

RISTORANTE
1922

12.02.2026



GIOCHI DI ECESSI

*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 FREDDÀ*

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

DESSERT

Chiacchiera, crema chantilly al mascarpone e arancia candita

1 · 3 · 7

*Vino: Brachetto d'Aqui
BRAIDA
Giacomo Bologna*

Degustazione di vini 25 EUR per persona

