

Osteria Contemporanea Treviso

"dalla tradizione di famiglia, piatti genuini e del territorio"

"from the family tradition, genuine and local dishes "

Antipasti / Appetizers

- **La Sopressa Veneta con Casatella Trevigiana Dop e radicchio di Treviso** (N) € 8.00
Sopressa Veneta with Casatella Trevigiana Dop and baked Treviso radicchio
- **Il Baccalà mantecato senza latte con crostini** (A,D) € 8.00
Creamed cod with croutons
- **Tagliere di salumi e formaggi del territorio a km 0** (A,G,N) € 10.00
Our local cured meats and cheeses with sweet and sour pickles in oil
- **Mille foglie tiepida di melanzane con cuore di bufala e olio al basilico** (G,) € 12.00
A thousand warm eggplant leaves with buffalo mozzarella and basil oil
- **La Degustazione Veneta:** (A,B,D) € 12.00
*Capasanta gratinata, Baccalà mantecato, moscardini alla busara con polentina **
Venetian Tasting : Gratinated scallop, Creamed cod, baby octopus alla busara

Primi Piatti / First Course

- **Le Tagliatelle fatte da Noi** - Fresh homemade tagliatelle (A,C)
 - **con funghi porcini** - with porcini mushrooms (A,C) € 12.00
 - **al ragù della casa** - with bolognese ragù (A,C,G,I) € 9.00
- **Paccheri fatti da noi con moscardini alla busara** * (A,C,I,P) € 13.00
Paccheri made by us Moscardini drowned in tomato sauce
- **I Bigoli in salsa alla veneta con acciughe dell'Adriatico e cipolla rosa** (A,C,D) € 13.00
Bigoli in Venetian sauce with Adriatic anchovies and pink onion
- **I Bigoli al ragù d'anatra** (A,C,I) € 12.00
Bigoli with duck ragù
- **Il Pasticcio della casa con asparagi verdi** (A,C,G) € 10.00
Homemade pie with green asparagus

Secondi piatti / Second courses

- **Le Guancette di maiale nostrano brasate al Cabernet con polentina morbida** (I) € 14.00
Cabernet braised cheeks with polenta
- **La Tagliata di roast-beef di Angus Australia alla griglia con patate al forno** (C,L) € 18.00
Grilled heifer roast-beef cut with baked potatoes
- **Le Costolette di Agnello alla griglia con patate al forno** (C,L) € 18.00
Grilled lamb chops with roast potatoes
- **La Tartare di razza piemontese con crostini e salsa** (A,C,L) € 15.00
Ingredienti Tartare (scalogno, capperi, cetriolino, senape, tabasco, sale, olio)
Piemontese beef beat or Tartare with croutons and sauces (A,C,L)
Tartare ingredients (shallot, caper, gherkin, mustard, tabasco, salt, oil)
- **Hamburger con carne di manzo, pancetta, insalata e cipolla rosa** (A,G) € 12.00
Hamburger with beef, bacon, cheese, salad and braised onion
- **Il Baccalà alla Vicentina con polenta morbida** (A,D,G) € 18.00
Baccalà alla Vicentina with soft polenta
- **Moscardini affogati in salsa di pomodoro con polentina morbida** * (A,I,P) € 16.00
Octopus poached in tomato sauce with soft polenta
- **Gamberoni alla griglia con salsa e verdure miste fresche** * (B,C,L) € 16.00
Grilled prawn skewers with sauce and fresh vegetable

Contorni di stagione / Seasonal side dishes

- **L'Insalata mista di stagione** - Mixed salad € 4.00
- **Le Patate al forno** - Baked potatoes € 4.00
- **Il radicchio di Treviso al forno** - Baked Treviso radicchio € 4.00
- **Polentina morbida** - Soft polenta € 3.00

I nostri dolci fatti in casa / Homemade desserts

- **Il nostro Tiramisù di Treviso** Tiramisù from Treviso (A,C,G) € 5.00
- **Crostatina con nostra crema e frutti di bosco freschi** Berries tart with our cream (A,C,G) € 6.00
- **Gelato alla vaniglia del Madagascar con uvetta sotto grappa fatta da noi** € 5.00
Madagascar vanilla ice cream with raisins in grappa made by us

Coperto / Cover Charge € 2.50

Alcuni prodotti seguono la stagionalità, potranno essere sostituiti nelle preparazioni, Il latte usato, ove necessita, è senza lattosio
* tali prodotti indicati sono in riferimento al Decreto Legislativo 110/92 sugli alimenti surgelati e o hanno subito il trattamento HACCP

La lista dei 14 alimenti o dei prodotti che provocano allergie o intolleranze

The list of 14 foods or products that could provoke allergies or intolerances

- A - **cereali** contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati.*
- A - **cereals** - containing gluten such as wheat, rye, barley oats, spelled, kamut and their derived strains and derived products*
- B - **crostacei** e prodotti a base di crostacei.*
- B - **crustaceans** - product containing crustaceans such as lobster or shrimp*
- C - **uova** e prodotti a base di uova.*
- C - **eggs** - product contains eggs*
- D - **pesce** e prodotti a base di pesce.*
- D - **fish** - product contains fish*
- E - **arachidi** e prodotti a base di arachidi.*
- E - **peanuts** - product contains peanuts*
- F - **soia** e prodotti a base di soia*
- F - **soy** - product contains soy*
- G - **latte** e prodotti a base di latte*
- G - **dairy** - contains dairy products*
- H - **frutta a guscio** come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti.*
- H - **tree nuts** - contains tree nuts such as almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios*
- I - **sedano** e prodotti a base di sedano.*
- I - **celery** - contains celery*
- L - **senape** e prodotti a base di senape.*
- L - **mustard** - contains mustard*
- M - **semi di sesamo** e prodotti a base di sesamo.*
- M - **sesame seeds** - contains sesame seeds*
- N - **anidride solforosa e solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale.*
- N - **sulfur dioxide and sulphites** - in concentrations exceeding 10 mg / kg or 10 mg / litre in terms of total sulfur dioxide*
- O - **lupini** e prodotti a base di lupini.*
- O - **lupins** - contains lupin beans*
- P - **molluschi** e prodotti a base di molluschi*
- P - **mollusks** - contains mollusks*