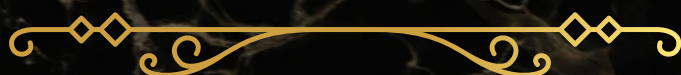


LA CHIUSA DI CHIETRI

Fine Anno  
*Tra i Trulli*





# Fine Anno Tra i Trulli

Festeggia San Silvestro nell'affascinante atmosfera dei Trulli, fatti coinvolgere dalle tradizioni della Terra di Puglia, dal divertimento e dalla suggestiva atmosfera di Alberobello.

## Lunedì 30

- Check-in e sistemazione in camera dalle h. 15:00
- Cena con scelta al momento (bevande escluse)
- Pernottamento in camera doppia / matrimoniale standard in hotel

## Martedì 31

- Prima Colazione a Buffet
- Cenone di Fine Anno con musica e balli (bevande incluse)
- Pernotto in camera doppia/matrimoniale Classica in hotel

## Mercoledì 01

- Prima Colazione a Buffet
- Check-out entro le h. 11:00.
- Pranzo di Capodanno con musica e balli (bevande incluse)
- 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 della Piscina Idrorelax con getti d'aria e acqua che accarezzano il corpo.

## Possibilità di Notti aggiuntive

Riduzione 3°/4° letto: 15% adulti - 40% 3-12 anni

Culla € 20,00 al giorno (pasti al consumo)

Piano Famiglia: 2 Adulti + 2 Bambini (3-12 anni) = 3 Adulti

Prezzo da  
Concordare

## PACCHETTO COMPLETO

A persona

**€490,00**

Sconto 10% su tutti i Trattamenti  
Benessere

**aura Sylva**  
SPA

- Matrimoniale uso Singola: € 40,00 al giorno e per persona.
- Pensione Completa: € 40,00 al giorno e per persona.
- Sistemazione in Trullo Storico Romantico: € 20,00 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): € 60,00 per Camera.
- Ingresso supplementare SPA " Aurora Sylva " : € 30,00 per persona ( Valido per ospiti dell'hotel)

## UFFICIO PRENOTAZIONI

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



LA CHIUSA DI CHIETRI

# Fine Anno *Tra i Trulli*

## GRAN CENONE DI FINE ANNO 2024

Il Direttore **Angelo Masciulli** e l'Executive Chef **Pierluca Ardito** con la sua Brigata, hanno selezionato per Voi alcune fantasie gastronomiche adattate alla Gran Serata di San Silvestro.

### Entrée

Stravaganza di Forme e Sapori

Medaglione di Aragosta con Melone Bianco, Arance Marinate e Dressing allo Yuzu, Riccioli di Calamaro Scottato con Purea di Cicerchie e

"Ceviche" di Salmone Selvatico con Mango e Coriandolo

Mezzo Pacchero "Mancini" con Vongole Veraci, Gamberi Rossi di Gallipoli con Cime di Rape e Croccante di Pane Speziato al Peperone Crusco e Acciughe

Trancio di Dentice Scottato con Aglio e Rosmarino con Guazzetto di Pomodorino e Seppioline

Sorbetto al Mandarino e Yuzu

Cotechino con Lenticchie di Altamura

Pasticciotto Tiepido alla Ricotta e Pere al Profumo d'Arancia con salsa al Cioccolato Caldo e Bouquet di Frutta Fresca ed Esotica

Vini: Selezione de **La Chiusa di Chietri** e Franciacorta Berlucchi

**Musica dal Vivo e Animazione – 20th Century Band Events & Shows**

**Prezzo a persona €150,00**



# Fine Anno *Tra i Trulli*

## PRANZO DI CAPODANNO 2025

Il Direttore **Angelo Masciulli** e l'Executive Chef **Pierluca Ardito** con la sua Brigata, nell'augurarVi un Buon inizio d'Anno in un ambiente particolarmente raffinato e confortevole, hanno selezionato per Voi:

### **Mixed Cocktail's**

Crick-Crock di Carciofi con Guanciale, Pecorino e salsa al Rafano e Kefir, Panzerotto Classico, "Tarte" di Grano Arso con Crema al Pistacchio e Aceto Balsamico, Frisellina con Verdure Grigliate e Perle di Basilico, Sfogliatina al Sesamo con Crema ai Porcini e Formaggio Parmigiano

Angus leggermente Affumicato con Zucca in Carpione, Veli di Prosciutto Crudo di Parma, Burratina al Pepe Nero e Tortino Tiepido di Erbette Selvatiche

Tortelli di Farina "Senatore Cappelli" con Ripieno Tradizionale di Braciolo e Formaggio Canestrato, Foglie di Sedano e Farinella Mista di Ceci e Orzo

Lombatina di Vitello in Crosta di Erbe Mediterranee con Sfera di Patate, Cake di Carciofi e Parmigiano con Salsa al Primitivo e Funghi Cardoncelli

Alzatina di Frutta Fresca ed Esotica

Tartelletta alle Mandorle con Gelée al Mandarino con Ganache Montata al Cioccolato Opalys e Sorbetto agli Agrumi

Vini Selezione de **La Chiusa di Chietri**, Acqua Minerale, Caffè e Spumante

### **Animazione Musicale**

**Prezzo a persona €75,00**