



## Pasqua 2010

Aprile è il mese ideale per rinnovare le energie vitali del corpo e della mente, secondo la filosofia Zen la primavera è collegata all'elemento legno, quindi ogni essere vivente così come ogni elemento in natura, viene irrorato da nuova linfa vitale. È il momento di rigenerarsi con lunghe passeggiate a contatto con la natura, rilassarsi con trattamenti mirati o lasciarsi tentare dall'ottima cucina. Desideriamo accogliervi regalandovi oltre all'immutato servizio di sempre, l'eccellente emozionalità di Aura Sylva Spa.

**Sabato 03:** Arrivo con la Cena, pernottamento

**Domenica 04:** Prima Colazione al Gran Buffet, Pranzo di Pasqua  
Cena e Pernottamento

**Lunedì 05:** Prima Colazione al Gran Buffet, Pranzo di Pasquetta  
e Partenza.

- Bevande incluse ai Pranzi di Pasqua e Pasquetta.

**Giorni aggiuntivi con trattamento di mezza pensione € 75,00 al gg.**

Riduzione 3°/4° letto: 15% adulti - 40% 3-12 anni - Culla € 15,00 al giorno (pasti al consumo) - Piano Famiglia: 2 Adulti + 2 Bambini (3-12 anni)=3 Adulti

**Il pacchetto comprende anche l'accesso al percorso benessere:**

- 1 Kit Aura Sylva Spa: accappatoio, telo e ciabattine monouso
- 1 Accesso al Tepidarium
- 1 Accesso al Calidarium
- 1 Accesso al Bagno Romano
- Docce Multisensoriali
- Accesso area relax lounge con degustazione di tisane
- Accesso all'area fitness
- Utilizzo della piscina Idrorelax con getti d'aria e acqua che accarezzano il corpo

**Supplementi:**

- Trullo Romantico Euro 10,00 per persona, al giorno
- Trullo De Luxe Euro 30,00 per persona, al giorno
- Junior Suite Euro 25,00 per persona, al giorno
- Camera Superior con Balcone e Vasca Idromassaggio Euro 10,00 per Persona, al giorno
- Junior Suite De Luxe Euro 35,00 per persona, al giorno
- Quotazione Trullo Sovrano su richiesta

(I prezzi si intendono a persona e in camera doppia, comprensivi di pensione completa, parcheggio privato, intrattenimento musicale al Pranzo di Pasqua ed al Pranzo di Pasquetta.)

Pacchetto completo  
**€ 280,00**  
a persona

**Riduzione del 10% se  
prenoti entro  
il 28/02/2010!**

**Sconto 10% su  
tutti i Trattamenti  
Benessere**

**aura Sylva**  
SPA

**Per informazioni e prenotazioni**

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

[www.lachiusadichietri.it](http://www.lachiusadichietri.it)



### **Pranzo di Pasqua**

*Il Direttore **Angelo Masciulli** e lo Chef **Domenico** con la sua Brigata, nell'augurarvi una Buona Pasqua, hanno pensato un menù con piatti tipici della tradizione pugliese.*

#### **Mixed Cocktail's**

Panzerottini alla Vesuviana, Pizzettine, Tartine al Salmone, Canapé al Prosciutto, Canapé ai Carciofi, Crostini alle Verdure e Crostini con Pomodoro Marinato e Basilico

#### **Lasagnetta di Pesce Marinato al Ginepro con Melanzane Grigliate, Primo Sale Speziato su Crema di Ceci**

Fettine di pesce spada e salmone marinato alternato con melanzane grigliate e primo sale, condite con erbe e adagiato su crema di ceci

#### **Risotto allo Champagne con Pescatrice e Punta d'Asparagi**

Riso sfumato allo champagne arricchito con dadolata di pescatrice e punte d'asparagi primaverili

#### **Foulard di Crêpes con Tagliolina ai Funghi Cardoncelli**

Tagliolina di pasta fresca, condita con salsa di pomodoro in aggiunta di funghi cardoncelli della murgia, soffritti con olio extravergine e prezzemolo, accompagnati da listelli di prosciutto cotto di praga e pezzettini di mozzarella avvolta da delicate crêpes di spinaci

#### **Agnello Steccato in Terracotta con Muscari (Iampascioni) e Patate a Spicchi**

Cosce di agnello farcite con formaggio, pancetta e verdure, condite con salsa demi-glas accompagnate con muscari e patate novelle a spicchi al forno

#### **Bouquet di Frutta Fresca ed Esotica con Bavarese al Cioccolato Bianco con Insetto al Mango su salsa al Rhum**

Bavarese al cioccolato bianco farcita con mango adagiata su salsa al rhum, accompagnata con deliziosa frutta fresca ed esotica

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

#### **Animazione Musicale**

**Prezzo per Persona € 50,00**

Ufficio Prenotazioni  
Tel. +39 080 4325481 – Fax +39 080 4323558  
[info@lachusadichietri.it](mailto:info@lachusadichietri.it) [www.lachusadichietri.it](http://www.lachusadichietri.it)



### **Pranzo di Pasquetta**

*La tua scampagnata fuori porta in un ambiente molto raffinato e confortevole.*

#### **Mixed Cocktail's**

Panzerottini alla Vesuviana, Pizzettine, Tartine al Salmone, Canapée al Prosciutto, Canapée ai Carciofi, Crostini alle Verdure e Crostini con Pomodoro Marinato e Basilico

#### **Roselline di Bresaola con Stracciatella e Insalatina di Puntarelle con Ciliegino al Filo**

Fettine di bresaola punta d'anca con freschissima stracciatella, adagiata su insalatina di cicoria e pomodoro ciliegino conditi con olio extravergine

#### **Capunti ai Crostacei con Rucola e Pomodorino**

Pasta Fresca arricchita con polpa d'aragosta, scampi e gamberetti sgusciati, saltati con olio extravergine e guarnita con rucola e pomodorino

#### **Fiocchetti al Formaggio e Pere con Crema di Gorgonzola e Noci in Cialda di Sfoglia**

Pasta ripiena di mousse di formaggio e pere, condita con fine crema di gorgonzola e gherigli di noci tostate, adagiata in delicata cialda di pasta sfoglia

#### **Darna di Dentice alla Greca con Olive Taggiasche e salsa di Gamberi e Mitili**

Freschissima supreme di dentice scaloppato e speziato, condito con olive nere e pomodorino con salsa ai gamberi e cozze nere

#### **Semifreddo alla Ricotta e Limoncello con Crema Leggera di Cioccolato al Latte e Bouquet di Frutta Fresca ed Esotica**

Delizioso parfait alla ricotta e limoncello con farcitura di crema di cioccolato al latte, servito con freschissima frutta di stagione ed esotica

Vini: Selezione de **La Chiusa di Chieti**, Acqua Minerale e Spumante

#### **Animazione Musicale**

**Prezzo per Persona € 50,00**

Ufficio Prenotazioni

Tel. +39 080 4325481 – Fax +39 080 4323558

[info@lachusadichieti.it](mailto:info@lachusadichieti.it) [www.lachusadichieti.it](http://www.lachusadichieti.it)