



Lo Chef consiglia
Our Chef suggests

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



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.

Le insalate e i piatti unici | *Our salads and main courses*

Insalata di misticanza, semi di girasole, amaranto, erbe fresche e formaggio ⁽⁷⁾

Mixed salad, sunflower seeds, amaranth, fresh herbs and cheese

euro 8,00



Verdure miste alla griglia: peperoni, melanzane, zucchine e formaggio alla piastra ⁽⁷⁾

Mixed grilled vegetables: peppers, aubergines, courgettes and grilled cheese

euro 8,00



Uova morbide e asparagi di Badoere

Poached eggs and local asparagus tips

euro 9,00

Insalata di mare (seppioline, cozze, calamari, scampetti)

Sea salad (cuttlefishes, mussels, squids, shrimps)

euro 10,00

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.

I freschi antipasti | *Cold starters*

Gazpacho andaluso con stracciatella e crostini di pane casereccio*
*Andalusian gazpacho with stracciatella cheese and bread croutons **

euro 8,00



Caprese di bufala (220 gr) con pomodorini datterini e basilico fresco*
*Caprese salad with buffalo mozzarella**

euro 10,00



Porchetta trevigiana fatta in casa con ricotta di bufala e olio al timo*
*Homemade baked pork meat with buffalo ricotta cheese and thyme flavoured oil **

euro 8,00

Prosciutto affumicato di Sauris e burrata di bufala trevigiana*
*Sauris smoked ham and buffalo burrata cheese **

euro 12,00

Tartare di manzo da 100 gr o 200 gr*
*Beef tartare (100 gr or 200 gr)**

euro 12,00 e euro 16,00



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.

I primi piatti * | Pasta *

Spaghetti pomodoro e basilico ⁽¹⁾

Spaghetti with tomato sauce and basil

euro 9,00



Parmigiana di melanzane ⁽¹⁻⁷⁾

Aubergine parmigiana

euro 9,00



Maccheroncini con punte di asparagi di Badoere ⁽¹⁾

Maccheroncini pasta with local asparagus tips

euro 12,00



Linguine al limone e vongole veraci ⁽¹⁻⁴⁾

Lemon flavoured linguines with clams

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.

Dal nostro barbecue | *From our BBQ*

Tutti i piatti alla griglia sono serviti con patate fritte e salsa barbecue agrodolce.
All grilled dishes are served with fried potatoes and sweet and sour barbecue sauce.

Spiedini di seppie e gamberi | *Skewers of squid and shrimp*
euro 16,00

Costata di manzo | *Grilled Steak* | euro 4,00/hg (min. 500-600 gr)

Fiorentina di manzo (min. 2 persone) | *Grilled T-bone Steak (min. 2 people)*
euro 4,50/hg (1000-1200 gr)

Bacon cheese burger di manzo con pane, pomodoro e insalata (200 gr)⁽¹⁻⁷⁾
Bacon cheese beef-burger with bread, tomato and salad (200 gr)
euro 12,00

Galletto o petto di pollo alla brace | *Grilled chicken or chicken breast*
euro 12,00

Ribs di maiale (8/10 costicine) | *Pork ribs (8/10 ribs)* | euro 12,00

Entrecôte di Angus irlandese (200 gr) | *Irish Angus entrecôte (200 gr)* | euro 18,00

Filetto di manzo (200 gr) | *Beef fillet (200 gr)* | euro 20,00

Grigliata mista con ribs, galletto ed entrecôte (min. 2 persone)
Mixed grill with pork ribs, chicken and entrecôte (min. 2 people)
euro 38,00 (euro 19,00 a 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.

Contorni | *Vegetables*

Patate fritte *

*Fried potatoes**

euro 3,00



Insalata verde e verdure croccanti *

*Green salad and crispy vegetables **

euro 4,50



Grigliata mista di verdure *

*Grilled vegetables **

euro 5,00



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 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, 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 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*

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.

**La tracciabilità dei
nostri prodotti
Our products
traceability**