Osteria Contemporanea Treviso

Antipasti / Assorted Appetizers

Degustazione di mare Veneta * (A,B,D,G,P) 30.00
Capasanta e canestrelli gratinati, Baccalà Mantecato con crostini,
moscardini in rosso e polentina, gamberi e sarde alla veneziana (in saor) , crema di dentice,
Gratinéed scallops and variegated scallops, whipped salt cod with crostini, baby octopus in tomato sauce served with soft polenta, Venetian-style shrimp and sardines in saor, and dentex fish mousse.

Bis di Capesante: alla veneziana e con radicchio di Treviso * (A,P) 12.00
Bis scallops: Gratinated, Venetian-style with radicchio Treviso

Baccalà mantecato alla veneziana con crostini (A,D) 14.00
Venetian-style creamed salt cod with toasted bread crostini

Tartare di Tonno con Puntarelle Romane, stracciatella e salsa d'acciughe (D,G) 17.00
Tuna tartare, Roman Puntarelle, stracciatella and Adriatic anchovy cream

Sformatino di funghi Porcini con cuore di Morlacco del Grappa su crema di Parmigiano (G,) 16.00
Porcini mushroom flan on parmesan cream with a heart of Morlacco del Grappa

Strudel salato ripieno di radicchio di Treviso, Morlacco del Grappa, pere abate e noci 16.00
sbriciolate su fonduta di formaggi di malga (A,G,H)
Savory strudel filled with Treviso radicchio, Morlacco del Grappa, Abate pears and crumbled walnuts on a mountain cheese fondue

Zucca mantovana su fonduta di formaggio di malga, radicchio rosso, ricotta affumicata, 15.00
granella di nocciole e semi di zucca . (H,G)
Mantuan pumpkin on a cheese fondue, red radicchio, smoked ricotta, chopped hazelnuts and pumpkin seeds

Puntarelle Romane e Radicchio di Treviso in salsa d'acciughe si incontrano all'Osteria (D) 12.00
Contemporanea *Roman puntarelle and Treviso radicchio Treviso in an anchovy sauce*

Marca Trevigiana: Funghi finferli e Porcini con Polentina morbida, Casatella Trevigiana Dop, 16.00
Sopressa Veneta nostrana, zucca in saor * (A,G,N)
Marca Trevigiana:chanterelles and porcini mushrooms with polenta, Casatella Trevigiana dop cheese, local Sopressa Veneta, pumpkin, and saor-

Tartarina 100% di Razza Piemontese in purezza, sale, olio del Garda evo e Pinsa croccante(A) 15.00
Piemontese Beef Tartare, salt, Garda extra virgin olive oil and crunchy Pinsa (80gr.)

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)
Tour selection of local salami and cheeses from Asiago and Monte Grappa at km 0

Primi piatti / First courses

Tagliatelle fatte da noi con Radicchio di Treviso Tardivo e salsiccia nostrana sbriciolata (A,C,) *16.00*

Homemade tagliatella with Late-harvest Treviso radicchio and crumbled local sausage

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

Mezzi Paccheri with Venetian-style octopus in tomato sauce. " Slightly Spicy "

Medaglioni verdi fatti da noi con cuore di Morlacco del Grappa, funghi Finferli Freschi (A,G) *17.00*

Homemade medallions with a Morlacco cheese center, Fresh chanterelle mushrooms

*Nostro Bigolo Cacio e Pepe con Tartare di Gamberi rossi di Sicilia * (A,C,G)* *18.00*

Homemade Bigolo "Cacio e Pepe"(cheese and pepper) with Sicilian red prawn tartare

Tagliatelle fatte da noi al Ragù di Fassona Piemontese "allevamento Coalvi " (A,C,G,I) *16.00*

Homemade Tagliatelle with bolognese ragù Fassona beef

*Tagliatelle fatte da noi con funghi porcini al profumo tartufato * (A,C)* *17.00*

Homemade Tagliatelle with truffle-flavored porcini mushrooms

*Bigoli fatti da noi con ragù bianco d'anatra * (A,C,I)* *16.00*

Homemade Bigoli with our white duck ragù

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

Le nostre lasagne al forno con Zucca Violina e formaggio Taleggio Dop (A,C,G)) *16.00*

Our oven-baked lasagne with Violina pumpkin and Taleggio cheese

<u>Disponibile pasta senza glutine '15</u> *Gluten-free pasta '15*

Secondi piatti di Terra / Meat Main Courses

Guancia di manzo brasata al vino Raboso del Piave con purè di patate * *(G,I)* *22.00*

Beef cheek braised in local Raboso del Piave wine with mashed potatoes

Pentolaccia di carni miste (coppa di maialino da latte, pollo, costicine e patate arrostite) *24.00*

