

Osteria Contemporanea Treviso

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

"from family tradition, genuine and local dishes "

Antipasti / Appetizers

- **Sformatino di funghi porcini su crema di parmigiano con cuore di Morlacco del Grappa (G,)** € 12.00
Porcini mushroom flan on parmesan cream with a heart of Morlacco del Grappa cheese
- **Zucca su crema di parmigiano, ricotta affumicata, granella di nocciola e radicchio rosso(H,G)** € 12.00
Baked pumpkin on parmesan cream, chopped hazelnuts and smoked ricotta
- **Polentina con Casatella Trevigiana Dop, Sopressa Veneta e radicchio di Treviso al forno (G,N)** € 9.00
Polenta with Casatella Trevigiana Dop (soft cheese), and Sopressa Veneta (tipical salami)
- **Cotechino nostrano con purè di patate e cren** (N) € 12.00
Local pork cotechino with mashed potatoes and horseradish cren
- **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** (H,G,N) € 14.00
Selection of local cured meats and cheeses
- **La Degustazione Veneta:** * (A,B,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) € 9.00
Creamed cod without milk with croutons
- **Tris di capesante: Gratinata, alla veneziana e con radicchio di Treviso** * (A,B) € 16.00
Three scallops: au gratin, Venetian style and Treviso radicchio

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 ragù di Chianina** (A,C,I) € 12.00
Homemade Tagliatelle with our bolognese Chianina beef ragù
- **Tagliatelle fatte da noi con funghi porcini e finferli** * (A,C) € 14.00
Homemade Tagliatelle with porcini and fresh chanterelles mushrooms
- **Tagliatelle fatte da noi con radicchio tardivo di Treviso e salsiccia nostrana sbriciolata** (A,C) € 13.00
Homemade Tagliatelle with Treviso radicchio and local crumbled sausage
- **Medaglioni con cuore di taleggio, saltati con porcini, finferli e burro tartufato** * (A,C,G) € 14.00
Medallions with Taleggio cheese heart, sautéed with porcini chanterelles and truffle butter
- **Cappellacci ferraresi IGP alla zucca con ricotta affumicata e speck croccante** (A,C,G) € 14.00
Cappellacci ferraresi IGP with pumpkin, smoked ricotta cheese and crispy speck
- **Tortelli fatti a mano con cuore di baccalà, cime di rapa e fonduta di scamorza affumicata*** € 14.00
Handmade tortelli with cod heart, broccoli and smoked scamorza cheese fondue (A,C,D,G)
- **Il nostro Bigolo Cacio e Pepe con crudo 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
- **Bigoli o tagliatelle al ragù d'anatra** * (A,C,I) € 14.00
Bigoli or tagliatelle with duck ragù
- **Radicchio tardivo di Treviso con minestra di fagioli Lamon** "come una volta" € 10.00
Treviso radicchio, Lamon beans "as it once was"
- **Pasticcio fatto in casa con zucca e radicchio di Treviso a km 0** (A,C,G) € 12.00
Homemade lasagna with pumpkin and Treviso radicchio
- **Disponibile pasta senza glutine (spaghetti) '15**
Gluten-free pasta (spaghetti) available

Secondi piatti di terra / Second courses of earth

- **Guancette di maiale nostrano brasate al Raboso con polentina morbida** (no glutine) € 16.00
Local pork cheeks braised in Raboso wine with soft polenta
- **Coppa di maialino da latte al forno con patate arrostiti** (no glutine) € 18.00
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
- **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)** € 16.00
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) € 16.00
Beef tartare (only salt) with croutons and ancient mustard mayo
- **Hamburger di manzo al piatto, con pane ai cereali, pancetta, lattuga, pomodoro,** € 15.00
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*

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 radicchio di Treviso al forno e salsa mayo all'erba cipollina**
with baked treviso radicchio and chive mayo sauce
- **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)
- **Degustazione di baccala alla Veneta (alla vicentina e in umido) con polentina** (A,D,G) € 20.00
Tasting of Venetian cod (alla Vicentina and stewed) with soft polenta

Contorni di stagione / Seasonal side dishes

- **Le Patate al forno al profumo provenzale** *Baked potatoes with provence herbs* € 5.00
- **L'Insalata mista di stagione** (*insalata, radicchio rosso, carote, pomodoro*) *Mixed salad* € 5.00
- **Verdura cotta** (*Spinaci, coste d'argento e cicoria*) (*Spinach, chard and chicory*) € 5.00
- **Radicchio di Treviso tardivo al forno** - *Baked Treviso radicchio* € 5.00

I nostri dolci fatti in casa / Homemade 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
 - **Sfogliatina con crema e frutti di bosco freschi** (A,C,G) € 6.00
Puff pastry with cream and fresh berries
 - **Delizia al cioccolato fondente servita con panna e ribes freschi** (*no glutine*) (C,G) € 6.00
Dark chocolate cake served with whipper cream and fresh red currant
 - **Gelato alla vaniglia** *vanilla ice cream* (*no glutine*) (G) € 3.00
 - *con uvetta sotto grappa fatta da noi* *with homemade raisins under grappa* € 5.00
 - *con frutti di bosco freschi* *with fresh berries* € 5.00
- 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