

17.02.2026



ESTASI DI DELIZIA

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

RISTORANTE
1922



TERME PREISTORICHE
RESORT & SPA

Executive Chef
Guglielmo Giudice

Maître di sala
Roberto Podda

Sommelier
Ramona Tibi

MENÙ

AMOUSE BOUCHE

Chiacchiera salata, mousse di straciatella 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*

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

*Castagnola allo zabaione, gelato al cioccolato
salato e peperoncino, coulis di lamponi*

1 · 3 · 7

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

Degustazione di vini 25 EUR per persona

