

12.02.2026

RISTORANTE  
1922

# GIOCHI DI ECCCESSI

*Giovedì Grasso: l'inizio ufficiale dell'eccesso,  
l'ironia elegante, il gioco*



TERME PREISTORICHE  
RESORT & SPA

Executive Chef  
**Guglielmo Giudice**

Maître di sala  
**Roberto Podda**

Sommelier  
**Ramona Tibi**

# MENÙ

## AMOUSE BOUCHE

*Bignè salato ripieno di mousse di mortadella IGP e  
pistacchio, polvere di olive nere*  
1 · 3 · 7

## ANTIPASTO

*Tartare di manzo battuta al coltello, maionese al  
rafano, tuorlo marinato e coriandoli di verdure  
croccanti*  
· 3 ·

Vino: Prosecco Rosè "Cilla"  
LE VOLPI

## PRIMO

*Tortelli fatti a mano ripieni di brasato, burro  
nocciola, salvia croccante e Parmigiano 36 mesi*  
1 · 3 · 7

Vino: "Villa Antinori"  
ANTINORI

## SECONDO

*Guancia di manzo brasata al Barolo, cioccolato,  
purea e chips di sedano rapa, cipolla rossa  
caramellata*  
· 7 ·

Vino: Barolo "Serralunga"  
FONTANA FREDDA

## DESSERT

*Chiacchiera, crema chantilly al mascarpone e  
arancia candita*  
1 · 3 · 7

Vino: Brachetto d'Aqui  
BRAIDA  
Giacomo Bologna

## ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine;
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei;
3. Uova e prodotti a base di uova;
4. Pesce e prodotti a base di pesce;
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi;
6. Soia e prodotti a base di soia;
7. Latte e prodotti a base di latte  
(incluso lattosio);
8. Frutta a guscio;
9. Sedano e prodotti a base di sedano;
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti  
a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni  
superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro;
13. Lupini e prodotti a base di lupini;
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

*Degustazione di vini 25 EUR per persona*

