



UN HALLOWEEN DA PAURA

Pacchetti validi dal 31/10/2024 al 04/11/2024

DOLCETTO O SCHERZETTO

4 Notti & Prima Colazione a buffet
Dolcetto & Prosecco di benvenuto in camera
1 Cena Menù Halloween
1 Percorso Relax & Benessere da 2h
EURO 520,00 la coppia

NOTTI INFESTATE

3 Notti & Prima Colazione a buffet
Dolcetto & Prosecco di benvenuto in camera
1 Cena Menù Halloween
1 Percorso Relax & Benessere da 2h
EURO 470,00 la coppia

NOTTI DELLE STREGHE

2 Notti & Prima Colazione a buffet
Dolcetto & Prosecco di benvenuto in camera
1 Cena Menù Halloween
1 Percorso Relax & Benessere da 2h
EURO 400,00 la coppia

PER PRENOTAZIONI: +39 331 6510510 (anche su Whatsapp)



La Notte di Halloween

"MONSTER REUNION PARTY"

Giovedì 31 Ottobre 2024 ore 20:00



IL PARTECIPANTE CON IL MIGLIOR TRAVESTIMENTO A TEMA VERRÀ PREMIATO
CON UN BUONO PER UN INGRESSO ALLA SPA VALIDO PER 2 PERSONE
ALLA CONSOLLE DJ ROMIX CON MUSICA ANNI '70/'80/'90/'00
DALLE 22:00 COCKTAIL BAR

MENÙ INCANTESIMO € 45 COMPRESO BEVANDE

Selezione di salumi marchigiani, prosciutto dei Monti Sibillini, mano della strega bruscata
Bottoni neri di bufala, ciliegini aromatizzati al basilico, perle di fior di latte
Cubotti di vitello su crema di zucca e menta con crumble al cioccolato fondente
Occhi spaventosi di panna cotta

MENÙ MALEFICIO € 45 COMPRESO BEVANDE

Bob Bon di patate su crema di topinambur, hummus di ceci e pane brusco
Rigatoni, ciliegini aromatizzati al basilico, perle di fior di latte
Zucca al miele, crumble di polenta nera, strudel salato di spinaci
Occhi spaventosi di panna cotta

APERICENA SORTILEGIO 8 ASSAGGI COMPRESO UN DRINK € 35

Selezione di salumi con pane bruscato
Formaggi, miele grezzo e marmellate di ortaggi
Ortaggi sott'olio
Couscous alle verdure piccanti
Polentina al sugo del podere
Bocconcini di salsiccia
Frittura di verdure pastellate con i cremini e le olive
Verdure gratinate

APERICENA MALOCCHIO 8 ASSAGGI COMPRESO UN DRINK € 35

Bon Bon di patate su crema di topinambur
Hummus di ceci e pane brusco
Ortaggi sott'olio
Couscous alle verdure piccanti
Polentina all'arrabbiata
Strudel salato di spinaci
Zucca al miele con crumble di polenta nera
Verdure gratinate

POSSIBILITÀ DI MENÙ GLUTEN FREE E MENÙ BAMBINI

PER PRENOTAZIONI: +39 334 6190041 (anche su Whatsapp)