



Pacchetti di Pasqua

A SCELTA DAL 19 AL 21 APRILE 2025

LUNGO RELAX

Soggiorno di 3 notti in camera Superior
con prima colazione a buffet

1 ingresso di 2 ore in SPA

Pranzo di Pasqua (menù carne)

€ 510,00 (totale 2 persone)

INTENSO RELAX

Soggiorno di 2 notti in camera superior
con prima colazione a buffet

Pranzo di Pasqua (menù carne)

1 ingresso di 2 ore in SPA

Bagno Ciocco Experience 60' (con degustazione al cioccolato abbinata)

€ 570,00 (totale 2 persone)

DOLCE RELAX

Soggiorno di 2 notti in camera Superior
con prima colazione a buffet

Pranzo di Pasqua (menù carne)

Massaggio Candle al cioccolato da 50'

€ 490,00 (totale 2 persone)

Eventuale supplemento di €15,00
a persona per menù pesce
per il pranzo di Pasqua

PER PRENOTAZIONI: +39 331 6510510



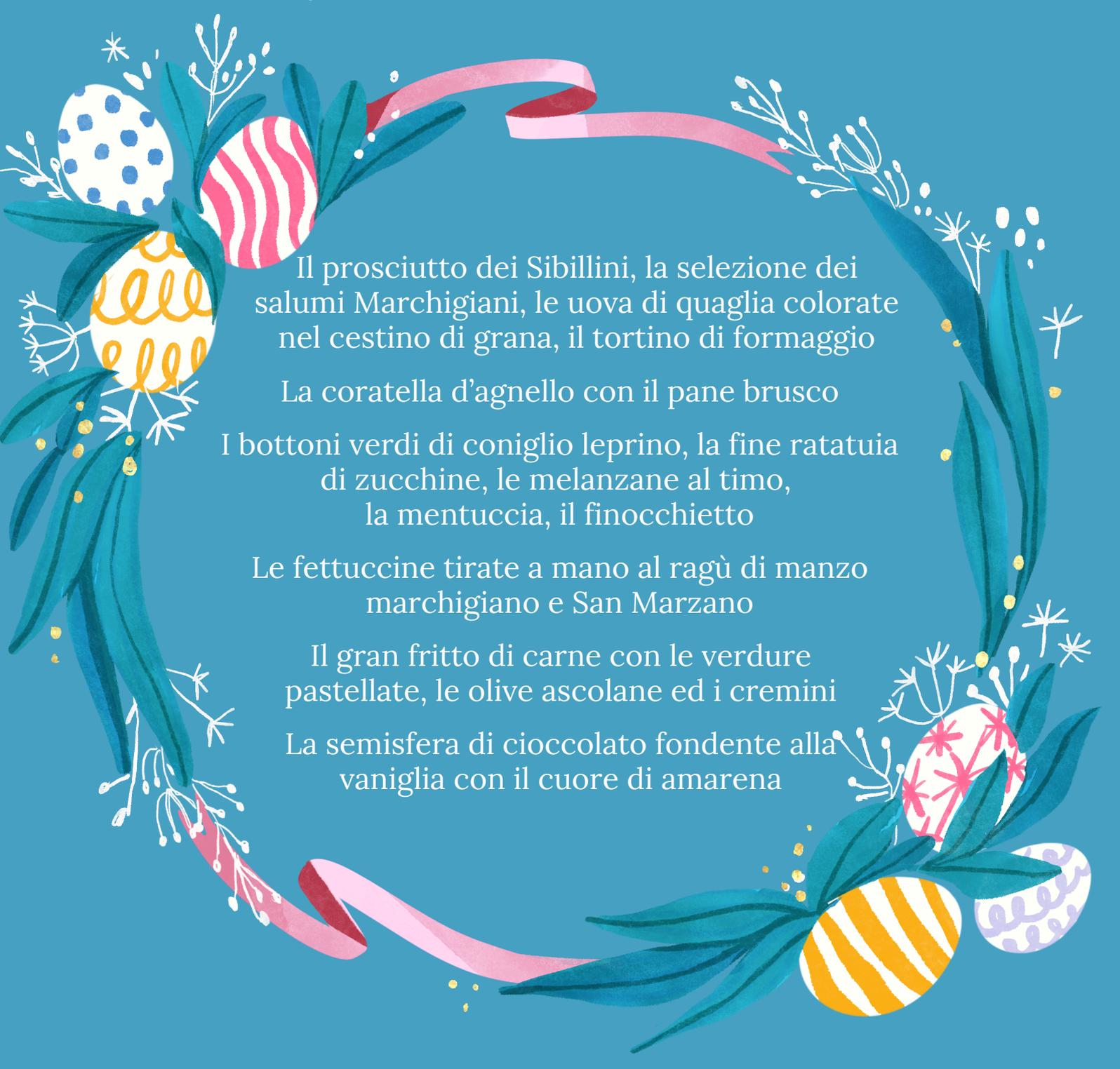


Il Pranzo di Pasqua

DOMENICA 20 APRILE 2025

PRENOTAZIONI: +39 334 6190041

Menù di terra

A decorative wreath made of green leaves, white flowers, and a pink ribbon, framing the text. It features several colorful Easter eggs: one with blue polka dots, one with red and white stripes, one with yellow and white stripes, one with red and white stripes, one with yellow and white stripes, one with purple and white stripes, and one with red and white stripes.

Il prosciutto dei Sibillini, la selezione dei salumi Marchigiani, le uova di quaglia colorate nel cestino di grana, il tortino di formaggio

La coratella d'agnello con il pane brusco

I bottoni verdi di coniglio leprino, la fine ratatua di zucchini, le melanzane al timo, la mentuccia, il finocchietto

Le fettuccine tirate a mano al ragù di manzo marchigiano e San Marzano

Il gran fritto di carne con le verdure pastellate, le olive ascolane ed i cremini

La semisfera di cioccolato fondente alla vaniglia con il cuore di amarena

