SAVOR THE
New Year

GRAND GALA DU NOUVEL AN

Bonne année de la part de

TERME PREISTORICHE
RESORT & SPA

Le Nouvel An est un seuil : un moment qui invite à regarder en soi et à choisir en conscience ce que nous voulons emporter avec nous dans la nouvelle année. C'est une invitation à se retrouver, à laisser aller le superflu et à faire de la place à ce qui nous fait du bien.

Que la nouvelle année vous offre du temps, de l'équilibre et de la liberté. Du temps pour vous écouter, de l'équilibre pour vous retrouver et la liberté de vivre chaque jour avec présence et intention.

Puissiez-vous commencer ce nouveau chapitre dans le bien-être et le bonheur.



TERME PREISTORICHE
RESORT & SPA

1922
RISTORANTE

Chef exécutif
Guglielmo Giudice

Maître d'hôtel
Roberto Podda

Sommelière
Ramona Tibi

ALLERGÈNES

1. Céréales contenant du gluten ;
2. Crustacés et produits à base de crustacés ;
3. Œufs et produits à base d'œufs ;
4. Poissons et produits à base de poissons ;
5. Arachides et produits à base d'arachides ;
6. Soja et produits à base de soja ;
7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose) ;
8. Fruits à coque ;
9. Céleri et produits à base de céleri ;
10. Moutarde et produits à base de moutarde ;
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame ;
12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre ;
13. Lupin et produits à base de lupin ;
14. Mollusques et produits à base de mollusques.

MENU

Amuse-bouche
Racines vénitiennes

Crudo de crevettes, crème de céleri-rave, pomme verte, riz soufflé, œufs de lompe et huile de têtes de crevettes
2 · 4 · 9

Entrée
Nuages de mer

Millefeuille de pommes de terre, morlacco del Grappa et truffe noire
7

Vin : Champagne Brut "Impérial"
MOËT & CHANDON

Premier plat
Terre, épices et torréfaction

Risotto Carnaroli aux palourdes, champagne et citron noir
4 · 12 · 14

Saveurs de chez nous

Plin au mascarpone, jus de rôti au Serprino des Colli Euganei, thym et oignon brûlé
1 · 3 · 7 · 12

Vin : Sauvignon
DA DEFINIRE

Plat principal
L'essence du terroir

Lotte, crème de pasta e fagioli, pancetta vénitienne et sauge
1 · 4 · 7

Vin : Chiaretto "Rosa dei Frati"
CÀ DEI FRATI

L'essence du terroir

Suprême de pintade, topinambour rôti, échalote confite, poire au Torcolato et jus réduit
7 · 12

Vin : Pinot Nero
TRAMIN

/

Dessert
Fior d'Arancio et chocolat

Frangipane aux amandes, mousse et crème à la mandarine et au chocolat noir
1 · 3 · 7 · 8

Vin : Passito Fior d'Arancio "Alpianae"
VIGNALTA

Cotechino et lentilles de la tradition

Accord mets et vins 32 EUR par personne