



fuga romantica in Valtellina

UN WEEKEND SOLO PER VOI

Immersi nella natura e cenando a lume di candela in camera, nel giardino pensile o in una delle esclusive salette riservate.

IL PACCHETTO INCLUDE:

Pernottamento di una notte in camera matrimoniale, bottiglia di spumante e dolcetti di benvenuto, cena a lume di candela con menù alla piccola carte servita in camera o in saletta riservata e prima colazione a buffet.

Con pernottamento e
cena in saletta riservata
€ 105 a persona

PROMO

venerdì e domenica
€ 90 a persona

Con cena in camera
o nel giardino pensile
€ 95 a persona

PROMO

venerdì e domenica
€ 85 a persona

Con pernottamento e cena
nella Suite dei Conti con
camino € 125 a persona

PROMO

venerdì e domenica
€ 110 a persona

regolamento

Si può prenotare tramite
il tasto **PRENOTA SUBITO**
seguendo i semplici passi che
verranno richiesti dal sistema.

Nel caso di necessità può contattare
la struttura con l'apposito tasto:



contatta la struttura

Durante le festività maggiori, la settimana del 14 Febbraio, la manifestazione "Morbegno in Cantina" e nel periodo che va dal 23 dicembre al 6 gennaio, i pacchetti potrebbero subire un aumento di prezzi o essere sostituiti da altri pacchetti.

Altre restrizioni possono essere applicate su prodotti o servizi inclusi in questa promozione.

Durante la prenotazione verrà chiesta caparra confermatrice.

piccola carte

Potete scegliere un antipasto, un primo, un secondo e un dolce per creare il vostro menù personalizzato. Grappillo, vino e acqua sono compresi nel menù.

Ogni menù scelto sarà per un minimo di 2 persone

Antipasti

Bresaola rustica con porcini sott'olio di nostra produzione

Sciatt croccanti su letto di cicorino verde (frittelle valtelinesi con cuore di formaggio latteria filante)

Insalatina di cereali con olio extravergine al profumo di basilico

Primi

Pizzoccheri freschi della tradizione valtelinese

Tagliatelle all'ortolana con verdure fresche di stagione

Risotto mantecato allo Storico Ribelle (Presidio Slow Food) con funghi porcini e castagne di selva

Secondi

Tagliata di manzo con verdure alla brace

Filetino di maiale alla senape con contorno dello chef

Carpaccio di scottona con formaggio latteria e funghi porcini

Verticale di formaggi con frutta secca e mirtilli rossi disidratati

Dolci

Passione al cioccolato

(Frolla al cacao a forma di cuore con cioccolato bianco e fragole)

Dolcezza al Braulio

(Savarin con crema chantilly al Braulio)

Dolce al cucchiaino dello chef

Vino Rosso Valtellina Az. Consorzio Maroggia oppure Sussumaniello Az. I Pastini (Puglia)

Mirtillo di bosco in infusione di grappa valtelinese