



PREISTORICHE

1922

EPICUREA

UN INCONTRO
DI SAPORI
E SUONI

10

MAGGIO

Radici

Milano • Genova • Tunisi

Un viaggio nelle radici
personali e culturali
dello Chef Guglielmo Giudice.
Mediterraneo, memoria
e contaminazioni.

Durante la cena **concerto jazz**
SAMANTHA DUO

•

Dedicata anche agli ospiti esterni
senza vincolo di soggiorno

PRENOTA ORA



TERME PREISTORICHE
RESORT & SPA

Menù

Amuse-bouche

Mini panissa croccante,
hummus di fave fresche
e colatura di acciughe ¹⁻⁷⁻¹³



Antipasto

Crudo di ricciola
marinato al limone,
giardiniera di rape,
piselli novelli e menta ⁴



Primo

Trofia con pesto di fave e mandorle,
sashimi di branzino, arselle
e limone salato ¹⁻⁴⁻⁸⁻¹³⁻¹⁴



Secondo

Rollè di coniglio
farcito con pane arabo,
olive taggiasche, pinoli,
scorza d'arancia e harissa

Crema di patate affumicate,
asparagi bianchi, fondo bruno ¹⁻⁷⁻⁸



Dessert

Tartelletta alle fragole,
crema di prescinsêua
e miele di zagara ¹⁻³⁻⁷

€ 65 a persona

(bevande escluse)

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