

# Osteria Contemporanea Treviso

"dalla tradizione di famiglia, piatti del territorio"  
"from family tradition, genuine and local dishes "

## Antipasti / Appetizers

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

## *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 desalinated anchovies and red onion*

*Disponibile pasta senza glutine '15*

*Gluten-free pasta '15*

## *Secondi piatti di terra / Second courses of earth*

|   |  |                      |
|---|--|----------------------|
| <i>Guancetta di maiale nostrano brasate al Raboso del Piave con purè di patate</i>                        | (G,I)  | € 20.00              |
| <i>Local pork cheeks braised in Raboso wine with mashed potatoes</i>                                      |  |                      |
| <i>Pentolaccia di carni miste arroste ( coppa di maialino, pollo, costicine e patate arrostito )</i>      |  | € 19.00              |
| <i>Pan of mixed roasted meats (pork neck, chicken, ribs) and roasted potatoes "gluten free"</i>           |  |                      |
| <i>Tagliata di roast-beef di Angus alla griglia</i>   | <i>Grilled roast beef steak</i>                  | (no glutine) € 24.00 |
| • <i>con patate al rosmarino e salsa</i>  | (C,L) <i>with rosemary potatoes and sauce</i>    |                      |
| • <i>con rucola e scaglie di grana</i>  | (G) <i>with rocket salad and parmesan flakes</i> |                      |
| • <i>con Verdure miste grigliate</i>  | (melanzane, zucchine e peperoni)                 |                      |
| <i>Baked mixed vegetables (aubergines, courgettes and peppers)</i>  |  |                      |
| <i>Costolette d'agnello, alla griglia "allo scottadito" con patate al forno e salsa mayo</i>              | ( C,L )  | € 24.00              |
| <i>Grilled Lamb chops with baked potatoes and ancient mustard mayo (no glutine)</i>                       |  |                      |
| <i>Tartare di Piemontese (CONDITA) con (scalogno, cappero, cetriolino, senape, tabasco, sale)</i>         |  | € 18.00              |
| <i>e crostini e mayo alla senape antica (se la tartare la desiderate strong, richiedetela (A,C,L)</i>     |  |                      |
| <i>Seasoned beef tartare (shallot, caper, gherkin, mustard, tabasco, salt)</i>                            |  |                      |
| <i>with croutons and ancient mustard mayo</i>   |  |                      |
| <i>Tartare di sola carne Piemontese (SOLO SALE) con crostini e mayo alla senape antica ( A,C,L )</i>      |  | € 18.00              |
| <i>Beef tartare (only salt) with croutons and ancient mustard mayo</i>                                    |  |                      |
| <i>Hamburger di manzo italiano al piatto, con pane ai cereali, pancetta, lattuga, pomodoro,</i>           |  | € 17.00              |
| <i>cipolla rossa caramellata, patate al forno e salsa mayo alla senape antica (A,G,L)</i>                 |  |                      |
| <i>Beef burger on the plate, with cereal bread, bacon, lettuce, tomato, red caramelized</i>               |  |                      |
| <i>Onion, baked potatoes and ancient mustard mayo</i>   |  |                      |
| <i>Burger di tartare di razza Piemontese, solo sale, al piatto, con pane ai cereali, patate al forno,</i> |  | € 20.00              |
| <i>cipolla rossa caramellata e salsa mayo alla senape antica (A,G,L)</i>                                  |  |                      |
| <i>Piemontese tartare burger, salt only, on the plate, with cereal bread, baked</i>                       |  |                      |
| <i>potatoes, caramelized red onion and mayonnaise sauce with senape</i>                                   |  |                      |

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

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

|  |         |
|--|---------|
| <i>Millefoglie di Filetto di rombo fresco con julienne di verdurine croccanti al profumo di timo</i> | € 26.00 |
|--|---------|

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

|   |              |         |
|---|--------------|---------|
| <i>Tagliata di filetto di tonno pinne gialle alla plancia abbinata ad una caponatina estiva</i> | <i>(D,I)</i> | € 24.00 |
|---|--------------|---------|

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

|  |                |         |
|--|----------------|---------|
| <i>Baccalà alla Vicentina con polenta bianca</i> | <i>(A,D,G)</i> | € 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*

|   |                    |        |
|---|--------------------|--------|
| <i>L'Insalata mista di stagione (insalata, radicchio rosso, carote, pomodoro)</i> | <i>Mixed salad</i> | € 6.00 |
|---|--------------------|--------|

|  |  |        |
|--|--|--------|
| <i>Patate al forno al profumo provenzale</i> | <i>- Baked potatoes with Provencal scent</i> | € 6.00 |
|--|--|--------|

|   |                             |        |
|---|-----------------------------|--------|
| <i>Verdure alla griglia (melanzane, peperoni, zucchine, pomodoro)</i> | <i>- Grilled vegetables</i> | € 8.00 |
|---|-----------------------------|--------|

|                                      |                              |            |        |
|--------------------------------------|------------------------------|------------|--------|
| <i>Caponata estiva a modo nostro</i> | <i>Caponata in our style</i> | <i>(I)</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*

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| <i>Coperto / cover charge</i> | € 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 Distillati e gli 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    |
| <i>Salvo Disponibilità</i> |        |  |          |
| 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    |