

12.02.2026

RISTORANTE
1922

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 Podda

Sommelier
Ramona Tibi

MENÙ

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 geschmortem
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*
· 7 ·

Wein: Barolo "Serralunga"
FONTANA FREDDA

DESSERT

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

Wein: Brachetto d'Aqui
BRAIDA
Giacomo Bologna

Weinverkostung: 25 EUR pro Person

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

