

# *Osteria Contemporanea Treviso*

"dalla tradizione di famiglia, piatti del territorio"

"from family tradition, genuine and local dishes "

## **Antipasti / Appetizers**

- Strudel salato con zucchine croccanti, ricotta e crema di parmigiano allo zafferano** (A,G) € 15.00  
*Savoury strudel with crispy zucchini, ricotta and saffron parmesan cream*
- Sformatino di asparagi verdi nostrani su crema di parmigiano** (G) € 15.00  
*Green asparagus flan on parmesan cream and crunchy chips*
- Caprese di melanzane con bufala DOP, pomodoro e olio al basilico** (G) € 15.00  
*Buffalo caprese with aubergine, tomato and basil oil*
- Carpaccio di black Angus affumicato, scaglie di grana Padano e rucola** (G) € 16.00  
*Smoked Angus black carpaccio on bed of rucola and parmesan flakes*
- Nostra Selezione di salumi del territorio e formaggi del Monte Grappa a Km 0** (A,G,N) € 18.00  
*(Sopressa nostrana, ossocollo, pancetta arrotolata stagionata e porchetta Trevigiana)*  
*Our selection of local salami and cheeses from Monte Grappa at km 0*
- Millefoglie di piovra e zucchine grigliate, pomodorino confit e salsa al basilico** (P) € 15.00  
*Grilled octopus and courgette pie, confit cherry tomato and basil sauce*
- Tartare di gamberi rossi di Sicilia in salsa agrumata, burratina e granella di pistacchio** (C,G,H) € 16.00  
*Sicilian red shrimp tartare in citrus sauce on burratina and pistachio seeds*
- I due Baccalà, mantecato, condito senza latte con crostini** (A,D) € 13.00  
*two cod, creamed and seasoned without milk with bread croutons*
- La Degustazione di mare Veneta:** \* (A,D,I,P) € 25.00  
*Capasanta e canestrelli gratinati, i due Baccalà (mantecato e condito), gamberi e sarde alla veneziana (in saor), moscardino alla veneziana .*  
Venetian Tasting : Gratin scallop, two cod (creamed and seasoned), sardines and prawns in saor, Mediterranean small octopus
- Tris di Capesante: Gratinata, alla veneziana e alla mediterranea** \* (A,P) € 18.00  
*Three scallops: au gratin, Venetian and Mediterranean*

## ***Primi Piatti di terra / First Course of Earth***

***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*

***Bigoli trafilati al bronzo fatti da noi al nostro ragù d'anatra*** \* (A,C,I) € 16.00

*Homemade Bigoli with duck ragù*

***Parmigiana di melanzane*** (A,G) € 15.00

*Eggplant parmesan*

## ***Piatti di mare / Seafood dishes***

***Linguine trafilate al bronzo con scampi sgusciati alla Veneziana in rosso*** (A,B,C) € 20.00

*Linguine with shelled scampi alla busara (Venetian style) “Leggermente piccante”*

***Spaghetti trafilati al bronzo con vongole veraci del mar Adriatico ( '12 minuti)*** (A,P) € 18.00

*Bronze drawn spaghetti with clams from the Adriatic sea*

***Gnocchi di patate fatti da noi con polpa fresca di granciporro in bianco*** (A,B,C) € 18.00

*Homemade gnocchi with fresh crab pulp in white sauce*

***Mezzi paccheri con moscardini del Mediterraneo alla Veneziana in rosso. Leggermente piccanti*** € 18.00

*Fresh Mezzi Paccheri with Mediterranean Squid Venetian Style in Red. Slightly Spicy (A,P)*

***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) € 15.00

*Homemade Bigoli in Venetian sauce with Adriatic desalted anchovies and red onion*

***Disponibile pasta senza glutine '15***

*Gluten-free pasta '15*

## Secondi piatti di terra / Second courses of earth

**Guancetta di maiale nostrano brasate al Raboso del Piave con purè di patate** (G,I) € 20.00

*Local pork cheeks braised in Raboso wine with mashed potatoes*

**Pentolaccia di carni miste arroste ( coppa di maialino, pollo, costicine e patate arrostate )** € 19.00

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

**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 Verdure miste grigliate** (melanzane, zucchine e peperoni)

*Baked mixed vegetables (aubergines, courgettes and peppers)*

**Costolette d'agnello, alla griglia "allo scottadito" 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

**e 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 sola carne 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*

**Burger di tartare di razza Piemontese, solo sale, al piatto, con pane ai cereali, patate al forno,** € 20.00

**cipolla rossa caramellata e salsa mayo alla senape antica** (A,G,L)

*Piemontese tartare burger, salt only, on the plate, with cereal bread, baked potatoes, caramelized red onion and mayonnaise sauce with senape*