€ 55,00 A PERSONA (bevande incluse)

PRENOTAZIONI: +39 334 6190041

Menù di mare



Il mare in un piatto, le uova di quaglia colorate nel cestino di grana, il tortino di formaggio

La trippa di rana pescatrice con il pane brusco

I bottoni alla n'duja di tonno e peperoni, la crema di patate, la colatura di ciliegino

Le fettuccine tirate a mano alla pescatora

La paranza con le verdure in tempura

La semisfera di cioccolato fondente alla vaniglia con il cuore di amarena

€ 70,00 A PERSONA (bevande incluse)

PRENOTAZIONI: +39 334 6190041

Menù vegetariano

A decorative wreath made of green leaves, white flowers, and a pink ribbon, framing the text. It features several Easter eggs with various patterns: blue polka dots, red and white stripes, yellow with orange swirls, pink with red stars, and purple with white swirls.

La tartare di verdure, le uova di quaglia colorate nel cestino di grana, il tortino di formaggio

L'Hummus di ceci con il pane brusco

I bottoni di bufala, i ciliegini aromatizzati al basilico, le perle di fior di latte

Le fettuccine tirate a mano, gli asparagi, il croccante di parma

Il carciofo alla giudia, la frittura di verdure in pastella, i cremini

La semisfera di cioccolato fondente alla vaniglia con il cuore di amarena

€ 55,00 A PERSONA (bevande incluse)

PRENOTAZIONI: +39 334 6190041

Menù bambini



Le pennette al pomodoro

La cotoletta di pollo e le patatine fritte

La semisfera di cioccolato fondente alla
vaniglia con il cuore di amarena

€ 30,00 da 4 a 10 anni (bevande incluse)

PRENOTAZIONI: +39 334 6190041

La cantina



Vino Bianco Passerina Cantine dell'Ubere

Vino Rosso Montepulciano Cantina Dell'Ubere

Moscato Sprintoso Cantina Toso

Prosecco Cantina Sant'Orsola

PRENOTAZIONI: +39 334 6190041