

17.02.2026

RISTORANTE  
**1922**

# ESTASI DI DELIZIA

*Martedì Grasso: l'ultimo atto, il massimo  
della gola prima della rinuncia*



TERME PREISTORICHE  
RESORT & SPA

Executive Chef  
**Guglielmo Giudice**

Maître di sala  
**Roberto Podda**

Sommelier  
**Ramona Tibi**

# MENÙ

## AMOUSE BOUCHE

*Chiacchiera salata, mousse di stracciatella di  
bufala, crudite di gamberi e tartare di lime*  
1 · 2 · 3 · 7

## ANTIPASTO

*Frittura di carnevale  
carciofo, guancia, animella in tempura, maionese  
all aglio nero e limone*  
1 · 3

Vino: Trento Brut  
CESARINI SFORZA

## PRIMO

*Gnocchi croccanti, ragù di vitello e caffè, zucca al  
cartoccio e pane al limone*  
1 · 3 · 7

Vino: Pinot Grigio  
LIS NERIS

## SECONDO

*Pancia di maialino confit al miele e mosto, purea  
montata di patate, burro al timo e colatura di alici  
e zenzero in dissolvenza*  
4 · 7

Vino: Blauburgunder  
TRAMIN

## DESSERT

*Castagnola allo zabaione, gelato al cioccolato  
salato e peperoncino, coulis di lamponi*  
1 · 3 · 7

Vino: Moscato Fior d'arancio  
IL FILO DELLE VIGNE

## 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*

