25 DICEMBRE 2026

MENÙ DI NATALE

AL BIVIO DEGLI ARTISTI



MENÙ VEGAN

ANTIPASTI

Selezione di formaggi e melassa di mela

Insalatina di radicchio di Treviso, noci e melograno

Cestino di pasta sfoglia con seitan alla senape
e chips di riso alla paprika affumicata

Falafel di ceci con salsa allo yogurt e menta

Spiedino di tofu, flan di zucca e noci,
cardoncelli glassati

BIS DI PRIMI

Gnocchetti di zucca su crema delicata di formaggio
e briciole di castagne arrostite

Canederli di funghi shiitake in brodo di miso

SECONDI

Polpettone di tofu e lenticchie rosse in crosta
con salsa alla senape antica e contorni di stagione

DESSERT

Tartelletta alle Mandorle e Pere con Salsa alla Vaniglia

Acqua, vino della casa e caffè inclusi

€ 70

MENÙ DI PESCE

ANTIPASTI FREDDI

Carpaccio di piovra con maionese ai lamponi

Crudo di branzino marinato con rucola
e chicchi di melograno

Insalata di Volpina con spicchi d'arancia fresca
e radicchio di Treviso in saor

ANTIPASTI CALDI

Alici al beccafico alla maniera tradizionale

Flan di zucca su vellutata al cardamomo nero

Fritto dorato di schie e calamaretti

PRIMI PIATTI

Risotto mantecato ai carciofi, zafferano e capesante
con essenza di liquirizia

Lasagnetta di mare gratinata in cocotte

SECONDI

Sfogliatina croccante con branzino cotto in sfoglia
con funghie ortaggi e verdure

DESSERT

Dolce delle feste

Acqua, vino della casa e caffè inclusi

€ 75

31 DICEMBRE 2026

MENÙ DI CAPODANNO

AL BIVIO DEGLI ARTISTI

MENÙ VEGAN

ANTIPASTI

Selezione di formaggi e melassa di mela

Insalatina di radicchio di Treviso, noci e melograno

Cestino di pasta sfoglia con seitan alla senape
e chips di riso alla paprika affumicata

Falafel di ceci con salsa allo yogurt e menta

Spiedino di tofu, flan di zucca e noci,
cardoncelli glassati

BIS DI PRIMI

Gnocchetti di zucca su crema delicata
di formaggio e briciole di castagne arrostite

Canederli di funghi shiitake in brodo di miso

MENÙ VEGAN

SECONDI

Polpettone di tofu e lenticchie rosse in crosta
con salsa alla senape antica e contorni di stagione

DESSERT

Tartelletta alle Mandorle e Pere con Salsa alla Vaniglia

Acqua, vino della casa e caffè inclusi

€ 70

MENÙ DI PESCE

ANTIPASTI FREDDI

Sarde in saor della tradizione
su crostino dorato di polenta taragna

Mantecato di baccalà su pan brioche tostato

Gamberi in bellavista alla catalana
con verdure croccanti

ANTIPASTI CALDI

Sfornatino rustico di polpo verace e patate
accompagnato dalla sua emulsione ristretta

Capasanta oceanica gratinata al brandy
al profumo di agrumi

Canoce al vapore e citronette

PRIMI PIATTI

Passatelli della tradizione immersi
nel loro fumetto profumato di canocchie

Scrigni di pasta fresca chiusi a mano ripieni di scampi
nappati con bisque vellutata

MENÙ DI PESCE

Sorbetto rinfrescante agli Agrumi

SECONDI

Filetto di Rombo dorato, glassato con condimento
al limone e caviale, con trionfo di ortaggi di stagione

DESSERT

Focaccia artigianale con crema diplomatica

Acqua, vino della casa e caffè inclusi

€ 90