

# *Osteria Contemporanea Treviso*

## **Nell'attesa..... i nostri long drink**

<i>Gin Tonic Castagner</i>	<i>GinVitae, Tonica</i>	€ 7.00
<i>Gin Tonic Hendrix</i>	<i>Gin Hendrix, Tonica</i>	€ 6.00
<i>Gin Tonic Tanqueray</i>	<i>Tanqueray, Tonica</i>	€ 6.00
<i>Negroni Castagner</i>	<i>Gin, Bitter, Vermut (selezione Castagner)</i>	€ 8.00
<i>Americano Castagner</i>	<i>Bitter, Vermut, Soda (selezione Castagner)</i>	€ 7.00
<i>Aperol Spritz</i>	<i>Aperol, Prosecco Doc e Soda</i>	€ 5.00
<i>Campari Spritz</i>	<i>Campari, Prosecco Doc e Soda</i>	€ 5.00
<i>Select Spritz</i>	<i>Select, Prosecco e Soda</i>	€ 5.00
<i>Spritz Analcolico 00</i>	<i>Bitter 00, Spumante 00 e Soda</i>	€ 5.00
<i>Bellini</i>	<i>Prosecco Doc e polpa di pesca</i>	€ 7.00
<i>Bellini Analcolico 00</i>	<i>Spumante 00 e polpa di pesca</i>	€ 6.00

# *Osteria Contemporanea Treviso*

"dalla tradizione di famiglia, piatti del territorio"

"from family tradition, genuine and local dishes"

## **Antipasti / Appetizers**

- Caprese di melanzane con bufala DOP, pomodoro e olio al basilico** (G) € 14.00  
*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 ( x 2 )** (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*
- 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*
- 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*
- Battuta di Tonno a coltello, fresca e saporita alla Greca** \* (D,G) € 16.00  
*Fresh and tasty Greek-style tuna tartare*
- I tre Baccalà dell'osteria: mantecato, condito e polpetta di baccala** (A,D) € 15.00  
*Tasting of cod from the tavern: creamed, seasoned and cod meatballs*
- Sarde e gamberi alla Veneziana ( in Saor)** \* (A,B,D) € 14.00  
*Sardines and prawns Venetian style (in Saor)*
- I nostri gratinati : Capasanta, canestrelli, cozze e spiedino di gamberi gratinati** \* (A,B,P) € 16.00  
*Our gratinates: Scallop, scallops, mussels and skewer of grilled shrimp*
- La Degustazione di mare :** \* (A,B,D,I,P) € 30.00  
*Capasanta, canestrelli e cozze gratinate, i Baccalà Veneziani, gamberi e sarde in saor, moscardino alla veneziana in rosso e insalata di piovra.*  
Venetian Tasting : mixed au gratin, two cod (cream and seasoned), sardines and prawns in saor, Venetian style octopus in red and octopus salad
- 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 fatti da noi al ragù di Fassona Piemontese*** (A,C,I) € 15.00

*Homemade Tagliatelle or gnocchi with bolognese Fassona beef ragù*

***Tagliatelle con funghi porcini al profumo tartufato*** \* (A,C) € 16.00

*Homemade Tagliatelle with porcini and truffle butter*

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

*Homemade Bigoli with duck ragù*

***Lasagna della casa ai funghi porcini, Piave stravecchio e speck croccante*** \* (A,C,G) € 15.00

*Homemade lasagna with porcini mushrooms, Piave cheese and crispy speck*

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

***Linguine trafilete al bronzo con Ragù d'Astice fresco in rosso "Leggermente piccante"*** (A,B) € 20.00

*Linguine with shelled lobster fish (Venetian style) with tomato "slightly spicy"*

***Spaghetti trafileti al bronzo con vongole veraci del mar Adriatico*** (A,P) € 18.00

*Bronze drawn spaghetti with clams from the Adriatic sea*

***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)*

***Gnocchi di patate fatti da noi con polpa fresca di granciporro e pomodorini datterini*** (A,B,C) € 18.00

*Homemade gnocchi with fresh flesh of crab and tomato*

***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*

## Secondi piatti di terra / Second courses of earth

- Guancetta di maiale nostrano brasate al Raboso del Piave con purè di patate** (G,I) € 19.00  
*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 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)*
- Battuta dell'Osteria Contemporanea di sola carne di Piemontese** € 20.00  
*(CONDITA) con (scalogno, capperi, cetriolino, senape, tabasco, sale)*  
**su Insalatina invidia riccia e julienne di carotine e zucchine croccanti** (A,C,L)  
*Contemporary Osteria tartare of only Piemontese meat (DRESSING) with (shallot, caper, gherkin, mustard, tabasco, salt)*  
*on curly envy salad and julienne of carrots and crunchy courgettes*
- Battuta 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,** € 18.00  
**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,L,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 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*
- Tentacoli di Polpo alla plancia alla Mediterranea, datterini, patate e taggiasche**      \* (P)      € 24.00  
*Octopus Mediterranean style with cherry tomatoes, taggiasche olives and potatoes*
- Baccalà alla Vicentina con polentina morbida 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 Provençal 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 macedonia di pesche* (G) € 7.00

*Our Panna cotta with peach salad*

*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

*Sgroppino al limone non alcolico* - Non-alcoholic lemon sgroppino (G) € 3.00

# *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
<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	Pino Mugo	€ 3.0