

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

Starters | Per cominciare

Creamed dried cod and sweet and sour red chicory
Baccalà mantecato e cuori di radicchio in agrodolce



12

Marinated and smoked beef rump served with local ricotta cheese
Noce di manzo marinata e affumicata con ricotta del roncadese



11

Grilled ham with burrata cheese | Cotto alla brace e burrata



11

Local beef Tartare | Tartare di manzo del Montello



100 gr - 14

Fried anchovies and lime mayo | Alici fritte e maionese al lime *



7

Meatball | Polpettina di carne



cad/each 1,5

Dippers potatoes | Patatine dippers *



4



diVino
osteriatrevigiana

From our kitchen
Dalla nostra cucina

Homemade tagliolini

Tagliolini della Nonna

tomato | pomodoro, basil | basilico, Veneto Oil | olio del Garda



10

Orecchiette with turnip greens and local "luganega"

Orecchiette con cime di rapa e luganega trevigiana



12

Local potatoes soup served with toasted bread

Crema di patate del Montello e pane croccante



10

Grilled sea bass or tuna served with crispy fresh spinach

Branzino oppure tonno alla piastra con spinaci freschi croccanti



19

Australian fillet of beef

Filetto di manzo australiano



20

Beef cheek with mashed potatoes

Guancia di manzo con purè di patate



18



diVino
osteriatrevigiana

Sandwich & Burger

Hamburger DiVino

200 g beef hamburger, sesame bread, local red chicory jam (S), Asiago cheese, mustard mayo, lattuce, lardo

200g hamburger di Chianina, formaggio Asiago Stravecchio , pane al sesamo "Maestro Ezio Marinato", confettura di radicchio (S), maionese alla senape, misticanza, lardo



14

Tumeric, salmon and avocado sandwich | Pane alla curcuma, salmone e avocado
pepper and cumeric flavoured bread, smoked salmon, guacamole, lattuce, tomato

pane curcuma e pepe*, salmone affumicato, guacamole, misticanza, pomodoro



12

Ketchup selection of Treviso vegetables and spices
Selezione di ketchup di verdure trevigiane e spezie

Az. Agr. Nonno Andrea

orange - sweet and delicate flavor | arancione - dal sapore dolce e delicato
red - slightly spicy | rosso - leggermente piccante
green - strong and spicy flavor | verde - dal sapore deciso e piccante
violet - with local red chicory | viola - fruttato con Radicchio di Treviso



1,5

All hamburgers are served with dippers potatoes
Tutti i panini sono accompagnati da patate dippers

(S) **Seasonal products** - discover our proposals
(S) **Prodotto di stagione** - scopri la nostre proposte



diVino
osteriatrevigiana

Salad and vegetables Le insalate e verdure

Trevigian salad | Insalata trevigiana

Lattuce, mini buffalo mozzarella, Asiago cheese, fennels, buffalo carpaccio

Misticanza, ciliegine di bufala trevigiana, Asiago Stravecchio finocchi, carpaccio di bufala



12

“Caesar Salad” - Cesare Cardini salad | l'insalata di Cesare Cardini

Lattuce, parmesan, local smoked bacon, chicken chest, Caesar sauce and croutons

lattuga, parmigiano, guanciale affumicato di Sauris, petto di pollo, salsa Caesar e crostini



12

Mixed salad | Insalata mista

Lattuce, carrot, tomatoes | Misticanza, carote, pomodoro



4

Grilled vegetables | Verdure grigliate



4

Baked local red chicory | Radicchio di Treviso al forno



4

Machè potatoes | Patate machè *



4



diVino
osteriatrevigiana

Dessert | Dolci

Apple pie
Torta di mele



5

*Noisette and chocolate cremoso **
Cremoso nocciola e cioccolato *



5

Tiramisù with coffee crumble
Tiramisù con crumble al caffè



5

*Selection of ice-creams and sorbets **
Selezione di gelati e sorbetti *



5

Seasonal fruits
Frutta di stagione



5



diVino
osteriatrevigiana

Beverages | Bevande

Mineral water | Acqua minerale (750 ml)
2

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

A glass of wine for our cellar selection
Calice di vino dalla nostra cantina
3 - 7

Draft Beer | Birra alla spina

Birrificio Trevigiano - La fontana
(Golden Ale) 33 cl - 4,2 % vol
5

Birrificio Trevigiano - Ponte Dante
(Amber Ale) 33 cl - 5,5 % vol
6

Local craft beer | Birra artigianale veneta

Casa Vecchia - Calibro 5
(Kolsch) 37,5 cl - 5,0% vol
6

Acelum - Twenty
(Golden Ale) 33 cl - 4,5 % vol
5

Birrificio Trevigiano - San Tomaso
(Blanche) 33 cl - 4 % vol
5

Birrificio Trevigiano - Santi Quaranta
(American Pale Ale) 33 cl - 5 % vol
5,5

Bav Birrificio Artigianale
Veneziano - Miss P (Pils)
33 cl - 4,5 % vol
7

Bradipongo - Mafalda
(Belgian Ale) 33 cl - 6,5 % vol
7

Sognando birra - Sisma
(Brown Ale) 33 cl - 6,4 % vol
5,5

Sognando birra - 364
(Ipa) 33 cl - 5,6 % vol
6

Seasonal craft beer | Birra artig. stagionale

Casa Vecchia - Radicchio
(Farm Ale) 37,5 cl - 5,0% vol
7

Casa Vecchia - Jack
(Pumpkin Ale) 37,5 cl - 6,0% vol
7



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

* Frozen item

** In the case we are not a fresh items, we will use a frozen item.



Piatto Vegetariano



Piatto Vegano