SAVOR THE
New Year

GRAN GALA DI CAPODANNO

Buon Anno Nuovo da

TERME PREISTORICHE
RESORT & SPA

Il Capodanno è una soglia: un tempo che invita a guardarsi dentro e a scegliere con consapevolezza ciò che vogliamo portare con noi nel nuovo anno. È un invito a ritrovarsi, a lasciare andare il superfluo e a dare spazio a ciò che fa stare bene.

Che il nuovo anno vi regali tempo, equilibrio e libertà. Tempo per ascoltarvi, equilibrio per ritrovarvi e libertà per vivere ogni giorno con presenza e intenzione.

Che possiate iniziare questo nuovo capitolo con benessere e felicità.



TERME PREISTORICHE
RESORT & SPA

1922
RISTORANTE

Executive Chef
Guglielmo Giudice

Maître di sala
Roberto Podda

Sommelier
Ramona Tibi

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

MENÙ

Amuse-Bouche

Radici venete

Crudo di gamberi, crema di sedano rapa, mela verde, riso soffiato, uova di lompo e olio alle teste

2 · 4 · 9

Antipasto

Nuvole di mare

Millefoglie di patata, Morlacco del Grappa e tartufo nero

7

Vino: Champagne Brut "Impérial"
MOËT & CHANDON

Primo

Terra, spezie e tostature

Risotto Carnaroli alle vongole, Champagne e limone nero

4 · 12 · 14

Sapori di casa

Plin al mascarpone, fondo arrosto al Serprino dei Colli Euganei, timo e cipolla bruciata

1 · 3 · 7 · 12

Vino: Sauvignon
DA DEFINIRE

Secondo

L'essenza del territorio

Rana pescatrice, crema di pasta e fagioli, pancetta veneta e salvia

1 · 4 · 7

Vino: Chiaretto "Rosa dei Frati"
CÀ DEI FRATI

L'essenza del territorio

Suprema di faraona, topinambur arrosto, scalogno confit, pera al Torcolato e fondo ristretto

7 · 12

Vino: Pinot Nero
TRAMIN

/

Dessert

Fior d'Arancio e cioccolato

Frangipane alle mandorle, mousse e crema al mandarino e cioccolato fondente

1 · 3 · 7 · 8

Vino: Passito Fior d'Arancio "Alpianae"
VIGNALTA

Cotechino e lenticchie della tradizione

Degustazione di vini 32 EUR per persona