



LA CHIUSA DI CHIETRI

06 - 08 DEC

# 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 **"Ricetta della Tradizione"** 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



## MENU

### RICETTA DELLA TRADIZIONE

Il "Calzone" Tradizionale con Sponzali, Olive Nere e  
Acciughe con  
Spuma di Canestrato

Il Capocollo di Martina Franca con Tortino Caldo di  
Cardi,  
Burratina al Pepe Nero e Puntarelle Croccanti

La Pasta Mista di Gragnano con Cozze Tarantine,  
Fagioli e  
Cime di Rape Bio del Nostro Orto

Il Tegamino Tradizionale con Involtini di Capocollo  
"Soffocati" con  
Lampascioni, Patate e Funghi "Cardoncelli" della  
Murgia

"Sporcamuss" Tiepido con Crema alle Amarene, Gelato  
al Mandarino e  
Salsa al Moscato di Trani

**€60,00**

a persona

Bevande escluse