



V i g i l i a   d i   N a t a l e   2 0 2 1



2 4 . 1 2 . 2 0 2 1

  
TERME DI STIGLIANO  
ANTICHE TERME DI ROMA



### Aperitivo di benvenuto

Bottoncino di pane al burro al dragoncello  
con uova di salmone e caramello  
all'aceto balsamico.

### Antipasto

Tartare di verdure al lime con scampi croccanti  
e crema di yogurt al coriandolo fresco.

### Primi piatti

Sformatino di risotto al profumo lime con ragù di polpo  
verace, pesto leggero di basilico e pecorino romano.

Raviolone farcito di patate e mazzancolle con zabaione  
alla bisque e pistilli di zafferano.

### Secondo piatto

Fritto misto della vigilia composto da:  
Filetto di baccalà croccante al profumo d'agrumi,  
crocchetta di broccolo e pecorino romano, chips  
di carciofi alla Giudia, latterini croccanti con salsa yogurt  
alla cacciatora, bocconcini di mela in pastella.

### Dolce

Pandorino artigianale rum e agrumi con salsa al cioccolato  
bianco e granella di nocciole pralinata.



**TERME DI STIGLIANO**  
ANTICHE TERME DI ROMA

Euro 60,00 per persona con forfait di bevande incluse.  
Menù comprensivo di acqua, vino selezionato dal nostro maître e caffè.



### Aperitivo di benvenuto

Bottoncino di pane con burro al basilico,  
caviale di melanzane e tartare di pomodoro aromatica.

### Antipasto

Involtino di pasta kataifi con asparagi scottati  
con salsa al lime e coriandolo.

### Primi piatti

Sformatino di risotto con fonduta di Parmigiano  
Reggiano al tartufo e pepe nero.

Raviolone ai carciofi e ricotta con zabaione allo zafferano  
e gocce di riduzione d'aceto balsamico.

### Secondo piatto

fritto misto della tradizione veg:  
bufala in carrozza al basilico, crocchetta di broccolo e  
pecorino romano, chips di carciofi alla Giudia,  
bocconcini di mela in pastella.

### Dolce

Pandorino artigianale rum e agrumi con salsa al cioccolato  
bianco e granella di nocciole pralinata.



TERME DI  STIGLIANO  
ANTICHE TERME DI ROMA

Euro 60,00 per persona con forfait di bevande incluse.  
Menù comprensivo di acqua, vino selezionato dal nostro maître e caffè.