

Osteria Contemporanea Treviso

"dalla tradizione di famiglia, piatti del territorio"

"from family tradition, genuine and local dishes"

Antipasti / Appetizers

- Sformatino di Zucca Violina con crema di Morlacco del Grappa e funghi Porcini** € 16.00
Violina pumpkin flan with Morlacco del Grappa cheese, Parmesan cream (G,)
- Zucca mantovana su fonduta di formaggio di malga, radicchio rosso, ricotta affumicata, granella di nocciole e semi di zucca** € 12.00
Mantuan pumpkin on a cheese fondue, red radicchio, smoked ricotta, chopped hazelnuts and pumpkin seeds (H,G)
- Strudel salato ripieno di radicchio di Treviso, Morlacco, pere abate e noci sbriciolate su fonduta di formaggi di malga** € 15.00
Savory strudel filled with Treviso radicchio, Morlacco del Grappa, Abate pears and crumbled walnuts on a mountain cheese fondue (A,G,H)
- Sopressa Veneta, Casatella Trevigiana, funghi e polentina con radicchio di Treviso** (N) € 13.00
Sopressa Veneta and Casatella Trevigiana, mushrooms and polenta with Treviso radicchio
- 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 arrotondata stagionata e porchetta Trevigiana)
Our selection of local salami and cheeses from Asiago and Monte Grappa at km 0*
- Prosciutto Iberico de Paleta de Serrano 27 mesi con croccante focaccia in pala** (A) € 16.00
Shoulder ham Iberico de Serrano, 27-month with crunchy focaccia
- Tartare di Tonno con Puntarelle Romane, stracciatella e nostra crema d'acciughe** (D,G) € 16.00
Tuna tartare, Roman Puntarelle, stracciatella and Adriatic anchovy cream
- Nostro Baccalà mantecato con crostini e fiore di zucca in pastella ripieno al baccalà** (A,D) € 15.00
Our creamed cod with with croutons and battered courgette flowers filled with cod
- La Degustazione di mare :** * (A,B,D,I,P) € 28.00
Capasanta, canestrelli e cozze gratinate, Baccalà Veneziano con crostino, sarde e gamberi in saor, insalata di piovra, fiore di zucca in pastella ripieno di baccalà, radicchio di Treviso e zucca in saor
Venetian Tasting : mixed gratin 6 pieces, cod and croutons, Sardines and prawns in saor, octopus salad, battered courgette flowers stuffed with cod 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
- Puntarelle Romane con Radicchio di Treviso Tardivo e nostra crema di Acciughe** (D) € 8.00
Roman Puntarelle with Late Treviso Radicchio and our Anchovy Cream

Primi Piatti di terra / First Course of Earth

Tagliatelle fatte da noi al ragù di Fassona Piemontese (A,C,I) € 15.00

Homemade Tagliatelle with bolognese Fassona beef ragù

Tagliatelle fatte da noi con funghi porcini al profumo tartufato * (A,C) € 16.00

Homemade Tagliatelle with porcini and fresh chanterelles

Nostro bigolo trafilato al bronzo con ragù bianco d'anatra * (A,C,I) € 16.00

Bronze-drawn bigolo with our white duck ragù

Gnocchi di patate al Radicchio di Treviso e salsiccia nostrana sbriciolata (A,C,H) € 16.00

Potato gnocchi with Treviso radicchio and crumbled local sausage

Lasagna della casa con Zucca Violina, Radicchio di Treviso e Morlacco del Grappa * (A,C,G) € 15.00

Homemade Lasagna with Squash, Treviso Radicchio, and Morlacco del Grappa Cheese

Piatti di mare / Seafood dishes

Tagliatelle fatte da noi con vongole dell'Adriatico sgusciate, julienne di zucchini e zafferano € 17.00

Homemade tagliatelle with shelled clams, julienned zucchinis, and saffron (A,C,P)

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

Home made 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

Guancia di manzo brasata al Raboso del Piave con purè di patate (G,I) € 22.00

Beef cheek braised in Raboso del Piave wine with mashed potatoes

Pentolaccia di carni miste (coppa di maialino da latte, pollo, costicine e patate arrostate) € 20.00

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 radicchio di Treviso al forno* - *with baked Treviso radicchio*

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 dell'Osteria Contemporanea di sola carne di Piemontese (A,L) € 20.00

- *Condita con (scalogno, capperi, cetriolino, senape, tabasco, sale)*
- *Solo Sale con insalatina di carciofi, scaglie di grana e Citronette alla senape*
- *Solo Sale*

Contemporary Osteria tartare of only Piemontese meat

(Seasoned) with (shallot, caper, gherkin, mustard, tabasco, salt)

(only salt) with artichoke salad and mustard Citronette

Hamburger di manzo italiano al piatto, con pane ai cereali, pancetta, lattuga, pomodoro, € 20.00

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

€ 20.00

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 radicchio di Treviso al forno** *with baked Treviso radicchio*
- 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 con salsa d'acciuga e radicchio di Treviso al forno** *(D,I) € 24.00
Baked tuna fillet with anchovy sauce and Treviso radicchio
- Tentacoli di Polpo alla plancia alla Mediterranea, datterini, capperi taggiasche e patate* (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

- 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
- Verdura cotta** (*Spinaci, coste d'argento e cicoria*) - (*Spinach, chard and chicory*) € 7.00
- Radicchio di Treviso tardivo al forno** - *Baked Treviso Radicchio* € 7.00

Dolci / Dessert

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

The desserts are on our separate list, 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

€ 3.50

Dessert *nostra produzione*

Tiramisù dell'Osteria Contemporanea (A,C,G) € 7.00

Tiramisu from Osteria Contemporanea

Biscotti "Zaeti" (biscotto veneziano) con crema - "Zaeti" Venetian biscuits (A,C,G) € 7.00

- *Valpolicella Recioto Passito* - Valpolicella Recioto Passito sweet wine € 5.00

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)

Delizia tiepida al cioccolato fondente con nostra crema e lamponi (A,C,G) € 7.00

A delight with an intense dark chocolate flavour, our cream and raspberries.

La nostra Panna cotta con salsa al caramello all'arancia e granella di nocciole (G) € 7.00

Our Panna cotta with orange caramel sauce and chopped hazelnuts

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
- *con 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
Poli	Grappa	Moscato Morbida	€ 4.0
Poli	Grappa	Grappa di Sassicaia	€ 12.0
Poli	Grappa	Due Barili	€ 6.0
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
Poli	Rum	Tres Vieux Rhum VSOP	€ 7.0
Zacapa	Rum	Zacapa 23 anni	€ 8.0
Matusalem	Rum	Rum Gran Reserva 15 years	€ 5.0
Poli	Whisky	Segretario di Stato	€ 6.5
Caol ila	Whisky	Caol ila 12 anni	€ 8.0
Johnnie Walker	Whisky	Johnnie Walker 12 anni	€ 5.0
Jack Daniel's	Whisky	Jack Daniel's 7 anni	€ 4.5
Salvo Disponibilità			
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