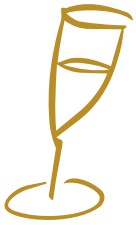
Christmas
YOUR WAY



MENÙ DI NATALE

25.12.2026



Buon Natale da
Terme Preistoriche Resort & Spa

Il Natale è un tempo di libertà, un invito a essere davvero se stessi, a lasciarsi andare e a vivere ogni istante con autenticità. Sognate, immaginate, ridete, amate... e permettete alle emozioni di guidarvi.

Che queste feste siano un'occasione per rilassare il cuore, liberare l'anima e assaporare la gioia del presente, perché il vero miracolo del Natale è sentirsi liberi di essere chi siamo.



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

Gallina in saor, crema di patate al prezzemolo, uvetta al torcolato e pinoli tostati
7 · 8 · 12

/

Antipasto
Nuvole di mare

Crudo di tonno, crema di porri affumicati, arancia e popcorn
4 · 7

Vino: Trento
CESARINI SFORZA

/

Primo
Terra, spezie e tostature

Risotto Carnaroli alla zucca, caffè e anatra laccata alla soia
6 · 7

/

Sapori di casa

Tortellini in brodo di cappone
1 · 3 · 7 · 9

Vino: Gewürztraminer "Selida"
TRAMIN

/

Secondo
L'essenza del territorio

Coppa di maiale laccata al miele, patata schiacciata al burro nocciola e pepe nero, gravy al Cabernet dei Colli Euganei, insalatina di scorzonera, mela verde, scarola e gin alle giuggiole
7 · 12

Vino: Rosso Riserva
VIGNALTA

/

Dessert
Fior d'Arancio e cioccolato

Panettone al taglio, zabaione al Fior d'Arancio dei Colli Euganei e crema al cioccolato
1 · 3 · 7

Vino: Recioto di Soave "Le Colombare"
PIEROPAN

Degustazione di vini 25 EUR per persona