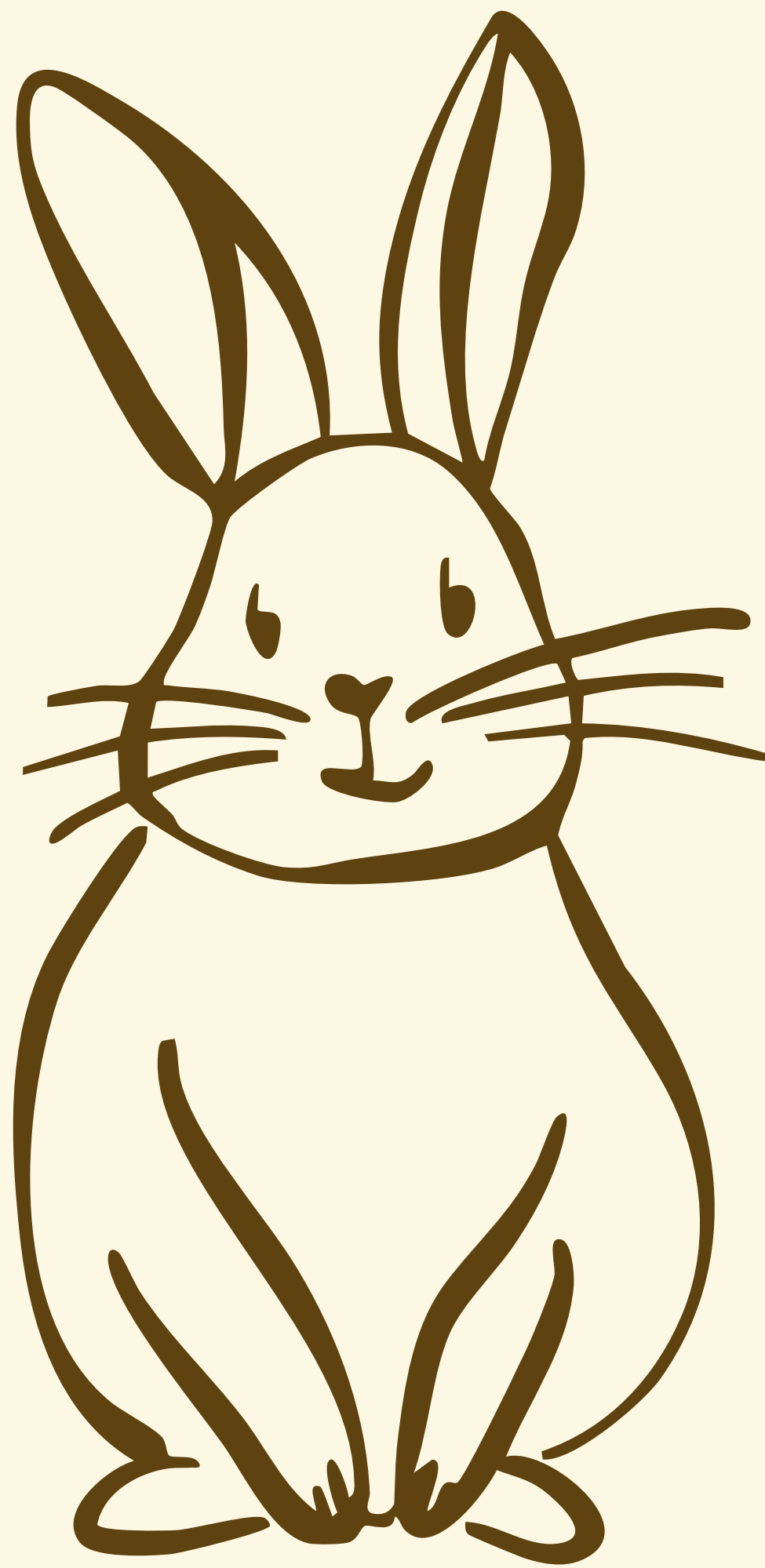


MENÙ DI PASQUA

AL BIVIO DEGLI ARTISTI



MENÙ VEGANO

ANTIPASTI FREDDI

Tartare croccante di carote e asparagi

Mousse di avocado e piselli

Sfoglia con seitan alla senape

Tiepida vellutata di cavolo rapa con quenelle di ricotta

ANTIPASTI CALDI

Asparagi in tempura con condimento delicato

Flan di carciofi e fave con riduzione agli agrumi

Spiedino di fragole, tofu e cipolla di tropea

Involtino di pasta kataifi con formaggio affumicato

BIS DI PRIMI PIATTI

Gnocchi molecolari con broccoli e piselli

accompagnati da scaglie di pecorino

“Girella” con erbe spontanee e crema di anacardi

SECONDA PORTATA

‘Come un Wellington’ di rapa rosse ed erbe fresche
accompagnato da asparagi verdi arrostiti e crema al limone

DESSERT

Dolce della casa

ACQUA, VINO E CAFFÈ

€ 70

MENÙ DI PESCE

ANTIPASTI FREDDI

Branzino marinato all'aceto di prugna giapponese e spezie
Carpaccio di seppia con erbe aromatiche
Sfoglia con seitan alla senape
Gambero in saor con cipolla caramellata

ANTIPASTI CALDI

Capasanta in scapece
Crocchetta di baccalà e maionese alle erbe primaverili
Morbido di patata, gamberi e fumetto di crostacei alla paprika
Moscardino in guazzetto di pomodoro su vellutata di polenta taragna

PRIMI

Risotto alla Marinara con carciofi, cozze e delicata emulsione di zafferano
Gnocchi di nostra produzione con bisque di scampi e rucola fresca

SECONDI

Filetto di orata in cartoccio con nocciole croccanti
e profumo di origano fresco
Spiedino di mare e verdure di stagione alla piastra con Piovra,
seppia e gamberi.

DESSERT

Dolce della casa

ACQUA, VINO E CAFFÈ

€ 75