

diVino

Osteria Trevigiana

Lo Chef consiglia
Our Chef suggests

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

BHR
CATERING
DIVINO

Degustazione trevigiana | *Treviso tasting*

Porchetta trevigiana e radicchio di Treviso marinato *
*Local baked pork with marinated Treviso red chicory **

Cabernet IGT, Case Paolin | Euro 4,00 

Risotto al radicchio di Treviso e crema di stracchino di bufala trevigiana ⁽⁷⁻¹²⁾ *
*Risotto with Treviso red chicory and local buffalo stracchino cheese cream **

Raboso Piave DOCG Malanotte *, Bonotto delle Tezze | Euro 8,00 

Guancia di manzo al Raboso, puré di patate e carciofi novelli
Beef cheek braised in Raboso wine with mashed potatoes and artichokes

Syrah Seduzione, Bosco del Merlo | Euro 5,00 

Tiramisù con crumble al caffè ⁽¹⁻³⁻⁷⁾
Homemade Tiramisù with coffee flavoured crumble

Refrontolo Passito DOCG Fervo, Astoria Wines | Euro 5,00 

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*

La nostra proposta di abbinamento con vini del territorio trevigiano
accompagna l'ospite alla scoperta delle tipicità nelle vinificazioni locali.
*We propose matching wines from our territory
to show our guests the typical characteristics of local vinification.*



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*

Insalata di gamberi marinati all'arancia, radicchio croccante
e maionese all'arancia e coriandoli (2-3-4-9-10) *

*Salad with orange marinated prawns, crispy cicory
and coriander and orange scented mayonnaise**

Friulano DOC Friuli Colli Orientali *, Aquila del Torre | Euro 4,00 

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

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

Manzoni Bianco Novalis IGT *, Bonotto delle Tezze | Euro 5,00 

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

Rosemary flavoured curled octopus with polenta mousse

Gewurtztraminer Kolbenhoff DOC Alto Adige, Hofstätter | Euro 6,00 

Zabaione caldo (1-3-5-7-8)

Warm zabaglione

Torcolato DOC Breganze *, Fausto Maculan | Euro 9,00 

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*

I nostri abbinamenti con vini bianchi delle tre regioni
fanno apprezzare e capire le diversità territoriali in un crescendo di intensità e profumi.
*Our matches with the white wines from the three regions make appreciate
and understand the territorial differences in a crescendo of intensity and fragrance.*

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

Per un percorso di degustazione completo chiedi al nostro Sommelier i vini in abbinamento.
For a complete tasting journey, our Sommelier can suggest you the perfect wine pairing.



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

Uovo morbido, spuma di patate e rafano, crumble di pane ⁽¹⁻³⁻⁷⁾

Poached egg with horseradish flavoured potatoes crunchy bread crumbs

euro 14,00



Insalata di gamberi marinati all'arancia, radicchio croccante e maionese all'arancia e coriandoli ^{(2-3-4-9-10) *}

*Salad with orange marinated prawns, crispy chicory and coriander and orange scented mayonnaise**

euro 15,00

Carpaccio di ricciola, rucola e mela verde ^{(4) *}

*Amberjack carpaccio with fresh rocket and green apple **

euro 16,00

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

Porchetta trevigiana e radicchio di Treviso marinato *

*Local baked pork with marinated Treviso red chicory **

euro 14,00

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

Per un percorso di degustazione completo chiedi al nostro Sommelier i vini in abbinamento.
For a complete tasting journey, our Sommelier can suggest you the perfect wine pairing.

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 fagioli, radicchio di Treviso “Conso” e tubetti soffiati ⁽¹⁾

Beans velluté with dressed Treviso red chicory and puffed pasta “tubetti”



euro 12,00

Risotto al radicchio di Treviso e crema di stracchino di bufala trevigiana ^{(7-12) *}

*Risotto with Treviso red chicory and local buffalo stracchino cheese cream **



euro 12,00

Ravioli della casa con patate e bieta,
Taleggio di bufala e carbone vegetale ⁽¹⁻³⁻⁷⁾

*Homemade ravioli filled with potatoes and chard,
served on buffalo Taleggio cream and charcoal powder **



euro 14,00

Fusilli, cime di rapa, aglio, peperoncino e sedano croccante ⁽¹⁻⁹⁻¹²⁾

Fusilli 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

Per un percorso di degustazione completo chiedi al nostro Sommelier i vini in abbinamento.
For a complete tasting journey, our Sommelier can suggest you the perfect wine pairing.



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

Trancio di branzino, insalatina di finocchi e cumino ^{(3)*}

Bass slice served with fennels and cumin salad

euro 22,00

Coniglio farcito alla zucca e radicchio di Treviso brasato ^{(7) *}

Pumpkin stuffed rabbit with braised Treviso red chicory

euro 20,00

Guancia di manzo al Raboso, puré di patate e carciofi novelli

Beef cheek braised in Raboso wine with mashed potatoes and artichokes

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, salsa al Raboso del Piave e spinacini freschi ^{(7-12) *}

*Grilled beef fillet served with Raboso del Piave sauce and fresh spinaches **

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.