

Osteria Contemporanea Treviso

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

"from the family tradition, genuine and local dishes "

Antipasti / Appetizers

- **Caprese di melanzane con mozzarella di bufala, pomodoro e olio al basilico** (G) € 10.00
A thousand warm eggplant leaves with buffalo mozzarella and basil oil
- **Cestino di mozzarella di bufala ripieno di caponatina estiva** (G,I) € 9.00
Basket of buffalo mozzarella stuffed with summer caponatina
- **Prosciutto San Daniele con burrata e pomodorini sottolio semi dry** (G) € 13.00
San Daniele ham with burrata and sweet semi-dry cherry tomatoes in oil
- **Carpaccio di carne Salada su letto di valeriana, scaglie di grana e pomodorini datterini** € 14.00
Carpaccio of carne salada on a bed of valerian, parmesan flakes and datterini
- **La Degustazione Veneta:** * (A,B,D,P) € 14.00
Capasanta gratinata, Baccalà mantecato, sarde in saor e crostino di alici marinate
Venetian Tasting: *Scallop au gratin, creamed cod, sardines in saor and marinated anchovies*
- **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 e alla veneziana** * (A,B) € 15.00
Three scallops, au gratin, Venetian style

Primi Piatti / First Course

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

The pasta is of our production, bronze drawn with eggs, flour 0 and durum wheat

- **Tagliatelle fatte da noi al nostro ragù di manzo** (A,C,I) € 10.00
fresh pasta Tagliatelle made by us with bolognese ragù
- **Tagliatelle fatte da noi con cime di rapa e salsiccia nostrana sbriciolata** (A,C,N) € 12.00
Fresh pasta Tagliatelle made by with rosoline and sausage
- **Tagliolini al nero fatti da noi con datterini saltati, gamberi rosa e pesto ligure** (A,B,C) € 13.00
Tagliatelle al nero made by us with prawns, sauteed datterini tomatoes and Ligurian pesto
- **Spaghetti trafilati al bronzo con vongole dell'adriatico** (A,P) € 13.00
Bronze-drawn spaghetti with Adriatic clams
- **Tortelli fatti a mano con cuore di baccalà, su crema di zuccina e fonduta di formaggio*** € 13.00
, Handmade tortelli with cod heart, on turnip greens cream and cheese fondue (A,C,D,G)
- **Bigoli in salsa alla veneta con acciughe dissalate dell'Adriatico e cipolla rossa** (A,D) € 13.00
Bigoli in Venetian sauce with Adriatic anchovies and pink onion
- **Bigoli al ragù d'anatra** * (A,C,G,I) € 13.00
Bigoli with duck sauce

Secondi piatti di terra / Second courses of earth

- **Guancette di maiale nostrano brasate al Cabernet con polentina morbida** (no glutine) € 16.00
Local pork cheeks braised in Cabernet with soft polenta
- **Coppa di maialino da latte al forno con patate arrostiti** (no glutine) € 18.00
Baked suckling pig's cup with baked potatoes
- **Tagliata di roast-beef di scottona alla griglia** Grilled roast beef steak (no glutine) € 18.00
 - **con patate al rosmarino e salsa** (C,L) *with rosemary potatoes and sauce*
 - **con verdure grigliate miste** *with mixed grilled vegetables*
- **Battuta di manzo CONDITA con (scalogno, capperi, cetriolino, senape, tabasco, sale)** € 15.00
crostini e mayo alla senape antica (A,C,L)
Tartare ingredients (shallot, caper, gherkin, mustard, tabasco, salt)
- **Battuta di manzo (SOLO SALE) con crostini e mayo alla senape antica** (A,C,L) € 15.00
Beef tartare (only salt) our selection, with croutons and ancient mustard mayo
- **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, cipolla rossa caramellata e salsa mayo alla senape antica** (A,G) € 14.00
Beef burger on the plate, with cereal bread, bacon, lettuce, tomato, baked potatoes and ancient mustard mayo sauce

Secondi piatti di mare / Second courses of the sea

- **Filetto di branzino fresco alla griglia** Fresh grilled sea bass fillet (D) € 18.00
 - **con insalatina e pomodorini** *with salad and cherry tomatoes*
 - **o verdure grigliate** *or grilled vegetables*
- **Insalata tiepida di mare (seppia, calamaro, polpo, gambero, cozze) con verdure croccanti** € 20.00
* *Warm seafood (cuttlefish, squid, octopus, shrimp) with crunchy vegetables* (B,P,I)
- **Baccalà alla Vicentina con polenta morbida** (A,D,G) € 18.00
Baccalà alla Vicentina with soft polenta
- **Moscardini alla Veneta con polentina morbida** * (P) € 18.00
Octopus poached in tomato sauce with soft polenta

Componi la tua insalatona / Compose your big salad

€ 12.00

Chiedi al personale la lista dei condimenti

Ask the staff for the toppings list

Contorni di stagione / Seasonal side dishes

- *Le Patate al forno al profumo provenzale* *Baked potatoes* € 5.00
- *L'Insalata mista di stagione (insalata, radicchio rosso, carote, pomodoro)* *Mixed salad* € 5.00
- *Verdure grigliate miste (zucchine, melanzane, peperoni)* € 5.00
Mixed grilled vegetables (courgettes, aubergines, peppers)
- *Caponatina estiva* € 5.00
- Summer caponatina

I nostri dolci fatti in casa / Homemade dessert

- *Tiramisù dell'Osteria Contemporanea* *(A,C,G)* € 5.00
Tiramisu from the Contemporary Osteria
- *Biscotti "Zaeti" (biscotto veneziano)* *-"Zaeti" Venetian biscuits* *(A,C,G)* € 5.00
 - *con nostra crema* *- with cream*
 - *accompagnato con vino Raboso Passito* *- accompanied with wine Raboso Passito*
- *Crostatina di frolla con crema e frutti di bosco freschi* *(A,C,G)* € 6.00
Shortcrust tart with cream and fresh berries
- *Gelato alla vaniglia* *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 fragole* *with fresh berries (no glutine)* € 5.00
- *Sorbetto al limone* *Lemon sorbet (no glutine)* € 2.50

Coperto / cover charge

€ 2.50

* 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