

Osteria Contemporanea Treviso

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

"from family tradition, genuine and local dishes "

Antipasti / Appetizers

Caprese di bufala con millefoglie di melanzane, pomodoro e olio al basilico (G) € 12.00

Buffalo caprese with aubergine millefeuille, tomato and basil oil

Crackers di parmigiano con roast-beef all'inglese e sua riduzione con datterino e valeriana € 14.00

Parmesan crackers with English roast beef and its reduction with tomatoes and valerian

Casatella Trevigiana Dop, Sopressa Veneta e radicchio di Treviso in agrodolce (G,N) € 10.00

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

Prosciutto San Daniele con burratina e pomodorini sottolio semi dry (G) € 14.00

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

Selezione di salumi e formaggi a Km 0 (C,G,N) € 14.00

Selection of local cured meats and cheeses with our

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

Milk-free creamed cod with croutons

Trilogia di baccalà veneti: in insalata, condito e mantecato (A,D) € 15.00

Venetian Cod trilogy: in salad, seasoned and creamed

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

Primi Piatti / First Course

Tagliatelle fatte da noi al ragù di Fassona Piemontese

Homemade Tagliatelle with bolognese fassona beef ragù (A,C,I) € 14.00

Gnocchi di ricotta fatti da noi con zucchine croccanti, datterini e ricotta affumicata (A,C) € 14.00

Homemade ricotta gnocchi with crunchy courgettes, datterini tomatoes and smoked ricotta

Ravioli al nero fatti a mano con cuore di baccalà spadellati con granciporro fresco € 16.00

Handmade ravioli with cod heart (A,C,D,G)

Tagliolini al nero fatti da noi con pesto ligure, gamberi rosa e datterini * (A,B,C) € 15.00

Homemade black Tagliatelle with Ligurian pesto pink prawns and datterini tomatoes

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

Homemade Bigolo with Venetian cuttlefish in its black sauce

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

(il gambero rosso di Sicilia a secondo della stagionalità e della profondità di pesca può non essere rosso, questo non vuol dire che utilizziamo altro tipo di gambero)

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

Spaghetti trafilati al bronzo con vongole veraci dell'adriatico e pomodoro fresco (A,P) € 16.00

Bronze-drawn spaghetti with Adriatic clams and fresh tomato

Disponibile pasta senza glutine '15

Gluten-free pasta '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) € 20.00
Casserole, with roasted suckling pig collar and baked potatoes
- Tagliata di roast-beef di scottona alla griglia** Grilled roast beef steak (no glutine) € 20.00
- **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) crostini e mayo alla senape antica (se la tartare la desiderate strong, richiedetela)** (A,C,L) € 18.00
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) € 22.00
- **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 alla plancia con patate spadellate, pomodorini, taggiasche ed emulsione** € 24.00
(P) * *Octopus Mediterranean style with cherry tomatoes, taggiasche olives and potatoes*
- Baccalà alla Vicentina con polenta morbida** (A,D,G) € 21.00
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)
- Seppie al nero alla veneziana con polentina morbida** (P) € 19.00
Venezian cuttlefish with soft polentina

Contorni di stagione / Seasonal side dishes

<i>L'Insalata mista di stagione (insalata, radicchio rosso, carote, pomodoro)</i> Mixed salad	€ 5.00
<i>Le Patate al forno al profumo provenzale</i> Baked potatoes	€ 5.00
<i>Verdure alla griglia (melanzane, peperoni e zucchine) -</i> Grilled vegetables	€ 6.00
<i>Coperto / cover charge</i>	€ 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 e il burro usato, ove necessita, è senza lattosio

La lista dei 14 alimenti o dei prodotti che provocano allergie o intolleranze

A - cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati.

B - crostacei e prodotti a base di crostacei.

C - uova e prodotti a base di uova.

D - pesce e prodotti a base di pesce.

E - arachidi e prodotti a base di arachidi.

F - soia e prodotti a base di soia

G - latte e prodotti a base di latte

H - frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti.

I - sedano e prodotti a base di sedano.

L - senape e prodotti a base di senape.

M - semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.

N - anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale.

O - lupini e prodotti a base di lupini.

