

Osteria Contemporanea Treviso

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

"from family tradition, genuine and local dishes "

Antipasti / Appetizers

Sformatino di asparagi verdi Igp su crema di parmigiano e chips croccante (C,G) € 12.00

Green asparagus flan on parmesan cream and crunchy chip

Tartare di asparagi verdi e uova mimosa, condita con la nostra salsa tartara (C) € 13.00

Tartare of green asparagus and mimosa eggs, seasoned with our tartar sauce

Polentina con Casatella Trevigiana Dop, Sopressa Veneta e asparagi in saor (G,N) € 12.00

Polenta with Casatella Trevigiana Dop (soft cheese), Sopressa Veneta (typical salami)

Prosciutto San Daniele con burratina e pomodorini sottolio semi dry (G) € 13.00

San Daniele ham with burrata cheese and semi-dry cherry tomatoes in oil

Selezione di salumi e formaggi a Km 0 e la nostra insalata russa (C,G,N) € 15.00

Selection of local cured meats and cheeses with our homemade Russian salad

La Degustazione Veneta: * (A,D,P) € 16.00

Capasanta gratinata, Baccalà mantecato, sarde in saor e crostino di alici marinate

Venetian Tasting : gratinated Scallop, creamed cod, "in saor" sardines, and pickled anchovies

Baccalà mantecato senza latte con crostini (A,D) € 10.00

Milk-free creamed cod with croutons

Tris di capesante: Gratinata, alla veneziana e con asparago Igp * (A,P) € 16.00

Three scallops: au gratin, Venetian style and with asparagus Igp

Primi Piatti / First Course

Tagliatelle fatte da noi al ragù di Fassona Piemontese (A,C,I) € 13.00

Homemade Tagliatelle with our bolognese fassona beef ragù

Tagliatelle fatte da noi con Rosoline di campo e salsiccia nostrana sbriciolata (A,C) € 14.00

Homemade Tagliatelle with wild herbs rosoline and local crumbled sausage

Fagottino di Crespella fatta da noi con cuore di Asparagi verdi e gamberi (no glutine)(B,C,G) € 15.00

Homemade Pancake bundle with a heart of green asparagus and prawns (gluten-free)

Gnocchi di patate fatte da noi al ragù di coniglio di fattoria km 0 (A,C,I) € 14.00

Homemade potato gnocchi with farm rabbit ragout km 0

Gnocchi di patate fatti da noi con granciporro fresco e datterini (A,B,C) € 16.00

Homemade potato gnocchi with fresh granciporro and datterini tomatoes

Tortelli fatti a mano da noi con cuore di branzino fresco, burro ed erbetta cipollina (A,C,D,G) € 16.00

Handmade Tortelli with heart of sea bass and chives

Bigoli fatti da noi con seppia alla veneziana in nero (A,C,P) € 15.00

Homemade Bigolo with Venetian cuttlefish in its black sauce

Il nostro Bigolo Cacio e Pepe con tartare di gamberi rossi di Sicilia * (A,B,C,G) € 16.00

Our Bigolo "Cacio e Pepe"(cheese and pepper) with raw Sicilian red prawns

Bigoli in salsa alla veneta con acciughe dissalate dell'Adriatico e cipolla rossa (A,C,D) € 14.00

Bigoli in Venetian sauce with Adriatic desalted anchovies and red onion

Disponibile pasta senza glutine (spaghetti) '15

Gluten-free pasta (spaghetti) available '15

Secondi piatti di terra / Second courses of earth

- Guancette di maiale nostrano brasate al Raboso con polentina morbida** (no glutine) (I) € 18.00
Local pork cheeks braised in Raboso wine with soft polenta
- Coppa di maialino da latte al forno con patate arrostiti** (no glutine) € 19.00
Casserole, with roasted suckling pig collar and baked potatoes
- Tagliata di roast-beef di scottona alla griglia** Grilled roast beef steak (no glutine) € 19.00
- **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 verdure grigliate** *with grilled vegetables*
- Costolette d'agnello, nostra selezione, alla griglia con patate al forno e salsa mayo** (C,L) € 20.00
Grilled Lamb chops with baked potatoes and ancient mustard mayo
- Tartare di manzo 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 manzo (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 al piatto, con pane ai cereali, pancetta, lattuga, pomodoro, cipolla rossa caramellata, patate al forno e salsa mayo alla senape antica** (A,G,L) € 16.00
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** Fresh grilled sea bass fillet (C,D) € 20.00
- **con insalatina, pomodorini, patate al vapore e mayo all'erba cipollina** *with salad, cherry tomatoes, steamed potatoes and chive mayo*
 - **con verdure grigliate e salsa mayo all'erba cipollina** *with grilled vegetables and chive mayo*
- Tentacoli di Polpo doppia cottura alla mediterranea con pomodorini, taggiasche e patate (P)** € 22.00
Double cooked octopus Mediterranean style with cherry tomatoes, taggiasche olives and potatoes
- Baccalà alla Vicentina con polenta morbida** (A,D,G) € 20.00
*Il baccalà alla Vicentina è una ricetta veneta a base di merluzzo essiccato (stoccafisso)
Baccalà alla Vicentina with soft polenta (Venetian recipe with dried cod / stockfish)*

Contorni di stagione / Seasonal side dishes

<i>Le Patate al forno al profumo provenzale</i>	<i>Baked potatoes with provence herbs</i>	€ 6.00
<i>L'Insalata mista di stagione (insalata, radicchio rosso, carote, pomodoro)</i>	<i>Mixed salad</i>	€ 6.00
<i>Verdura cotta (Spinaci, coste d'argento e cicoria)</i>	<i>(Spinach, chard and chicory)</i>	€ 6.00
<i>Verdure alla griglia (melanzane, peperoni e zucchine)</i>	<i>- grilled vegetables</i>	€ 6.00

Dessert

Tiramisù dell'Osteria Contemporanea (A,C,G) € 6.00

Tiramisu from Osteria Contemporanea

Biscotti "Zaeti" (biscotto veneziano) - "Zaeti" Venetian biscuits (A,C,G) € 5.00

- *con nostra crema* - with mascarpone cream
- *con vino Raboso Passito* - with Raboso Passito sweet wine

Semifreddo al croccantino con riccioli di fondente e caramello (no glutine) (C,G,H) € 6.00

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

Delizia al cioccolato fondente servita con panna (no glutine) (C,G) € 6.00

Dark chocolate cake served with whipped

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

• *con uvetta o albicocche sotto grappa fatta da noi* € 5.00

with homemade raisins or apricots in grappa € 5.00

• *con fragole fresche* with fresh strawberries

Coperto / cover charge € 3.00

* 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, all'interno troverete la lista degli allergeni