

RISTORANTE
1922

12.02.2026



SPIELE DES ÜBERMASSES

*Fetter Donnerstag: der offizielle Beginn des
Überflusses, elegante Ironie, spielerischer Geist*



TERME PREISTORICHE
RESORT & SPA

Executive Chef
Guglielmo Giudice

Maître di sala
Roberto Poddà

Sommelier
Ramona Tibi

MENU

AMOUSE BOUCHE

Herzhafter Brandteig gefüllt mit Mortadella IGP-Mousse und Pistazien, bestreut mit schwarzem Olivenpulver

1 · 3 · 7

VORSPEISE

Handgeschnittenes Rindertatar, Meerrettich-Mayonnaise, marinierte Eigelb und knusprige Gemüsekonfetti

• 3 •

Wein: Prosecco Rosè "Cilla" LE VOLPI

HAUPTGERICHT PASTA

*Handgemachte Tortelli gefüllt mit geschmorte
Rind, brauner Butter, knusprigem Salbei und 36
Monate gereiftem Parmigiano*

1 · 3 · 7

Wein: "Villa Antinori" ANTINORI

HAUPTGERICHT FLEISCH

Geschmorte Rinderbacke mit Barolo, Schokolade, Selleriepüree, Chips und karamellisierter roter Zwiebel

• / •

Wein: Barolo "Serralunga"
FONTANA FREDDA

ALLERGENE

1. Glutenhaltige Getreide
2. Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
3. Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse
4. Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse
5. Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse
6. Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse
7. Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse
(einschließlich Laktose)
8. Schalenfrüchte
9. Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse
10. Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse
11. Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse
12. Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen über 10 mg/kg oder 10 mg/l
13. Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse
14. Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse

DESSERT

*Chiacchiera mit Mascarpone-Chantilly-Creme und
kandierter Orange*
1 · 3 · 7

1 · 3 · 7

Wein: *Brachetto d'Aqui*
BRAIDA
Giacomo Bologna

Weinverkostung: 25 EUR pro Person

