

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
- **Polentina con funghi chiodini, Casatella trevigiana Dop e Sopressa veneta (G,N)** € 12.00
Polenta with chiodini mushrooms, Casatella trevigiana Dop soft cheese, and Sopressa Veneta (typical salami)
- **Prosciutto San Daniele con burrata 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)** € 15.00
Capasanta gratinata, Baccalà mantecato, sarde in saor e crostino di alici marinate
Venetian Tasting : gratinated Scallop, creamed cod, "in saor" sardines, and pickled (fried and marinated)
- **Baccalà mantecato senza latte con crostini (A,D)** € 9.00
Creamed cod without milk with croutons
- **Tris di capesante: gratinata e alla veneziana *** (A,B) € 15.00
Three scallops : au gratin and Venetian style

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 nostro ragù di manzo** (A,C,I) € 12.00
Homemade Tagliatelle with our bolognese ragù
- **Tagliatelle fatte da noi con funghi porcini e finferli** * (A,C) € 14.00
Homemade Tagliatelle with porcini and fresh chanterelles mushrooms
- **Tagliolini al nero fatti da noi con gamberi rosa, datterini e pesto ligure** * (A,B,C) € 14.00
Homemade Black tagliolini with prawns, sauteed date tomatoes and Ligurian pesto
- **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
- **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)
- **Spaghettoni trafilati al bronzo con crema di zucchine allo zafferano e vongole fresche** (A,P) € 14.00
Bronze drawn spaghetti with zucchini cream and saffron and clams
- **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,D) € 14.00
Bigoli in Venetian sauce with Adriatic anchovies and red onion
- **Bigoli al ragù d'anatra** * (A,C,I) € 14.00
Bigoli with duck ragù
- **Disponibile pasta senza glutine (spaghetti) '15**
Gluten-free pasta (spaghetti) available
- I nostri condimenti sulle paste sono eseguiti al momento, si può richiedere di escludere alcuni ingredienti se si hanno intolleranze alimentari.
- Our pasta sauces are made on the spot, you can request to exclude some ingredients if you have food intolerances.

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 Cabernet with soft polenta
- **Pentolaccia, Carni miste di cortile al forno (costicine, coppa e pollo) con patate arroste** € 16.00
Mixed backyard meats in the oven (ribs, pork cup and chicken) with roasted 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 and parmesan flakes
- **Tartare di manzo CONDITA con (scalogno, capper, cetriolino, senape, tabasco, sale)** € 16.00
crostini e mayo alla senape antica (se la battuta la desiderate strong, richiedetela) (A,C,L)
Tartare ingredients (shallot, caper, gherkin, mustard, tabasco, salt)
- **Tartare di manzo (SOLO SALE) con crostini e mayo alla senape antica** (A,C,L) € 16.00
Beef tartare (only salt) our selection, with croutons and ancient mustard mayo
- **Costolette d'agnello, nostra selezione, alla griglia con patate al forno e salsa mayo** (C,L) € 20.00
Lamb chops, our selection, grilled with baked potatoes and sauce
- **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,
baked potatoes and ancient mustard mayo sauce

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
- **Baccalà alla Vicentina con polenta morbida** (A,D,G) € 19.00
Baccalà alla Vicentina with soft polenta

Contorni di stagione / Seasonal side dishes

- **Le Patate al forno al profumo provenzale** *Baked potatoes* € 5.00
- **L'Insalata mista di stagione** (*insalata, radicchio rosso, carote, pomodoro*) *Mixed salad* € 5.00
- **Caponatina tiepida** *Lukewarm caponata* (I) € 5.00
- **Verdura cotta** (*Spinaci, coste d'argento e cicoria*) (*Spinach, silver ribs and chicory*) € 5.00

I nostri dolci fatti in casa / Homemade dessert

- **Tiramisù dell'Osteria Contemporanea** (A,C,G) € 5.00
Tiramisu from the Osteria Contemporary
- **Biscotti "Zaeti"** (*biscotto veneziano*) - "Zaeti" Venetian biscuits (A,C,G) € 5.00
 - *con nostra crema* - with cream
 - *accompagnato con vino Raboso Passito* - accompanied with wine Raboso Passito
- **Sfogliatina con crema e frutti di bosco freschi** (A,C,G) € 6.00
Puff pastry with cream and berries
- **Delizia al cioccolato fondente** (A,C,G) € 6.00
Dark chocolate delight
- **Gelato alla vaniglia** *vanilla ice cream (no glutine) (G)* € 3.00
 - **con uvetta sotto grappa fatta da noi** *Raisins under grappa made by us (no glutine)* € 5.00
 - **con frutti di bosco freschi** *with fresh berries (no glutine)* € 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