P - molluschi e prodotti a base di molluschi

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)

Mouse al cioccolato con lingue di gatto fatte da noi e lamponi freschi (no glutine) € 6.00

Chocolate mouse with homemade cat tongues and fresh raspberries

Torta fresca di pasta frolla, crema al limone e meringa all'italiana flamble € 6.00

Fresh cake, shortcrust pastry, lemon cream and flamble Italian meringue

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

- *con fragole fresche* with fresh strawberries € 5.00

Le Nostre Grappe i Distillati e gli Amari

Our Grappas, Distillates and Bitters

<i>Castagner</i>	<i>Grappa</i>	<i>Fuoriclasse 14 anni</i>	<i>€ 12.0</i>
<i>Castagner</i>	<i>Grappa</i>	<i>Fuoriclasse 7 anni</i>	<i>€ 8.0</i>
<i>Castagner</i>	<i>Grappa</i>	<i>Fuoriclasse 3 anni</i>	<i>€ 4.5</i>
<i>Castagner</i>	<i>Grappa</i>	<i>Fuoriclasse di prosecco "morbida"</i>	<i>€ 4.0</i>
<i>Castagner</i>	<i>Grappa</i>	<i>Barrique di Ciliegio</i>	<i>€ 4.0</i>
<i>Nardini</i>	<i>Grappa</i>	<i>Nardini Bianca</i>	<i>€ 4.0</i>
<i>Nardini</i>	<i>Grappa</i>	<i>Nardini Barricata</i>	<i>€ 4.5</i>
<i>Poli</i>	<i>Grappa</i>	<i>Poli Sarpa</i>	<i>€ 4.0</i>
<i>Poli</i>	<i>Grappa</i>	<i>Poli oro, Barricata</i>	<i>€ 4.5</i>
<i>Poli</i>	<i>Grappa</i>	<i>Poli alla Camomilla</i>	<i>€ 4.0</i>
<i>Poli</i>	<i>Grappa</i>	<i>Poli alla Ruta</i>	<i>€ 4.0</i>
<i>Domenis</i>	<i>Grappa</i>	<i>Storica Bianca</i>	<i>€ 4.0</i>
<i>Domenis</i>	<i>Grappa</i>	<i>Storica Nera</i>	<i>€ 4.0</i>
<i>Loredan Gasparini</i>	<i>Grappa</i>	<i>Di prosecco</i>	<i>€ 4.0</i>
<i>Loredan Gasparini</i>	<i>Grappa</i>	<i>Di Capo di Stato</i>	<i>€ 5.0</i>
<i>Loredan Gasparini</i>	<i>Grappa</i>	<i>Di Capo di Stato barrique</i>	<i>€ 6.0</i>
<i>Bonollo</i>	<i>grappa</i>	<i>Di Amarone Riserva</i>	<i>€ 6.0</i>
<i>Loredan Gasparini</i>	<i>Amaro</i>	<i>Amaro della Casa</i>	<i>€ 4.5</i>
<i>Castagner</i>	<i>Amaro</i>	<i>Amaro Leon</i>	<i>€ 4.5</i>
<i>Bonollo</i>	<i>Amaro</i>	<i>Dorange</i>	<i>€ 4.0</i>
<i>Zacapa</i>	<i>Rum</i>	<i>Zacapa 23 anni</i>	<i>€ 8.0</i>
<i>Hell</i>	<i>Rum</i>	<i>Hell</i>	<i>€ 5.0</i>
<i>Caol ila</i>	<i>Whisky</i>	<i>Caol ila 12 anni</i>	<i>€ 7.0</i>
<i>Johnnie Walker</i>	<i>Whisky</i>	<i>Johnnie Walker 12 anni</i>	<i>€ 5.0</i>
<i>Jack Daniel's</i>	<i>Whisky</i>	<i>Jack Daniel's 7 anni</i>	<i>€ 4.5</i>
<i>Nostra preparazione</i>	<i>Grappa</i>	<i>Albicocche sotto grappa</i>	<i>€ 3.0</i>
<i>Nostra preparazione</i>	<i>Grappa</i>	<i>Uvetta sotto grappa</i>	<i>€ 3.0</i>
<i>Nostra preparazione</i>	<i>Grappa</i>	<i>Pino Mugo</i>	<i>€ 3.0</i>
<i>Nostra preparazione</i>	<i>Grappa</i>	<i>Genziana</i>	<i>€ 3.0</i>