

PREISTORICHE

1922

EPICUREA

UN INCONTRO
DI SAPORI
E SUONI

24

MAGGIO

Oggi

Il Veneto • Contemporaneo

Tecnica, territorio, visione
secondo lo Chef Guglielmo Giudice.

Un presente radicato
e proiettato in avanti.

Durante la cena **concerto jazz**
MARINA DUO

•

Dedicata anche agli ospiti esterni
senza vincolo di soggiorno

PRENOTA ORA



TERME PREISTORICHE
RESORT & SPA

Menù

Amuse-bouche

Cialda di polenta soffiata,
baccalà mantecato
e polvere di cipolla bruciata ¹⁻⁴⁻⁷



Antipasto

Carciofo violetto arrostito,
fonduta di Morlacco, spugnole
e brodo di parmigiano affumicato ⁷



Primo

Risotto allo zafferano,
“ossobuco “ e peara ⁷



Secondo

Petto d'anatra, ciliegie,
cavolo cappuccio marinato,
polvere di liquirizia ⁷



Dessert

Tiramisù scomposto,
biscotto morbido al caffè,
spuma di mascarpone,
gelato al cacao
e grappa di amarone 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