

RISTORANTE
1922

17.02.2026



EKSTASE DER Ö WONNE

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

MENÜ

AMOUSE BOUCHE

*Herzhafte Chiacchiera mit
Büffel-Stracciatella-Mousse, Garnelen-Crudités
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*

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

*Castagnola mit Zabaglione, Eis aus gesalzener
Schokolade und Chili, Himbeer-Coulis*

1 · 3 · 7

*Wein: Moscato Fior d'arancio
IL FILÒ DELLE VIGNE*

Weinverkostung: 25 EUR pro Person

