

*Buona Vigilia, con tutto il calore di Terme Preistoriche Resort & Spa.*

TERME PREISTORICHE
RESORT & SPA

# Christmas
YOUR WAY

## IL CALORE DELLA VIGILIA

24.12.2026

*Stasera vi invitiamo a lasciarvi avvolgere dalla magia della Vigilia.*

*Questo menù celebra la libertà delle emozioni: profumi che accendono ricordi, sapori che avvolgono, abbinamenti che raccontano la cura e la passione della nostra cucina.*

*Che questa cena sia un momento da vivere senza fretta, con autenticità, lasciando che la meraviglia del Natale si rifletta in ogni gesto, in ogni assaggio, in ogni sorriso condiviso.*

*Buona Vigilia, con tutto il calore di 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*
*Bianco di mare*

Baccalà mantecato, crostini di pane al burro, limone e colatura di alici
1 · 4 · 7

/

## *Antipasto*
*Capasanta, agrumi e tradizione*

Capasanta arrostita, zucca, mandarino e sopressa croccante
7 · 14

*Vino: Franciacorta Brut*
*BOSIO*

/

## *Primo*
*Cromie di stagione*

Risotto Carnaroli al radicchio tardivo, cozze, arancia e crumble di pane al nero di seppia
1 · 4 · 7 · 14

/

*Onde di sapore*

Ravioli di branzino, brodo di canocchie, bottarga e finocchietto
1 · 2 · 3 · 4

*Vino: Vermentino di Sardegna "Costamolino"*
*ARGIOLAS*

/

## *Secondo*
*Sfumature di rosa*

Ombrina arrosto, crema di verza, crescione, puntarelle e pompelmo rosa
4

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

/

## *Dessert*
*La pinza in festa*

Pinza veneta, tiepida, gelato alla vaniglia, salsa agrumata e arancia arrostita
1 · 3 · 7

*Vino: Moscato Fior d'Arancio*
*IL FILÒ DELLE VIGNE*

*Degustazione di vini 25 EUR per persona*