diVino

Osteria Trevigiana

Estate 2017 | Summer 2017

La ristorazione del DiVino Osteria Trevigiana dove vuoi tu con
DiVino Osteria Trevigiana wherever you want with

BHR
CATERING
DIVINO

diVino

Osteria Trevigiana

I Presidi Slow Food sono progetti che tutelano piccole produzioni di qualità, realizzate secondo pratiche tradizionali e principi di sostenibilità.
The Slow Food Presidia are projects that protect small quality productions that follow traditional practices and sustainability principles.

*Prodotto disponibile su richiesta con ingredienti senza glutine.
**This dish is available on request with gluten free ingredients.*

Piatto Vegetariano.
Vegetarian dish.

Piatto Vegano.
Vegan dish.

diVino

Osteria Trevigiana

Le insalate e gli snack | *Our salads and snacks*

Focaccia pugliese, pomodorini
e stracciatella

Apulian focaccia, cherry tomatoes and stracciatella cheese

euro 7,00

Misticanza, feta Greca, cipollotti rossi croccanti e olive taggiasche (7) *

*Mesclunsalad, greek feta, crunchy red onions and ligurian olives**

euro 8,00

Club Sandwich DiVino con insalata di pollo, uova, pomodoro, bacon e contorno di chips (1-3-10)

DiVino Club Sandwich with chicken salad, eggs, tomato, bacon and chips

euro 14,00

"Caesar Salad" - l'insalata di Cesare Cardini - con lattuga, parmigiano, pancetta croccante, petto di pollo e crostini (1-3-10) *

*"Caesar Salad" with lettuce, Parmesan cheese, crispy bacon, chicken breast and croutons**

euro 12,00

Nel menu, accanto al nome delle pietanze, si trova un numero indicante gli allergeni presenti come ingredienti della pietanza stessa.
Gli alimenti da noi serviti sono preparati in cucina, dove si eseguono diverse lavorazioni.
Si prega pertanto di informare tempestivamente il personale di servizio, in caso di allergia o intolleranze.

The numbers you read at the end of each course identify the allergen ingredients of each dish.
Please notice that we prepare different dishes in our kitchen.
Therefore please inform our staff if you suffer from any allergy or intolerance.

diVino

Osteria Trevigiana

I freschi antipasti | *Cold starters*

Mozzarella caprese con bufala del Piave *

*Caprese salad with local bufala **

euro 12,00

Hummus di ceci con gamberi rossi marinati all'arancia e coriandolo *

*Hummus with red shrimps marinated in orange and coriander **

euro 12,00

Culatello di Zibello e burratina affumicata (7) *

*Zibello ham with smoked burrata**

euro 14,00

Crudo affumicato tagliato al coltello e giardiniera della casa *

*Sliced smoked ham and homemade pickled vegetables **

euro 14,00

I Presidi Slow Food sono progetti che tutelano piccole produzioni di qualità, realizzate secondo pratiche tradizionali e principi di sostenibilità.
The Slow Food Presidia are projects that protect small quality productions that follow traditional practices and sustainability principles.

*Prodotto disponibile su richiesta con ingredienti senza glutine.
**This dish is available on request with gluten free ingredients.*

Piatto Vegetariano.
Vegetarian dish.

Piatto Vegano.
Vegan dish.

diVino

Osteria Trevigiana

I primi piatti * | *Pasta* *

Fusilloro al pomodoro fresco e basilico (1)

Fusilloro pasta with fresh tomatoes and basil

euro 10,00

Calamarata con carbonara di tonno (1-3-7)

Calamarata with tuna carbonara

euro 14,00

Spaghetti con vongole con crema di limone e bottarga di muggine (1-4)

Spaghetti with clams with lemon cream and mullet bottarga

euro 15,00

Nel menu, accanto al nome delle pietanze, si trova un numero indicante gli allergeni presenti come ingredienti della pietanza stessa.
Gli alimenti da noi serviti sono preparati in cucina, dove si eseguono diverse lavorazioni.
Si prega pertanto di informare tempestivamente il personale di servizio, in caso di allergia o intolleranze.

