

Our Chef suggests
Lo Chef consiglia





diVino
osteriatrevigiana

Our products quality
La qualità dei nostri prodotti

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 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 e uniche materie prime in raffinati piatti da degustare.

Waiting time for dishes are due to expressed preparation.

I tempi di attesa delle pietanze sono dovuti alla preparazione e alla cottura espressa dei nostri piatti.



The Slow Food Presidia are projects that protect small quality productions that follow traditional practices and sustainability principles.

I Presidi Slow Food sono progetti che tutelano piccole produzioni di qualità, realizzate secondo pratiche tradizionali e principi di sostenibilità.



** We have the AIC certification (Gluten Free Italian Association)
This dish is available on request with gluten free ingredients.*

* Grazie alla certificazione Associazione Italiana Celiachia i nostri piatti sono disponibili su richiesta con ingredienti senza glutine.



diVino
osteriatrevigiana

Starter | Antipasti

*Slow cooked egg, local white and green asparagus with bread crumble **

Uovo cotto a bassa temperatura, asparagi verdi di Badoere IGP
e bianchi di Cimadolmo con crumble di pane *



11

*Tempura pumpkin flowers filled with local buffalo ricotta lemon and thyme flavored **

Fiori di zucca in tempura farciti con ricotta di bufala trevigiana al limone e timo *



12

*Sea salad (mussel, prawn, cuttlefish, octopus, egg trout) **

Insalatina di mare * (cozze, scampi, seppie, piovra, uova di trota)



12

*Shrimps, artichokes and mayonnaise lime flavored **

Gamberi rossi, carciofi e maionese al lime *



13

*Local beef tartare **

Tartare di manzo del Montello *



13



diVino
osteriatrevigiana

First dishes | Primi piatti

*Typical "Scialatielli" with 3 tomatoes sauce **
(datterini tomatoes, cherry tomatoes and piccadilly tomatoes)

Scialatielli ai tre pomodori *
(datterino del Vesuvio, ciliegino pachino e pomodoro piccadilly)



10

*Risotto with local white and green asparagus **

Risotto agli asparagi verdi di Badoere e bianchi di Cimadolmo IGP *



12

*Linguine with short-necked clam and mullet bottarga **

Linguine con vongole veraci e bottarga di muggine *



13

Codfish and potatoes ravioli with "carletti" sauce

Ravioli di baccalà e patate con salsa ai carletti



13

Homemade gnocchi with rabbit sauce and Seasoned Asiago cheese

Gnocchi di patate della Casa con ragù di coniglio e Asiago stravecchio



12



diVino
osteriatrevigiana

Secondi piatti

*Aubergine parmigiana **

Parmigiana di melanzane *



11

*Grilled salmon with yogurt and dill **

Salmone alla griglia con crema di yogurt e aneto *



15

*Roasted octopus with fava beans and "agretti" **

Piovra arrostita con fave e agretti *



15

Deboned and stuffed guinea-fowl

Faraona disossata ripiena *



15

Prussian beef fillet thyme flavored with asparagus tips

Filetto di manzo al timo con sale di Cervia con punte di asparagi *



18



diVino
osteriatrevigiana

Contorni

Mesclun and radish salad

Misticanza e ravanelli

4

*Roasted or fried potatoes **

Patate al forno o fritte *



4

*Artichokes roman style **

Carciofo alla romana *

5

Local cheese tasting with venetian mustard

Degustazioni di formaggi del territorio con mostarda veneta



8



diVino
osteriatrevigiana

Treviso tasting Degustazione Trevigiana

*Slow cooked egg, local white and green asparagus with bread crumble **

Uovo cotto a bassa temperatura, asparagi verdi di Badoere IGP
e bianchi di Cimadolmo con crumble di pane *



Homemade gnocchi with rabbit sauce and Seasoned Asiago cheese

Gnocchi di patate della Casa con ragù di coniglio e Asiago stravecchio



Deboned and stuffed guinea-fowl with artichokes

Faraona disossata ripiena e carciofi novelli *



Traditional Tiramisù or Apple pie

Tiramisù tradizionale o Torta "de pomi"



Full Menu

Menu completo

30

Full menu with wine tasting

Menu completo con abbinamento vini

40



diVino
osteriatrevigiana

Venice tasting Degustazione Veneziana

*Shrimps, artichokes and orange **

Gamberi rossi, carciofi e arancia *



*Linguine with short-necked clam and mullet bottarga **

Linguine con vongole veraci e bottarga di muggine *



Fried fish with lime mayonnaise

Fritto misto dell'Adriatico e maionese al lime



Apple pie or Traditional Tiramisù

Torta "de pomi" o Tiramisù tradizionale



Full Menu

Menu completo

35

Full menu with wine tasting

Menu completo con abbinamento vini

45



diVino
osteriatrevigiana

Beverages | Bevande

Mineral water | Acqua minerale 500 ml
2

Mineral water | Acqua minerale 1000 ml
2,5

Soft drink | Bibita
(Coca Cola, Fanta, Sprite)
3

A glass of wine for our cellar selection | Calice di vino dalla nostra cantina
3

Draft Beer | Birra alla spina

Moretti Baffo d'Oro
30 cl - 4,8 % vol
3

Moretti Baffo d'Oro
50 cl - 4,8 % vol
5

Bottle beer | Birra in bottiglia

Moretti Rossa
33 cl - 7,2 % vol
5

Theresianer Premium Pils
33 cl - 5,0% vol
5

Theresianer Lager Gluten Free 
33 cl - 4,8 % vol
6

Theresianer India Pale Ale - Ambrata
75 cl - 5,8 % vol
16

Theresianer Bock - Ambrata intensa
75 cl - 6,5 % vol
16



diVino

osteriatrevigiana

The numbers you read at the end of each course identify the allergen ingredients of each dish. **Therefore please inform our staff if you suffer from any allergy or intolerance.**

Nel menu, accanto al nome delle pietanze, si trova un numero indicante gli allergeni presenti come ingredienti della pietanza stessa.

Si prega pertanto di informare tempestivamente il personale di servizio, in caso di allergia o intolleranze.

Indicazioni Allergeni Allergens

(Reg. CE 1169/2011)

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

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



Cereals containing gluten (wheat, barley, rye, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) and derivate

Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati



Shellfish and derivate | Crostacei e prodotti derivati



Eggs and derivate | Uova e prodotti derivati



Fish and derivate | Pesce e prodotti derivati



Peanuts and derivate | Arachidi e prodotti derivati



Soy and derivate | Soia e prodotti derivati



Milk and derivate (including lactose) | Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)

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



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



Celery and derivate | Sedano e prodotti derivati



Mustard and derivate | Senape e prodotti derivati



Sesame seeds and derivate | Semi di sesamo e prodotti derivati



Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg/kg ore mg/l identified as SO2 | Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO2



Lupine and lupine-based products | Lupino e prodotti a base di lupino



Molluscs and mollusc-based products | Molluschi e prodotti a base di molluschi

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



Piatto Vegetariano



Piatto Vegano