

17.02.2026

RISTORANTE  
1922

# EKSTASE DER WÖNNE

*Faschingsdienstag: der letzte Akt, der  
Höhepunkt der Völlerei vor dem Verzicht.*



TERME PREISTORICHE  
RESORT & SPA

Executive Chef  
**Guglielmo Giudice**

Maître di sala  
**Roberto Podda**

Sommelier  
**Ramona Tibi**

# MENÙ

## AMOUSE BOUCHE

*Herzhafte Chiacchiera mit  
Büffel-Stracciatella-Mousse, Garnelen-Crudité  
und Limetten-Tatar*  
1 · 2 · 3 · 7

## VORSPEISE

*Karnevals-Fritturen: Artischocke, Rinderbacke,  
Kalbsbries in Tempura, mit schwarzer Knoblauch-  
und Zitronenmayonnaise*  
1 · 3

Wein: Trento Brut  
CESARINI SFORZA

## HAUPTGERICHT PASTA

*Knusprige Gnocchi, Kalbsragout mit Kaffee, im  
Pergament gebackener Kürbis, Zitronenbrot*  
1 · 3 · 7

Wein: Pinot Grigio  
LIS NERIS

## HAUPTGERICHT FLEISCH

*Suckling-Pork-Bauch confit mit Honig und Most,  
geschlagene Kartoffelpüree, Thymianbutter,  
Anchovis-Ingwer-Glasur in feiner Reduktion*  
4 · 7

Wein: Blauburgunder  
TRAMIN

## DESSERT

*Castagnola mit Zabaglione, Eis aus gesalzener  
Schokolade und Chili, Himbeer-Coulis*  
1 · 3 · 7

Wein: Moscato Fior d'arancio  
IL FILO DELLE VIGNE

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

