



LA CHIUSA DI CHIETRI

31 OCT - 03 NOV

WEEKEND ENOGASTRONOMICO

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 "**Zucca e Baccalà**" 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

€159,00

a persona

con Massaggio

€219,00

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

26 OCT - 23 MAR

WEEKEND
ENOGASTRONOMICO

Tra i Trulli



MENU

ZUCCA E BACCALÀ

Il Crick-Crock di Baccalà Mantecato all'Aglio e Timo
Limonato alle
Mandorle con Budino alla Zucca

Il "Crudo" di Baccalà con Zucca in Carpione all'Aceto
di Champagne,
Uvetta Passa e Peperoncino, Arance alla Cannella e
Dressing alle Olive Pasole Fritte

La Pasta Mista di Gragnano con Baccalà Sfogliato,
Ceci d'Altamura,
Pomodorino e Crema di Zucca

Il Cuore di Baccalà al Vapore con Polvere di Capperi
e Tarallo,
Patata Fondente e Salsa di Pomodorini e Olive
Taggiasche

Il Tortino al Cioccolato "Guanaja" con Cuore di Zucca,
Gelato al Cappuccino e Salsa ai Fiori di Camomilla

€60,00

a persona

Bevande escluse