The numbers you read at the end of each course identify the allergen ingredients of each dish.
Please notice that we prepare different dishes in our kitchen.
Therefore please inform our staff if you suffer from any allergy or intolerance.

diVino

Osteria Trevigiana

Dal nostro barbecue | *From our BBQ*

Costata di manzo Phenomena con chips **

*Grilled Phenomena Sirloin Steak with chips **

euro 4,50/hg (min. 500-600 gr)

Fiorentina di manzo Phenomena con chips **

*Grilled Phenomena T-bone Steak with chips**

euro 5,50/hg (1000 gr)

Filetto di manzetta prussiana con chips

Grilled Prussian heifer fillet with chips

euro 24,00

Entrecôte di bufalo italiano con chips

Italian Buffalo entrecôte with chips

euro 22,00

Galletto allevato al mais con chips

Grilled corn-feeded chicken with chips

euro 16,00

Ribs di maiale con chips

Pork ribs with chips

euro 14,00

Spiedini di seppie e gamberi con chips

Skewers of squid and shrimp with chips

euro 16,00

**Il manzo Phenomena è una particolare carne marezzata, la cui distribuzione del grasso nella massa muscolare conferisce un gusto delizioso e piacevole sensazione di scioglievolezza.

***Phenomena beef is a particular marbled meat. Fat distribution in the muscle mass gives a delicious taste and a pleasant feeling of melting.*

Presidio Slow Food

I Presidi Slow Food sono progetti che tutelano piccole produzioni di qualità, realizzate secondo pratiche tradizionali e principi di sostenibilità.
The Slow Food Presidia are projects that protect small quality productions that follow traditional practices and sustainability principles.

AIC

*Prodotto disponibile su richiesta con ingredienti senza glutine.
**This dish is available on request with gluten free ingredients.*

Piatto Vegetariano.
Vegetarian dish.

Piatto Vegano.
Vegan dish.

diVino

Osteria Trevigiana

Contorni | *Vegetables*

Insalata verde e verdure croccanti *

*Green salad and crispy vegetables **

euro 4,50

Grigliata mista di verdure *

*Grilled vegetables **

euro 5,00

Patate chips della casa *

*DiVino homemade chips**

euro 4,50

Melanzane alla siciliana (6) *

*Aubergines with mozzarella (6) **

euro 6,00

Coperto 3,00 per persona

Cover charge 3,00 per person

Per assicurare la perfetta conservazione alimentare alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati.
Some items might be deep-frozen.

Nel menu, accanto al nome delle pietanze, si trova un numero indicante gli allergeni presenti come ingredienti della pietanza stessa.
Gli alimenti da noi serviti sono preparati in cucina, dove si eseguono diverse lavorazioni.
Si prega pertanto di informare tempestivamente il personale di servizio, in caso di allergia o intolleranze.

The numbers you read at the end of each course identify the allergen ingredients of each dish.
Please notice that we prepare different dishes in our kitchen.
Therefore please inform our staff if you suffer from any allergy or intolerance.

diVino

Osteria Trevigiana

Indicazioni Allergeni *Allergens*

(Reg. CE 1169/2011)

Gli alimenti da noi serviti sono preparati in cucina, dove vengono lavorati diversi alimenti quindi potrebbero essere presenti tracce di:

1. Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
8. Frutta a guscio, cioè mandorle (Amigdalus communis), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci pecan [Carya illinoiensis (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO2
13. Lupino e prodotti a base di lupino
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Our dishes are made in the kitchen where various ingredients are processed, therefore they could contain traces of:

1. *Cereals containing gluten (wheat, bareley, rye, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) and derivate*
2. *Shellfish and derivate*
3. *Eggs and derivate*
4. *Fish and derivate*
5. *Peanuts and derivate*
6. *Soy and derivate*
7. *Milk and derivate (including lactose)*
8. *Nuts and almonds (Amigdalus communis), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecans [Carya illinoiensis (Wangenh) K. Koch], Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachios (Pistacia vera), Queensland nuts (Macadamia ternifolia) and derivate*
9. *Celery and derivate*
10. *Mustard and derivate*
11. *Sesame seeds and derivate*
12. *Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg/kg ore mg/l identified as SO2*
13. *Lupine and lupine-based products*
14. *Molluscs and mollusc-based products*

La tracciabilità dei nostri prodotti *Our products traceability*

DiVino Osteria Trevigiana porta in tavola i migliori prodotti della nostra terra, ricercando accuratamente produttori locali,che seguano principi di tradizione, cultura e sostenibilità. Ciò ci permette di trasformare queste preziose ed uniche materie prime in raffinati piatti da degustare.

Divino Osteria Trevigiana offers its guests some of the best land products, thanks to the cooperation with local farms and companies rich in culture, that follow traditional practices and sustainability principlas. These products are turned into delicious dishes by our chef.

DiVino Osteria Trevigiana
c/o BW Premier BHR Treviso Hotel
Via Postumia Castellana, 2 | Quinto di Treviso (TV) | Tel +39 0422 3730
www.osteriatrevigiana.it | email info@bassohotels.it