

Osteria Contemporanea Treviso

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

<i>Gin Tonic Castagner</i>	<i>GinVitae, Tonica</i>	<i>€ 6.00</i>
<i>Gin Tonic Hendrix</i>	<i>Gin Hendrix, Tonica</i>	<i>€ 6.00</i>
<i>Gin Tonic Tanqueray</i>	<i>Tanqueray, Tonica</i>	<i>€ 5.00</i>
<i>Negroni Castagner</i>	<i>Gin, Bitter, Vermut (selezione Castagner)</i>	<i>€ 8.00</i>
<i>Americano Castagner</i>	<i>Bitter, Vermut, Soda (selezione Castagner)</i>	<i>€ 7.00</i>
<i>Aperol Spritz</i>	<i>Aperol, Prosecco Doc e Soda</i>	<i>€ 4.00</i>
<i>Campari Spritz</i>	<i>Campari, Prosecco Doc e Soda</i>	<i>€ 4.00</i>
<i>Select Spritz</i>	<i>Select, Prosecco e Soda</i>	<i>€ 4.00</i>

Osteria Contemporanea Treviso

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

Antipasti / Appetizers

- Sformatino di radicchio di Treviso con cuore di Morlacco su crema di parmigiano** (C,G) € 15.00
Treviso radicchio flan with a heart of Morlacco del Grappa on parmesan cream
- Zucca su crema di parmigiano, radicchio tardivo, ricotta affumicata, granella di nocciole** (H,G) € 14.00
Baked pumpkin on parmesan cream, chopped hazelnuts and smoked ricotta, radicchio
- Strudel salato ripieno di radicchio tardivo, Morlacco, pere kaiser e noci sbriciolate** (A,G,H) € 15.00
Savory strudel filled with late radicchio, Morlacco, kaiser pears and crumbled walnuts
- Sopressa veneta, Casatella Trevigiana dop, radicchio di tv e zucca in saor** (G,N) € 12.00
Venetian sopressa, Casatella Trevigiana DOP, Treviso radicchio and pumpkin in saor
- Culatello, selezione crudo 16 mesi, casa Graziano, con burratina e pomodorini confit** (G) € 18.00
Graziano's Gran Culatta Parma with burratina and semi-dry cherry tomatoes
- 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)
Selection of local cured meats and cheeses at Km 0
- I due Baccalà, mantecato e condito senza latte con crostini** (A,D) € 13.00
two cod, creamed and seasoned without milk with croutons
- La Degustazione di mare Veneta:** * (A,D,I,P) € 25.00
Capasanta gratinata, canestrelli, i due Baccalà (mantecato e condito), gamberi e sarde alla veneziana ,(in saor), moscardino mediterraneo, Radicchio di Treviso e zucca violina
Venetian Tasting : Gratin scallop, two cod (creamed and seasoned), sardines and prawns in saor, Mediterranean small octopus, Treviso Radicchio and pumpkin in saor
- Tris di Capesante: Gratinata, alla veneziana e con radicchio di Treviso** * (A,P) € 18.00
Three scallops: au gratin, Venetian style and Treviso radicchio

Primi Piatti / First Course

La pasta artigianale proposta è fatta da noi

The artisanal pasta offered is homemade

Piatti di terra / Earthen plates

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

Gnocchi di patate con radicchio di Treviso tardivo e salsiccia nostrana sbriciolata. (A,C,N) € 15.00

Homemade potato gnocchi with Treviso radicchio and local crumbled sausage

Cappellacci con cuore di zucca violina, ricotta affumicata e speck croccante (A,C,D,G) € 16.00

Homemade Cappellacci with heart of pumpkin, smoked ricotta and crunchy speck

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

Homemade Bigoli with duck ragù

Piatti di mare / Seafood dishes

Linguine trafilette al bronzo con sugo di scampi sgusciati alla Busara (Piatto Veneziano) (A,B,C) € 18.00

Macheroni with shelled scampi alla busara (Venetian style) (14 minuti) Leggermente piccante

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) € 16.00

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

- Guancette di maiale nostrano brasate al Cabernet 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)** € 18.00
Pan of mixed roasted meats (pork neck, chicken, ribs) and roasted potatoes "gluten free"
- Coppa di maialino da latte fresco con patate arroste al profumo provenzale "gluten free"** € 20.00
Suckling pig bowl with Provençal-flavoured roasted potatoes
- Tagliata di roast-beef di Angus alla griglia** € 24.00
- **con patate al rosmarino e salsa** (C,L) *with rosemary potatoes and sauce*
 - **con radicchio di Treviso al forno** (C,L) *Baked Treviso radicchio and sauce*
- Costolette d'agnello, nostra selezione, alla griglia 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
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 Piemontese, solo sale, su insalatina di carciofi crudi e parmigiano a scaglie** (L,G) € 19.00
Piemontese tartare on a salad of raw artichokes and parmesan flakes
- Tartare di 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*

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 radicchio di Treviso al forno* - *Baked Treviso radicchio*
- Millefoglie di Filetto di rombo fresco con julienne di verdure croccanti al profumo di timo(D)** € 26.00
Fresh turbot fillet with julienne of crunchy vegetables flavored with thyme
- Moscardini del mediterraneo alla Veneziana con polentina (leggermente piccante) * (P)** € 24.00
Mediterranean baby octopus in Venetian style with polenta
- Baccalà alla Vicentina con polenta bianca morbida** (A,D,G) € 23.00
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)

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
- Radicchio di Treviso tardivo al forno** - *Baked Treviso radicchio* € 6.00
- Verdura cotta (Spinaci, coste d'argento e cicoria) (Spinach, chard and chicory)** € 6.00

Dolci / Dessert

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

Desserts are on our list of desserts inside the restaurant, all made by us as tradition dictates

* 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

€ 3.00