



14.02
2025

CUORI E SAPORI

Lasciatevi conquistare
dalla magia dell'amore
con la nostra
Cena di San Valentino:
l'alta cucina e le note avvolgenti
del quartetto d'archi
vi accompagneranno
in un'atmosfera raffinata.

Dedicata anche agli ospiti esterni
senza vincolo di soggiorno

PRENOTA ORA
*e rendi il vostro San Valentino
speciale!*



TERME PREISTORICHE
RESORT & SPA

Menù

Amuse bouche dello Chef

•

Tartare di salmone,
cedro candito, cioccolato bianco
e granola ai pistacchi salati ¹⁻⁴⁻⁸

Fior d'ape millesimato Extra Brut

LE VOLPI



Carnaroli timo limone
e pepe di sichuan,
infuso di zafferano
e capasanta scottata ⁷⁻¹⁴

Chardonnay BRANKO



Filet mignon, foie gras,
tartufo e riduzione
di cabernet alle visciole ⁷⁻¹²

Cabernet Sauvignon LIS NERIS



Mousse al cocco e cardamomo,
meringhe al peperoncino,
fave di cacao e passion fruit ¹⁻³⁻⁷

Passito "Alpiane" VIGNALTA

€ 125 a coppia

(bevande escluse)

Degustazione vini abbinati

€ 25 a persona

Executive Chef

Guglielmo Giudice

Maître di sala

Roberto Podda

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