

RISTORANTE 1922

18 APRILE

Venerdì Santo CENA DI PESCE GOURMET



Lo chef Guglielmo Giudice propone una cena degustazione che celebra la tradizione del Venerdì Santo in chiave raffinata. Un percorso gastronomico che valorizza la freschezza del pescato e i sapori primaverili, in un'atmosfera elegante e ricercata.

Dedicata anche agli ospiti esterni
senza vincolo di soggiorno

PRENOTA ORA

Dress Code formale



TERME PREISTORICHE
RESORT & SPA

Menù

CEVICHE E LECHE DE TIGRE ^{1/3/4/7}

Ceviche di branzino, leche de tigre, barbabietola, latte di cocco e prezzemolo

•

FAVE, PANE E PECORINO ^{1/3/7}

Crema di pecorino dolce e cardamomo, soufflè di pecorino invecchiato e fave tostate, granita di fave e tuille al miele di castagno

Franciacorta Brut BOSIO



FUSILLONI E BISI ^{1/4}

Fusilloni, crema di piselli e sambuco, crescione, limone fermentato, pane croccante, bottarga di muggine e colatura di alici

Soave Classico PIEROPAN



SGOMBRO ^{4/7}

Filetto di sgombro, fond blanc, pompelmo e lattuga di mare

Sauvignon "Règi" LE VOLPI



¿ UOVO DI PASQUA ? ^{1/3/7}

Cioccolato, mascarpone agrumato alle fave di cacao, vin Santo e pepe di sichuan

Vin Santo Valdichiana S. CRISTINA

€ 80 a persona

(bevande escluse)

Degustazione vini abbinati

€ 25 a persona