



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.

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 tartaredi pomodorini
confit al rosmarino.

Dolce
Bavarese di torrone alle mandorle
con salsa al caramello vanigliato.

*...allo scoccare della mezzanotte
lenticchie e cotechino, buffet di dolci natalizi,
musica dal vivo e spettacolo pirotecnico.*



TERME DI STIGLIANO
ANTICHE TERME DI ROMA

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



Aperitivo di benvenuto

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 crumbel 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, buffet di dolci natalizi,
musica dal vivo e spettacolo pirotecnico.*



**TERME DI STIGLIANO**
ANTICHE TERME DI ROMA

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