SAVOR THE *New Year*

GROSSE SILVESTERGALA



Ein gutes neues Jahr wünscht

TERME PREISTORICHE
RESORT & SPA

Silvester ist eine Schwelle: eine Zeit, die dazu einlädt, in sich hineinzuhorchen und bewusst zu wählen, was wir ins neue Jahr mitnehmen möchten. Eine Einladung, zu sich zurückzufinden, Überflüssiges loszulassen und dem Raum zu geben, was uns guttut.

Möge Ihnen das neue Jahr Zeit, Ausgeglichenheit und Freiheit schenken. Zeit, um auf sich zu hören, Ausgeglichenheit, um zu sich zu finden, und Freiheit, um jeden Tag bewusst und achtsam zu leben.

Mögen Sie dieses neue Kapitel mit Wohlbefinden und Glück beginnen.

TERME PREISTORICHE
RESORT & SPA

1922
RISTORANTE

Executive Chef
Guglielmo Giudice

Restaurantleiter
Roberto Podda

Sommelière
Ramona Tibi

ALLERGENE

1. Glutenhaltiges Getreide;
2. Krebstiere und Krebstiererzeugnisse;
3. Eier und Eierzeugnisse;
4. Fische und Fischerzeugnisse;
5. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse;
6. Soja und Sojaerzeugnisse;
7. Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose);
8. Schalenfrüchte;
9. Sellerie und Sellerieerzeugnisse;
10. Senf und Senferzeugnisse;
11. Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse;
12. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l;
13. Lupinen und Lupinenerzeugnisse;
14. Weichtiere und Weichtiererzeugnisse.

MENÜ

Amuse-Bouche
Venetische Wurzeln

Garnelen-Crudo, Knollenselleriecreme, grüner Apfel, Puffreis, Seehasenrogen und Garnelenkopf-Öl

2 · 4 · 9

Vorspeise
Wolken vom Meer

Kartoffel-Millefeuille, Morlacco del Grappa (Käse) und schwarzer Trüffel

7

Wein: Champagne Brut "Impérial"
MOËT & CHANDON

Erster Gang
Erde, Gewürze und Röstaromen

Carnaroli-Risotto mit Venusmuscheln, Champagner und schwarzer Zitrone

4 · 12 · 14

Geschmack von Zuhause

Plin mit Mascarpone, Bratenjus mit Serprino der Colli Euganei, Thymian und verbrannter Zwiebel

1 · 3 · 7 · 12

Wein: Sauvignon
DA DEFINIRE

Hauptgang
Die Essenz unserer Region

Seeteufel, Creme von Pasta e Fagioli, venetische Pancetta und Salbei

1 · 4 · 7

Wein: Chiaretto "Rosa dei Frati"
CÀ DEI FRATI

Die Essenz unserer Region

Perlhuhnbrust, gerösteter Topinambur, Schalotten-Confit, Birne in Torcolato und reduzierter Jus

7 · 12

Wein: Pinot Nero
TRAMIN

/

Dessert
Fior d'Arancio und Schokolade

Mandel-Frangipane, Mousse und Creme von Mandarine und Zartbitterschokolade

1 · 3 · 7 · 8

Wein: Passito Fior d'Arancio "Alpianae"
VIGNALTA

Traditioneller Cotechino mit Linsen

Weinbegleitung 32 EUR pro Person