

Osteria Contemporanea Treviso

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

"from the family tradition, genuine and local dishes "

Antipasti / Appetizers

- **Sformatino di funghi porcini su fonduta di parmigiano** (no glutine) * (G) € 10.00
Thistle flan on parmesan fondue and crispy bacon (gluten free)
- **Zucca su crema di parmigiano, granella di nocciola e ricotta affumicata (no glutine)(H,G)** € 9.00
Pumpkin on parmesan cream, chopped hazelnuts and smoked ricotta (gluten free)
- **Selezione di salumi e formaggi a Km 0** (H,G,N) € 10.00
Selection of local cured meats and cheeses
- **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
- **La Degustazione Veneta:** * (A,B,D,P) € 12.00
Capasanta gratinata, Baccalà mantecato, sarde in saor e radicchio di Treviso
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 radicchio di Treviso** * (A,B) € 12.00
Three scallops, au gratin, Venetian style and with Treviso radicchio

Primi Piatti / First Course

La pasta è di nostra produzione, trafilata al bronzo con uova, farine 0 e grano duro

- **Le Tagliatelle fatte da noi**
 - **al nostro ragù di manzo** - with bolognese ragù (A,C,G,I) € 10.00
 - **con funghi porcini e finferli** - with porcini mushrooms and chanterelles * (A,B,C) € 13.00
 - **con radicchio di Treviso e salsiccia sbriciolata** - with Treviso radicchio and sausage(A,B,C) € 12.50

- **Scrigno ripieno di astice e gamberi con datterini** *(A,B,C) € 14.00
Casket filled with lobster with datterino tomatoes

- **Cappellacci ferraresi igr alla zucca, burro e salvia con ricotta affumicata** (A,C,G) € 12.50
Cappellacci with pumpkin with butter and sage with smoked ricotta

- **Lasagne fatte da noi con zucca e radicchio di Treviso** (A,C) € 11.00
Lasagna made by us with pumpkin and Treviso radicchio

- **Bigoli in salsa alla veneta con acciughe dell'Adriatico e cipolla rosa di Spilimbergo** (A,D) € 12.50
Bigoli in Venetian sauce with Adriatic anchovies and pink Spilimbergo onion

- **Bigoli al ragù d'anatra** (A,C,G,I) € 12.50
Bigoli with duck sauce

- **Minestra di fagioli Lamon alla Veneta** (alternativa con pasta corta – A) € 10.00
Venetian-style Lamon bean soup (alternative with short pasta)

- **Radicchio di Treviso e fagioli Lamon alla Veneta "come una volta"** (I) € 10.00
Treviso radicchio and Lamon beans Venetian style "as it once was"

Secondi piatti di terra / Second courses of earth

- **Guancette di maiale nostrano brasate al Cabernet con polentina morbida** (I) € 15.00
Local pork cheeks braised in Cabernet with soft polenta
- **Coppa di maialino da latte al forno con patate arrostitite** € 16.00
Baked suckling pig's cup with baked potatoes
- **Tagliata di roast-beef di scottona alla griglia** Grilled roast beef steak € 18.00
 - **con patate al rosmarino e salsa** (C,L) *with rosemary potatoes and sauce*
 - **con rucola e grana** (G) *with rocket and parmesan flakes*
- **Tartare di manzo, nostra selezione, con crostini e mayo alla senape antica** (A,C,L) € 15.00
Ingredienti Tartare (scalogno, capperi, cetriolino, senape, tabasco, sale)
Tartare ingredients (shallot, caper, gherkin, mustard, tabasco, salt)
- **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,** € 14.00
cipolla rosa di Spilimbergo e salsa mayo alla senape antica (A,G)
Beef burger, bacon, salad, pink onion and gravy

Secondi piatti di mare / Second courses of the sea

- **Filetto di branzino fresco alla griglia con patate al vapore, insalatina e pomodorini** (D) € 18.00
Fish fillet of the day with steamed potatoes, salad and cherry tomatoes
- **Baccalà alla Vicentina con polentina morbida** (A,D,G) € 18.00
Baccalà alla Vicentina with soft polenta
- **Moscardini alla Veneta con polentina morbida** * (P) € 16.00
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
- **Radicchio di Treviso al forno** *Grilled Treviso radicchio* € 4.00
- **Verdura cotta ripassata in padella** *Cooked vegetables sautéed in a pan* € 4.00

I nostri dolci fatti in casa / Homemade dessert

- **Il nostro Tiramisù di Treviso** (A,C,G) € 5.00
Our Tiramisu from Treviso
- **Biscotti "Zaeti" con crema o accompagnato con Raboso Passito o Tramin passito** (A,C,G) € 5.00
"Zaeti" biscuits with cream or accompanied with Raboso Passito or Tramin Passito
- **Delizia Fondente al cioccolato con lamponi freschi** (C,G) € 6.00
Dark chocolate delight with fresh raspberries
- **Millefoglie con nostra crema e frutti di bosco freschi** (A,C,G) € 6.00
Millefeuille with our cream and fresh berries
- **Gelato alla vaniglia del Madagascar** *Madagascar 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

*Gli 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