

diVino

Osteria Trevigiana

Autunno 2017 | Autumn 2017

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

BHR
CATERING
DIVINO



Degustazione trevigiana | *Treviso tasting*

Cotto di Mora Romagnola, burrata alla ricotta e olio alla senape ⁽⁷⁻¹⁰⁾ *

*“Mora Romagnola” cooked ham, burrata with ricotta heart and emulsion of mustard and olive oil **

Ravioli della casa con patate e scarola, crema di Pecorino e carbone vegetale ⁽¹⁻³⁻⁷⁾

*Homemade ravioli filled with potatoes and endive salad, served on Pecorino cream and charcoal powder **

“Pevarada nella faraona” e spinacino fresco ⁽⁷⁾ *

*Guinea fowl filled with “pevarada” sauce, served with fresh spinach salad **

Tiramisù con crumble al caffè ⁽¹⁻³⁻⁷⁾

Homemade Tiramisù with coffee flavoured crumble

Euro 30,00

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

Euro 35,00

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

Euro 50,00

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

Servizio e coperto inclusi
Service and cover charge 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

Carpaccio di ricciola con rucola e mela verde ⁽⁴⁾ *

*Amberjack carpaccio with fresh rocket and green apple **

Linguine al limone con vongole e bottarga ⁽¹⁻⁴⁻¹²⁻¹⁴⁾

*Lemon flavoured linguine pasta with clams and mullet bottarga**

Moscardini al rosmarino e spuma di polenta ⁽⁴⁻⁷⁻¹²⁾ *

Rosemary flavoured curled octopus with polenta mousse

Cheesecake di lamponi e castagne ⁽¹⁻⁷⁻⁸⁾

Raspberry and chestnut cheesecake

Euro 35,00

Antipasto, primo e dessert, bevande escluse

For starter, pasta and dessert, drinks not included

Euro 36,00

Antipasto, secondo e dessert, bevande escluse

For starter, main course and dessert,

drinks not included

Euro 50,00

Menu Completo, bevande escluse

For the full menu, drinks not included

Servizio e coperto inclusi

Service and cover charge included

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 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

Sgombro cotto in olio, crema di carote, curry e curcuma
con sedano croccante ⁽⁹⁾ *

*Slowly cooked mackerel served on a curry and turmeric flavoured carrot cream
with crispy celery **

euro 14,00

Flan di barbabietola con crema di gorgonzola e limone candito ⁽⁷⁻³⁾ *

*Beetroot flan with gorgonzola cream and candied lemon **



euro 14,00

Cotto di Mora Romagnola, burrata alla ricotta e olio alla senape ⁽⁷⁻¹⁰⁾ *

*"Mora Romagnola" cooked ham, burrata with ricotta heart
and emulsion of mustard and olive oil **

euro 15,00

Carpaccio di ricciola con rucola e mela verde ⁽⁴⁾ *

*Amberjack carpaccio with fresh rocket and green apple **

euro 16,00

Tartare di manzo (100gr) con maionese al tartufo,
tartufo nero marinato e pane tostato ⁽¹⁻³⁻⁶⁻¹⁰⁾ *

*Beef tartare (100 gr) with truffle flavoured mayonnaise,
served with marinated black truffle and toasted bread **

euro 18,00

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.

Zuppe, risotti e pasta | *Soups, risotto and pasta*

Crema di zucca al cumino, cannella e risoni soffiati *

*Cumin and cinnamon flavored pumpkin cream with puffed rices**

euro 12,00

Risotto alla riduzione di rapa rossa con crema di Casatella ⁽⁷⁾ *

*Risotto with beetroots and Casatella cheese cream**

euro 12,00



Ravioli della casa con patate e scarola,
crema di Pecorino e carbone vegetale ⁽¹⁻³⁻⁷⁾

*Homemade ravioli filled with potatoes and endive salad,
served on Pecorino cream and charcoal powder **

euro 14,00



Chioccioline al ragù di garetto "Come una volta" ⁽¹⁻⁹⁻¹²⁾

Chioccioline pasta with "Old fashion" ragout made of veal knuckle

euro 14,00

Linguine al limone con vongole e bottarga ⁽¹⁻⁴⁻¹²⁻¹⁴⁾

Lemon flavoured linguine pasta with clams and mullet bottarga

euro 15,00



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.

Secondi Piatti | *Main Courses*

Moscardini al rosmarino e spuma di polenta ⁽⁴⁻⁷⁻¹²⁾ *

Rosemary flavoured curled octopus with polenta mousse

euro 16,00

Storione del Piave con salsa aioli e broccolo romano ^{(3)*}

Local sturgeon served with aioli sauce and broccoli

euro 18,00

“Pevarada nella faraona” e spinacino fresco ⁽⁷⁾ *

*Guinea fowl filled with “pevarada” sauce, served with fresh spinach salad **

euro 20,00

Costolette d’agnello panate, insalatina di cappuccio bianco e viola
con maionese all’aneto ⁽¹⁻³⁻⁶⁾ *

*Breaded lamb chops served with white and purple cabbage salad
and dill flavoured mayonnaise **

euro 24,00

Filetto di manzo con porcini glassati e patate machè ⁽⁷⁾ *

*Grilled beef fillet served with glazed boletus and mached potatoes **

euro 28,00

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.

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, 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 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 or 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 principles. These products are turned into delicious dishes by our chef.