



V e g l i o n e d i f i n e a n n o 2 0 2 1



3 1 . 1 2 . 2 0 2 1


TERME DI STIGLIANO
ANTICHE TERME DI ROMA



Aperitivo di benvenuto

Ostrica Belon, citronette coriandolo e lime
o
tartare di verdure all'agretto di lampone
e crema di bufala

Antipasti

Battuto di scampo al profumo d'arancio.

Carpaccio di spigola marinato limone, olio e finocchietto
fresco.

Capasanta al lardo di colonnata e riduzione di prosecco

Primi piatti

Raviolone di patate e polpo con crema di limone
e pesto leggero di prezzemolo.

Sformatino di risotto con crema d'aragosta, pomodorini
canditi e chips di mela verde.

Secondo piatto

Gamberoni bardati di spigola e prosciutto di parma
con crema di lenticchie e tartare di pomodorini confit al
rosmarino

Dolce

Bavarese di torrone alle mandorle
con salsa al caramello vanigliato.

*...allo scoccare della mezzanotte
lenticchie e cotechino per tutti
buffet di dolci natalizi e musica dal vivo*



 **TERME DI STIGLIANO**
ANTICHE TERME DI ADRIA

Euro 120,00 per persona.
Menù comprensivo di acqua, vino selezionato dal nostro maître e caffè



Aperitivo di benvenuto

Ostrica Belon, citronette coriandolo e lime
o
tartare di verdure all'agretto di lampone
e crema di bufala

Antipasti

Sformatino di patate con burrata di bufala.

Millefoglie di pane toscano al profumo d'origano con
crema di zucca alle nocciole dei monti cimini.

Strudel di pasta fillo con asparagi, zabaione al grana
e pistilli di zafferano.

Primi piatti

Raviolone farcito di ricotta fresca con zabaione al grana
padano e pistacchi tostati al pepe nero.

Sformatino di risotto con fonduta di Castelmagno
e crumble di castagne.

Secondo piatto

Sformatino di patate al Parmigiano Reggiano
con uovo e tartufo fresco

Dolce

Bavarese di torrone alle mandorle
con salsa al caramello vanigliato.

*...allo scoccare della mezzanotte
lenticchie e cotechino per tutti
buffet di dolci natalizi e musica dal vivo*



TERME DI STIGLIANO
ANTICHE TERME DI ROMA

Euro 120,00 per persona.
Menù comprensivo di acqua, vino selezionato dal nostro maître e caffè