



**25.12**  
2024

# Pranzo di Natale

*Il Gusto autentico  
della tradizione*

Immergiti nell'atmosfera incantata  
delle festività alle Terme Preistoriche.

I nostri chef sapranno deliziarti  
con un **pranzo raffinato**,  
simbiosi perfetta di gusti autentici  
e slanci creativi.

Partecipazione  
senza vincolo di soggiorno.

**PRENOTA ORA**

per assicurarti  
un Natale indimenticabile.



TERME PREISTORICHE  
RESORT & SPA



# Menù

Gamberi in cbt flambati  
al Grand Marnier,  
burrata, datterini confit  
e caviale di basilico <sup>2,7</sup>

•

Tarte tatin ai porcini,  
asiago e guanciaie <sup>1,3,7</sup>

***Prosecco Rosè Cilla millesimato brut LE VOLPI***



La Lasagna <sup>1,3,7</sup>

•

Tortellini in brodo  
di Cappone <sup>1,7</sup>

***Lambrusco reggiano VENTURINI-BALDINI***



Carré di agnello  
in crosta di pistacchi,  
salsa al cacao e riduzione di vino,  
lamponi e menta <sup>8</sup>

***Valpolicella classico ZENATO***



Panettone in salsa,  
cioccolato fondente,  
frutti di bosco  
e crema inglese <sup>1,3,7,8</sup>

***Moscato Vendemmia Tardiva VIGNALTA***

€ 60,00

*(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