



Lo Chef consiglia
Our Chef suggests

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



Degustazione Trevigiana | *Treviso tasting*

Polenta morbida, Funghi Misti del Montello e scaglie di Asiago Stravecchio  * (7) 

Soft Polenta, Mushrooms and Asiago Cheese * (7)

Gnocchi di Patate della Casa con Ragù di Coniglio ⁽¹⁻³⁾

Home Made Gnocchi with Rabbit Sauce ⁽¹⁻³⁾

Tagliata di Manzo alla Griglia con radicchio di Treviso brasato *

Grilled sliced Beef with braised local chicory *

Tiramisù alle Castagne ⁽¹⁻³⁻⁷⁾

Chestnut Tiramisu ⁽¹⁻³⁻⁷⁾

Euro 25,00

Antipasto, primo e dessert, bevande escluse
For starter, pasta and dessert, drinks not included

Euro 28,00

Antipasto, secondo e dessert, bevande escluse
*For starter, main course and dessert,
drinks not included*

Euro 35,00

Menu Completo, bevande escluse
For the full menu, drinks not included



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.



Degustazione Veneziana | Venice tasting

Sarde in Saor Tradizionali con Polenta ⁽¹⁻⁴⁾
Traditional "Sarde in Saor" with Polenta ⁽¹⁻⁴⁾

Linguine alle Vongole e Cime di Broccoli ⁽¹⁻³⁻⁴⁻¹⁴⁾
Linguines with clams and Broccoli ⁽¹⁻³⁻⁴⁻¹⁴⁾

Fritto Misto dell'Adriatico e Maionese al Lime ⁽¹⁻³⁻⁴⁾
Fried Fish with Lime Mayonnaise ⁽¹⁻³⁻⁴⁾

Crostatina di Pere con Spuma al Cioccolato Fondente ⁽¹⁻³⁻⁷⁾
Pear Tart with Chocolate Mousse ⁽¹⁻³⁻⁷⁾

Euro 25,00

Antipasto, primo e dessert, bevande escluse
For starter, pasta and dessert, drinks not included

Euro 30,00

Antipasto, secondo e dessert, bevande escluse
*For starter, main course and dessert,
drinks not included*

Euro 40,00

Menu Completo, bevande escluse
For the full menu, drinks not included

Nel menu, accanto al nome delle pietanze, si trova un numero indicante gli allergeni presenti come ingredienti della pietanza stessa. L'elenco degli allergeni si trova alla fine del menu. 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.

The complete list of allergens is written at the end of the menu

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



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.



*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.

Antipasti | Starters

Polenta morbida, Funghi Misti del Montello e scaglie di Asiago Stravecchio  * (7) 
Soft Polenta, Mushrooms and Asiago Cheese * (7)
euro 9,00

Sarde in Saor Tradizionali con Polenta ⁽¹⁻⁴⁾
Traditional "Sarde in Saor" with Polenta ⁽¹⁻⁴⁾
euro 9,00

Antipasto tiepido di mare (Cozze, Scampi, Seppie, Piovra, Uova di Trota)* ⁽²⁻⁴⁻¹⁴⁾
*Warm Fish Starter (Mussels, Shrimps, Cuttlefish, Octopus, Trout eggs)** ⁽²⁻⁴⁻¹⁴⁾
euro 9,00

Tempura di Verdure e Maionese al Peperone Rosso di Zero Branco  * (1-3) 
Vegetables Tempura with Red Pepper Mayonnaise * ⁽¹⁻³⁾
euro 9,00

Culaccia e Burrata* ⁽⁷⁾
Center Cut™ Cured Ham and buffalo burrata cheese * ⁽⁷⁾
euro 9,00

Tartare di manzo da 100 gr e Crostini ⁽¹⁻¹⁰⁾
Beef tartare (100 gr) with Croutons ⁽¹⁻¹⁰⁾
euro 12,00

Nel menu, accanto al nome delle pietanze, si trova un numero indicante gli allergeni presenti come ingredienti della pietanza stessa. L'elenco degli allergeni si trova alla fine del menu. 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.
The complete list of allergens is written at the end of the menu
Please notice that we prepare different dishes in our kitchen.
Therefore please inform our staff if you suffer from any allergy or intolerance.*

Primi piatti | *First Dishes*

Crema di Zucca, Casatella e Semi di Zucca Tostati^{*(7)}
Pumpkin Soup, Casatella Cheese and toasted Pumpkin Seeds ^{*(7)}



euro 9,00

Gnocchi di Patate della Casa con Ragù di Coniglio ⁽¹⁻³⁾
Home Made Gnocchi with Rabbit Sauce ⁽¹⁻³⁾

euro 11,00

Linguine alle Vongole e Cime di Broccoli ⁽¹⁻³⁻⁴⁻¹⁴⁾
Linguines with clams and Broccoli ⁽¹⁻³⁻⁴⁻¹⁴⁾

euro 12,00

Ravioli di Branzino con Pomodorini e Aneto ⁽¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁾
Sea Bass Ravioli with Cherry tomatoes and Dill ⁽¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁾

Euro 13,00

Risotto ai Funghi del Montello ^{*(7)}
Mushrooms Risotto ^{*(7)}



(Min 2 pers | *min 2 people*)

euro 13,00 per persona | *per person*



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.

Secondi piatti | *Main Dishes*

Insalatina Tiepida di Mare (Cozze, Scampi, Seppie, Piovra, Uova di Trota)* (2-4-14)
*Warm Fish Salad (Mussels, Shrimps, Cuttlefish, Octopus, Trout eggs)** (2-4-14)
euro 16,00

Merluzzo in Guazzetto* (4)
*Cod Fish with Tomato and Olive "Guazzetto" Sauce** (4)
euro 16,00

Fritto Misto dell'Adriatico e Maionese al Lime (1-3-4) | *Fried Fish with Lime Mayonnaise* (1-3-4)
euro 16,00

Zucca arrostita, Gallina Padovana  e Melograno*
Roasted Pumpkin, Boiled Hen and Pomegranate
euro 14,00

Tagliata di Manzo alla Griglia con radicchio di Treviso brasato *
*Grilled sliced Beef with braised local chicory **
euro 15,00

Filetto di Manzo e Spinaci Croccanti* | *Beef Fillet with Spinach**
euro 22,00

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. L'elenco degli allergeni si trova alla fine del menu.
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.

The complete list of allergens is written at the end of the menu

Please notice that we prepare different dishes in our kitchen.

Therefore please inform our staff if you suffer from any allergy or intolerance.

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 illinoensis* (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

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.

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

1. *Cereals containing gluten (wheat, barley, 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 illinoensis (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 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 principles. 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



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.