## Secondi piatti di mare / Second courses of the sea

- Filetto di branzino fresco alla griglia** *Fresh grilled sea bass fillet* (C,D) € 24.00
- **con insalatina, pomodorini, patate al vapore e mayo all'erba cipollina**  
*with salad, cherry tomatoes, steamed potatoes and chive mayo*
  - **con verdure miste grigliate** (melanzane, zucchine, peperoni) *with mixed baked vegetables*

**Millefoglie di Filetto di rombo fresco con julienne di verdure croccanti al profumo di timo** € 26.00

*Fresh turbot fillet with julienne of crunchy vegetables flavored with thyme* (D)

**Tagliata di filetto di tonno pinne gialle alla plancia abbinata ad una caponatina estiva** (D,I) € 24.00

*Cut of yellow fin tuna fillet to the board combined with a summer caponatina*

**Baccalà alla Vicentina con polenta 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

**L'Insalata mista di stagione** (insalata, radicchio rosso, carote, pomodoro) *Mixed salad* € 6.00

**Patate al forno al profumo provenzale** - *Baked potatoes with Provencal scent* € 6.00

**Verdure alla griglia** (melanzane, peperoni, zucchine, pomodoro) - *Grilled vegetables* € 8.00

**Caponata estiva a modo nostro** *Caponata in our style* (I) € 8.00

## Dolci / Dessert

**I dolci sono nella nostra lista a parte, tutti fatti da noi come vuole la tradizione.**

*The sweets are in our list apart, all made by us as tradition*

\* 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

# Dessert *nostra produzione*

*Tiramisù dell'Osteria Contemporanea* (A,C,G) € 7.00

*Tiramisu from Osteria Contemporanea*

*Biscotti "Zaeti" (biscotto veneziano)* - "Zaeti" Venetian biscuits (A,C,G) € 7.00

- *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) € 7.00

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

*La nostra Panna cotta con salsa di fragole* (G) € 7.00

*Our Panna cotta with strawberry sauce*

*Coppa della nonna a base di fregolotta (dolce trevigiano) bavarese al caffè e panna* € 7.00

*Grandma's cup based on Bavarian fregolotta with coffee and cream* (A,C,G,H)

*Millefoglie con nostra crema e frutti di bosco freschi* (A,C,G) € 7.00

*Puff pastry with cream and berries*

*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
- *albicocche sotto grappa fatta da noi* - with homemade apricots in grappa € 5.00

# *Le Nostre Grappe i Dístillatí e glí Amari*

## *Our Grappas, Spirits and Bitters*

Castagner	Grappa	Fuoriclasse 14 anni	€ 12.0
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	€ 4.0
Castagner	Grappa	Barrique di ciliegio 5 anni	€ 5.0
Castagner	Grappa	Cortina – vigneti delle Dolomiti	€ 4.5
Nardini	Grappa	Nardini Bianca extra fine	€ 4.5
Nardini	Grappa	Nardini Barricata 15-7-5 anni	€ 12-8-5
Segnana- Lunelli	Grappa	Chardonnay-Traminer-Pinot Nero-Moscato	€ 4.5
Poli	Grappa	Poli Sarpa	€ 4.0
Poli	Grappa	Poli oro, Barricata	€ 4.5
Poli	Grappa	Poli alla Camomilla	€ 4.0
Poli	Grappa	Poli alla Ruta	€ 4.0
Domenis	Grappa	Storica Bianca	€ 4.0
Domenis	Grappa	Storica Nera	€ 4.0
Loredan Gasparini	Grappa	Grappa di Prosecco	€ 4.0
Loredan Gasparini	Grappa	Grappa di Capo di Stato	€ 5.0
Loredan Gasparini	Grappa	Grappa di Capo di Stato barrique	€ 6.0
Bonollo	Grappa	Grappa di Amarone Riserva	€ 6.0
Bonollo Dorange	Grappa	Grappa Amarone e infusione di arancia	€ 4.5
Ca Dei Frati	Grappa	Grappa di lugana	€ 5.0
Ca Dei Frati	Grappa	Grappa di amarone	€ 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
Zacapa	Rum	Zacapa 23 anni	€ 8.0
Matusalem	Rum	Rum Gran Reserva 15 years	€ 5.0
Caol ila	Whisky	Caol ila 12 anni	€ 7.0
Johnnie Walker	Whisky	Johnnie Walker 12 anni	€ 5.0
Jack Daniel's	Whisky	Jack Daniel's 7 anni	€ 4.5
<b>Salvo Disponibilità</b>			
Nostra preparazione	Grappa	Albicocche sotto grappa	€ 3.0
Nostra preparazione	Grappa	Uvetta sotto grappa	€ 3.0
Nostra preparazione	Grappa	Radici di Genziana	€ 3.0
Nostra preparazione	Grappa	Arancia e chicchi di caffè	€ 3.0
Nostra preparazione	Grappa	Anice stellato	€ 3.0
Nostra preparazione	Grappa	Pino Mugo	€ 3.0