



LA CHIUSA DI CHIETRI

26 OCT - 23 MAR

WEEKEND ENOGASTRONOMICICO

Tra i Trulli

Preziosi percorsi esperienziali ideati con cene a tema, degustazioni e benessere, immersi tra sapori, spezie tipiche e profumi della tradizione autunnale Pugliese.



L'Offerta in dettaglio:

- Check-in e sistemazione in camera dalle h. 15:00
- Cena a tema "**Ostriche, Crostacei e Delizie di Mare**" con servizio a tavola (Bevande ai pasti escluse)
- Pernotto in camera doppia/matrimoniale standard in hotel
- Prima colazione
- **1 Ingresso al Centro Benessere** con accesso al Bagno Turco, accesso al Bagno Romano, accesso alla Sauna, Stanza Docce Multisensoriali, accesso all'Area Fitness e utilizzo delle Piscina Idrorelax con getti d'aria e acqua che accarezzano il corpo.
- Check-out entro le h. 11:00.

Pacchetto Completo
€169,00
a persona

con Massaggio
€229,00
a persona

aura Sylva
SPA

- Notte aggiuntiva con trattamento di B&B € 70,00 a Persona
- Matrimoniale uso Singola: € 30,00 al giorno e per persona.
- Pensione Completa: € 35,00 al giorno e per persona.
- Sistemazione in Trullo Storico Romantico € 15,00 al giorno e per persona.
- Sistemazione in Trullo Storico De Luxe € 35,00 al giorno e per persona.
- Sistemazione in Camera De Luxe con balcone. € 10,00 al giorno e per persona.
- Sistemazione in Camera Junior Suite De Luxe € 35,00 al giorno e per persona.
- Late Check-Out entro le h. 18:00 (su disponibilità) € 50,00 per Camera.
- Ingresso supplementare SPA "Aura Sylva" € 30,00 per persona (valido per ospiti)

UFFICIO PRENOTAZIONI

Tel. +39 080 4325481 - Fax +39 080 4323558
info@lachiusadichietri.it - www.lachiusadichietri.it



MENU

DEGUSTAZIONE OSTRICHE, CROSTACEI E DELIZIE DEL MARE 2024

Ostrica "Gillardeau" in Tempura alle Alghe, Purè di Fave di Carpino e Cipolla all'Aceto di Melograno

Calamaro Croccante, Primizie del Nostro Orto Crude al Succo di Yuzu, Arachidi e Pecorino Romano

Patata alla Cenere al Sale Affumicato e Peperone Crusco, Tartare di Tonno Rosso e Crema alle Mandorle e Yogurt

Risotto "Riserva San Massimo" alle Cime di Rape, Gamberi Rosa, Polvere di Acciughe Salate e Limone Nero

Rombo arrostito al Timo e Aglio con Indivia Laccata, Puntarelle e Spuma Olandese agli Agrumi

Sorbetto al Mandarino e Kalamansi

"Sporcamuss" con Gelato Caramelia, Nocciole Caramellate e Salsa Esotica

€70,00
a persona

Bevande escluse