

PREISTORICHE

1922

EPICUREA

UN INCONTRO
DI SAPORI
E SUONI

17

MAGGIO

Metropoli
Milano • New York City

Un racconto urbano,
ironico, cosmopolita
dello Chef Guglielmo Giudice.
Street food elevato,
estetica metropolitana.

Durante la cena **concerto jazz**
ROSS TRIO

•

Dedicata anche agli ospiti esterni
senza vincolo di soggiorno

PRENOTA ORA



TERME PREISTORICHE
RESORT & SPA

Menù

Amuse-bouche

Tartelletta al nero di seppia,
midollo arrostito,
gremolata di limone e prezzemolo ¹⁻⁴⁻⁷



Antipasto

Tartare di manzo,
salsa tonnata affumicata,
cetriolo fermentato e capperi ³⁻⁴



Primo

Tortello ripieno di Fettuccine Alfredo,
beurre blanche, Parmigiano croccante,
salvia e fondo bruno ¹⁻³⁻⁷

(omaggio al Rivington, NYC a Milano)



Secondo

Baby ribs glassate
al vermouth rosso e tamarindo

Purè di sedano rapa,
spinacino saltato, cipolla in agro ¹⁻⁷⁻⁹



Dessert

Cheesecake destrutturata con robiola,
caramello salato
e fragole in osmosi di “americano” ¹⁻³

€ 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