



# love&wellness

PER CHIUDERE FUORI IL RESTO DEL MONDO, RILASSARSI E COCCOLARSI IN UNA MINI SPA PRIVATA

Un romantico weekend nella Suite Garden con vasca idromassaggio e doccia emozionale o nella Suite Wellness Superior, 70 metri quadri di relax e benessere, con vasca idromassaggio, Bio sauna monoposto e zona relax.

## IL PACCHETTO INCLUDE:

Pernottamento di una notte in Suite, bottiglia di spumante e dolcetti di benvenuto, cena a lume di candela con menù alla piccola carte servita in Suite e prima colazione a buffet. Set di cortesia con morbidi accappatoi, ciabatte e kit da bagno completo.

In Suite Garden  
€ 125 a persona

---

## PROMO

venerdì e domenica  
€ 110 a persona

In Suite Wellness  
€ 135 a persona

---

## PROMO

venerdì e domenica  
€ 120 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

Filettino 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