

# RISTORANTE 1922

20 APRILE

## PRANZO DI PASQUA *gourmet*

Un pranzo pasquale  
pensato per celebrare la rinascita  
primaverile con eleganza.  
Tradizione e innovazione si incontrano  
in piatti curati nei minimi dettagli,  
accompagnati dalla magia della musica  
dal vivo di un quartetto d'archi.

Dedicata anche agli ospiti esterni  
senza vincolo di soggiorno

**PRENOTA ORA**

*Dress Code formale*



TERME PREISTORICHE  
RESORT & SPA

# Menù

Crema di asparagi bianchi e vaniglia,  
asparagi viola e barbabietola,  
asparagi verdi al wasabi,  
uovo poche croccante e uova di lompo <sup>1/3/4</sup>

•

Pastrami di fassona, agretti, creme fraiche,  
passion fruit e nocciole tostate al rafano <sup>7/8</sup>

**Trento Brut noir nature 1673**

**CESARINI SFORZA**



Gnocchi di barbabietola, crema di rosole,  
sashimi di scampo e finger lime <sup>1/3/8</sup>

•

Ravioli ripieni di fettuccine  
al ragù di selvaggina,  
crema al montasio e caffè <sup>1/3/7</sup>

**Gewürztraminer "Selida"**

**TRAMIN**



Agnello ai pistacchi, salsa al cacao,  
sedano rapa alla liquirizia e salicornia <sup>1/2/7</sup>

**Cabernet "Girapoggio"**

**CÀ LUSTRA-ZANOVELLO**



Colomba, chantilly,  
cioccolato e torrone <sup>1/3/7</sup>

**Moscato Fior d'arancio**

**IL FILÒ DELLE VIGNE**

€ 70 a persona

(bevande escluse)

*Degustazione vini abbinati*

€ 25 a persona