

Joyeux réveillon, avec toute la chaleur de Terme Preistoriche Resort & Spa.

TERME PREISTORICHE
RESORT & SPA

Christmas
YOUR WAY

LA CHALEUR DU RÉVEILLON

24.12.2026

Ce soir, nous vous invitons à vous laisser envelopper par la magie du réveillon de Noël.

Ce menu célèbre la liberté des émotions : des parfums qui éveillent les souvenirs, des saveurs qui enveloppent, des accords qui racontent le soin et la passion de notre cuisine.

Que ce dîner soit un moment à vivre sans hâte, en toute authenticité, en laissant l'émerveillement de Noël se refléter dans chaque geste, chaque bouchée, chaque sourire partagé.

Joyeux réveillon, avec toute la chaleur de 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
Blanc de mer

Baccalà mantecato (morue onctueuse), croûtons de pain au beurre, citron et colatura d'anchois
1 · 4 · 7

/

Entrée
Saint-Jacques, agrumes et tradition

Noix de Saint-Jacques rôtie, courge, mandarine et sopressa croustillante (saucisson de Vénétie)
7 · 14

Vin : Franciacorta Brut
BOSIO

/

Premier plat
Couleurs de saison

Risotto Carnaroli au radicchio tardif, moules, orange et crumble de pain à l'encre de seiche
1 · 4 · 7 · 14

/

Vagues de saveurs

Raviolis de bar, bouillon de squilles, poutargue et fenouil sauvage
1 · 2 · 3 · 4

Vin : Vermentino di Sardegna "Costamolino"
ARGIOLAS

/

Plat principal
Nuances de rose

Maigre rôti, crème de chou de Milan, cresson, puntarelle et pamplemousse rose
4

Vin : Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore "Casal di Serra"
UMANI RONCHI

/

Dessert
La pinza en fête

Pinza vénitienne tiède, glace à la vanille, sauce aux agrumes et orange rôtie
1 · 3 · 7

Vin : Moscato Fior d'Arancio
IL FILÒ DELLE VIGNE

Accord mets et vins 25 EUR par personne