



P r a n z o d i N a t a l e 2 0 2 1



2 5 . 1 2 . 2 0 2 1


TERME DI STIGLIANO
ANTICHE TERME DI ROMA



Aperitivo

Crostino di pane integrale con crema di patate e stracciatella al tartufo.

Antipasto misto composto da:

Mousse di cappone e salsa forte, carciofo farcito alla romana profumato di menta, bocconcino di capitone marinato con aceto di vino bianco rosmarino e salvia.

Primi piatti

Tortellini in brodo di cappone tradizionali.

Timballetto con ragù bianco di stracotto di manzo al vino rosso con fonduta di caciocavallo artigianale e profumo di rosmarino.

Secondo piatto

Gulasch di cervo al profumo d'alloro accompagnato da sformatino di polenta alla salvia, patate alla paprika e panna acida.

Dolce

Semifreddo al panettone con salsa di mandarino e cioccolato fondente.



**TERME DI STIGLIANO**
ANTICHE TERME DI ROMA

Euro 65,00 per persona con forfait di bevande incluse.
Menù comprensivo di acqua, vino selezionato dal nostro maître e caffè.



Aperitivo

Crostino di pane integrale con crema di patate e stracciatella al tartufo.

Antipasto misto composto da:

Mousse di porcini su crostini di pane integrale, carciofo alla romana profumato di menta, carpaccio di zucca marinata agli agrumi e origano con scaglie di pecorino artigianale.

Primi piatti

Tortellini di patate e grana in brodo ricco vegetale.

Timballetto con ragù di carciofi, besciamella e caciocavallo artigianale al profumo di mentuccia.

Secondo piatto

Gulasch vegetariano alla paprika accompagnato da tortino di polenta alla salvia, patate alla panna acida

Dolce

Semifreddo al panettone con salsa di mandarino e cioccolato fondente.



TERME DI  STIGLIANO
ANTICHE TERME DI ROMA

Euro 65,00 per persona con forfait di bevande incluse.
Menù comprensivo di acqua, vino selezionato dal nostro maître e caffè.