

24.12
2024

*Gusti che deliziano.
Suoni che emozionano.*

Immergiti nell'atmosfera incantata
delle festività alle Terme Preistoriche.

I nostri chef sapranno deliziarti
con una **cena di gala raffinata**,
accompagnata dalla **voce**
incantevole di ABA.



Partecipazione
senza vincolo di soggiorno.

PRENOTA ORA

per assicurarti
una serata indimenticabile.

*Non aspettare troppo,
i posti sono limitati.*



TERME PREISTORICHE
RESORT & SPA

Menù

Tartare di ricciola,
maionese allo yuzu,
crumble di sarde alla beccafico ^{1,3,4,8}

•

Baccalà mantecato,
chips di polenta bianca
e topinambur ^{1,4,7}

Trento Cuvèe 28 brut ROTARI



Risotto allo zafferano,
crudo di gamberi
e nero di seppia ^{2,4,7}

•

Raviolo alle cappesante,
brodo di gamberi, uova di lompo
e beurre blanche ^{1,2,3,4,7,14}

Gewurztraminer Selida TRAMIN



Rombo in olio cottura,
patate cremose ai porcini
e tartufo nero ^{4,7}

Pinot Grigio LIS NERIS



Soufflé di panettone
e fave di cacao,
arancia amara
e crema chantilly ^{1,3,7,8}

Moscato Fior d'arancio FILÒ DELLE VIGNE

€ 75,00

(bevande escluse)

Degustazione vini abbinati

€ 25,00



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