

# *Osteria Contemporanea Treviso*

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

## **Antipasti / Appetizers**

**Sformatino di asparagi verdi primizia su crema di parmigiano** (G) € 15.00

*Green asparagus flan on parmesan cream and crunchy chips*

**Tartare di asparagi verdi condita con la nostra salsa tartara e uova mimosa** (C) € 15.00

*Tartare of green asparagus and mimosa eggs, seasoned with our tartar sauce*

**Sopressa nostrana, Casatella Trevigiana, asparago bianco in saor** (A,G,N) € 12.00

*Venetian Sopressa, Casatella Trevigiana and asparagus saor*

**Culatello, selezione 16 mesi, con burratina e nostri 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*

**Millefoglie di zucchine ai ferri, polpo al vapore, pomodorini confit e salsa al basilico** (P) € 16.00

*Millefoglie of grilled courgettes, grilled octopus and basil sauce*

**I due Baccalà, mantecato, condito senza latte con crostini** (A,D) € 12.00

*two cod, creamed and seasoned without milk with bread croutons*

**La Degustazione di mare Veneta:** \* (A,D,I,P) € 25.00

*Capasanta e canestrelli gratinati, i due Baccalà (mantecato e condito), gamberi e sarde alla veneziana (in saor), moscardino alla veneziana e asparago bianco in saor*

Venetian Tasting : *Gratin scallop, two cod (creamd and seasoned), sardines and prawns*

*in saor, Mediterranean small octopus and asparagus saor*

**Tris di Capesante: Gratinata, alla veneziana e con asparago verde** \* (A,P) € 18.00

*Three scallops: au gratin, Venetian style and asparagus*

## 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*

**Lasagna agli asparagi verdi con fonduta di bastardo del Grappa e polvere di guanciale Sauris** € 16.00

*Green asparagus lasagna with grappa bastard cheese fondue and crispy bacon (A,C,G)*

## Piatti di mare / Seafood dishes

**Linguine trafilate al bronzo con scampi sgusciati alla Veneziana in rosso. (Leggermente piccanti)** € 18.00

*Macheroni with shelled scampi alla busara (Venetian style) (slightly spicy) (A,B,C)*

**Tagliatelle fatte da noi con vongole veraci dell'Adriatico e primizie di asparagi verdi** (A,C,P) € 17.00

*Homemade Tagliatelle with real clams and green asparagus*

**Gnocchi di patate fatti da noi con gamberi rosa, datterini e pesto ligure Dop senza aglio(A,B,C)** € 16.00

*Homemade gnocchi with Ligurian pesto DOP without garlic, pink prawns and tomatoes*

**Mezzi paccheri con moscardini del Mediterraneo alla Veneziana in rosso. Leggermente piccanti** € 17.00

*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) € 17.00

*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*

- Guancetta di maiale nostrano brasate al Raboso del Piave 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 )* € 19.00  
*Pan of mixed roasted meats (pork neck, chicken, ribs) and roasted potatoes "gluten free"*
- Coppa di maialino da latte 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* Sliced grilled Angus roast beef € 24.00
- *con patate al rosmarino e salsa mayo* (C,L) *with rosemary potatoes and sauce*
  - *con Verdure alla griglia (melanzane, peperoni e zucchine)* *grilled vegetables*
- 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)*
- Tartare di Piemontese (CONDITA) con (scalogno, capperi, cetriolino, senape, tabasco, sale)* € 18.00  
*e 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 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,* € 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 verdure miste grigliate (melanzane, zucchine, peperoni) with mixed 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)
- Tentacoli di Polpo alla plancia alla Mediterranea, datterini, patate e taggiasche** \* (P) € 24.00  
*Octopus Mediterranean style with cherry tomatoes, taggiasche olives and potatoes*
- Gamberoni australi alla griglia già sgusciati** *Grilled australi prawns* \*(B,D) € 24.00
- con misto di verdura fresche e salsa** - *with mixed fresh vegetables*
  - con verdure miste grigliate** - *with mixed baked vegetables*
- Baccalà alla Vicentina con polenta 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, pomodori gratinati)** € 8.00  
- *Grilled vegetables*

## 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

# 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 )*

*Scrigni fatti in casa con crema di gianduia e panna vegetale* (A,C,G) € 7.00

*Homemade cream puffs with gianduia cream and vegetable cream*

*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)

*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
<b>Salvo Disponibilit�</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 caff�	€ 3.0
Nostra preparazione	Grappa	Anice stellato	€ 3.0
Nostra preparazione	Grappa	Pino Mugo	€ 3.0