>			

Contorni di stagione / Seasonal side dishes

L'Insalata mista di stagione (insalata, radicchio rosso, carote, pomodoro)	<i>Mixed salad</i>	€ 6.00
Patate al forno al profumo provenzale	- <i>Baked potatoes with Provençal scent</i>	€ 6.00
Radicchio di Treviso tardivo al forno	- <i>Baked Treviso radicchio</i>	€ 6.00
Verdura cotta (Spinaci, coste d'argento e cicoria)	<i>(Spinach, chard and chicory)</i>	€ 6.00

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