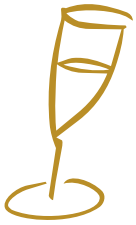
Christmas
YOUR WAY

WEIHNACHTS-MENÜ

25.12.2026









Frohe Weihnachten von
Terme Preistoriche Resort & Spa

Weihnachten ist eine Zeit der Freiheit, eine Einladung, ganz Sie selbst zu sein, loszulassen und jeden Augenblick unverfälscht zu erleben. Träumen Sie, stellen Sie sich vor, lachen Sie, lieben Sie... und lassen Sie sich von Ihren Gefühlen leiten.

Mögen diese Festtage eine Gelegenheit sein, das Herz zur Ruhe kommen zu lassen, die Seele zu befreien und die Freude des Augenblicks zu genießen – denn das wahre Wunder der Weihnacht ist, sich frei zu fühlen, so zu sein, wie wir sind.

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

Huhn „in saor“ (süßsaure Zwiebeln),
Kartoffel-Petersilien-Creme, Rosinen
in Torcolato und geröstete Pinienkerne
7 · 8 · 12

/

Vorspeise
Wolken vom Meer

Thunfisch-Crudo, Creme vom
geräucherten Lauch, Orange und Popcorn
4 · 7

Wein: Trento
CESARINI SFORZA

/

Erster Gang
Erde, Gewürze und Röstaromen

Carnaroli-Risotto mit Kürbis,
Kaffee und sojaglasierter Ente
6 · 7

/

Geschmack von Zuhause

Tortellini in Kapaunbrühe
1 · 3 · 7 · 9

Wein: Gewürztraminer “Selida”
TRAMIN

/

Hauptgang
Die Essenz unserer Region

Mit Honig glasierte Schweinecoppa, gestampfte
Kartoffeln mit Nussbutter und schwarzem Pfeffer, Jus
vom Cabernet der Colli Euganei, Salat von
Schwarzwurzel, grünem Apfel, Endivie und Jujube-Gin
7 · 12

Wein: Rosso Riserva
VIGNALTA

/

Dessert
Fior d’Arancio und Schokolade

Frisch angeschnittener Panettone, Zabaione mit Fior
d’Arancio der Colli Euganei und Schokoladencreme
1 · 3 · 7

Wein: Recioto di Soave “Le Colombare”
PIEROPAN

Weinbegleitung 25 EUR pro Person