Pan of mixed roasted meats (pork neck, chicken, ribs) and roasted potatoes "gluten free"

Coppa di maialino da latte fresco con patate arroste al profumo provenzale "gluten free" *24.00*

Suckling pig bowl with Provençal-flavoured roasted potatoes

Tartare 100% di carne di razza Piemontese con crostini *(A)* *22.00*

- *Condita con (scalogno, cappero, cetriolino, senape, tabasco, sale)* *(C,L)*
- *Con Solo sale in purezza*

Contemporary Osteria tartare of only Piemontese meat

(Seasoned) with (shallot, caper, gherkin, mustard, tabasco, salt)

- *(only salt)*

Tagliata di roast-beef di Angus alla griglia con patate arroste e salsa mayo alla senape antica *25.00*

Grilled sliced Angus roast beef with rosemary potatoes and sauce ancient mustard mayo(C,L)

Costolette d'agnello alla griglia con patate al forno e salsa mayo alla senape antica (C,L) *24.00*

Grilled Lamb chops with baked potatoes and ancient mustard mayo

Hamburger di manzo italiano al piatto, con pane ai cereali, pancetta, lattuga, pomodoro, *22.00*
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 Tartare di sola carne Piemontese al piatto, (solo sale) con pane ai cereali, patate al *24.00*
forno, lattuga, cipolla rossa caramellata e salsa mayo alla senape antica (A,G,L)

Piemontese beef tartare patty served plated (seasoned only with salt), with multigrain bread,

oven-roasted potatoes, lettuce, caramelized red onion, and a grainy mustard mayonnaise

Secondi piatti di mare / Second courses of the sea

Filetto di branzino fresco alla griglia *Grilled fresh sea bass fillet* *(C,L,D)* *25.00*

- *con insalatina, pomodorini, patate al vapore e mayo all'erba cipollina*
  with salad, cherry tomatoes, steamed potatoes and chive mayo
- *con patate arrostite al profumo provenzale e mayo all'erba cipollina*
  with Provençal-flavoured roasted potatoes
- *con Verdura cotta* *(Spinaci, coste d'argento e cicoria)*
  with mixed cooked vegetables Spinach, chard and chicory

Polpo alla plancia doppia cottura su patate al vapore, taggiasca, pomodorini, emulsione leggera a base di erbe provenzali, olio extravergine d'oliva ** (G,P)* *24.00*
Grilled octopus, double-cooked on potatoes, Taggiasca olives and confit cherry tomatoes, a light emulsion of Provençal herbs and extra virgin oil

Filetto di Salmone fresco alla griglia *Grilled fresh salmon fillet* *(D)* *24.00*

- *Con cime di rapa saltate (aglio, leggermente piccanti) e salsa tzatziki greca* *(G)*
  With sautéed turnip greens and Greek tzatziki sauce

Baccalà alla Vicentina con polentina morbida 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

Insalata mista di stagione *(insalata, radicchio rosso, carote, pomodoro)- Mixed salad* *7.00*

Insalata di Puntarelle romane con salsa d'acciughe *8.00*

Patate al forno al profumo provenzale *- Baked potatoes with Provencal scent* *7.00*

Verdura cotta *(Spinaci, coste d'argento e cicoria) - (Spinach, chard and chicory)* *7.00*

Misto funghi, Porcini e Finferli *- Mixed mushrooms, Porcini and Chanterelles* *9.00*

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*

- *Coperto / cover charge* *€ 3.50*

Osteria Contemporanea Treviso

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

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)

Millefoglie preparata al momento con crema e frutti di bosco freschi *(A,C,G)* *7.00*

Made-to-order millefoglie with cream and fresh mixed berries.

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.

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	€ 14.0
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
Castagner	Grappa	Cortina – Vigneti delle Dolomiti Barricata	€ 6.0
Castagner	Grappa	Blend di grappe, 10 annate, (Tiramisù)	€ 5.0
Nardini	Grappa	Nardini Bianca extra fine	€ 4.5
Nardini	Grappa	Nardini Barricata 15-7-5 anni	€ 12-8-5
Poli	Grappa	Poli Sarpa Bianca	€ 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
Bonollo of	Grappa	Amarone Riserva Barrique	€ 8.0
Loredan Gasparini	Grappa	Grappa di Prosecco Morbida	€ 4.0
Loredan Gasparini	Grappa	Grappa di Capo di Stato	€ 5.0
Loredan Gasparini	Grappa	Grappa di Capo di Stato Barrique	€ 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
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 o Albicocche sotto grappa	3.5
Nostra preparazione	Grappa	Radici di Genziana (amara)	3.5
Nostra preparazione	Grappa	Al Pino Mugo	4.0
Nostra preparazione	Grappa	All'Arancio e Caffe	4.0