



# CAPODANNO 2023

## Hotel 4\* a CARBONIA

**Dal 31 Dicembre al 1° Gennaio**

(2 giorni - 1 notte)

# € 190

**Sabato 31 Dicembre 2022**

Arrivo nel pomeriggio, assegnazione delle camere. Cenone di Fine Anno. Una Cena raffinata e Brindisi di Mezzanotte, il tutto accompagnato da un esclusivo spettacolo live e tanta musica. Pernottamento

**Domenica 1° Gennaio 2023**

Prima colazione. Pranzo facoltativo.

\*\* \*\* \* \* \* \* \*

**Quota Adulto in doppia classic € 190**

**La quota comprende:**

- ✓ Soggiorno presso Hotel cat. 4\* a Carbonia, con sistemazione in camere standard, inclusa ricca prima colazione a buffet con prelibatezze locale
- ✓ **Cenone di Capodanno incluse le bevande, accompagnamento musicale, brindisi di mezzanotte**
- ✓ Late check-out 01/01/2023 h. 16.00 (su richiesta)
- ✓ Accesso area Fitness e parcheggio sorvegliato

**La quota non comprende:**

- ✓ Extra personali e mance
- ✓ Altre bevande non specificate
- ✓ Tassa di soggiorno
- ✓ Assicurazione

**Supplementi e riduzioni**

- ✓ Supplemento Singola: su richiesta
- ✓ Riduzione 3° letto adulti: 10%
- ✓ Riduzione 3° letto bambini 3-11 anni: 40%
- ✓ Infant 0-2 anni GRATIS nel letto con i genitori - Culla su rq con supplemento
- ✓ Pranzo facoltativo del 1° Gennaio: € 40 a persona
- ✓ Notte extra e camere superior su richiesta

### MENU DI SAN SILVESTRO

APERITIVO

Calice di Attilio Rosè  
Ostrica di Sant'Antioco al pompelmo rosa

\*\*

ANTIPASTI

Tartare di Dentice e Tonno con Zenzero, Lime e granella di Nocciole

Filetto di Triglia in Salsa Mornay al profumo di mare  
Scaloppa di Foie Gras scottata con Pere al Courvasier  
Cubo di Pecorino con Guanciale croccante  
e Tartufo nero di Laconi

\*\*

PRIMO UNICO

Lasagnetta ai Cardoncelli con provola nera di Bortigali e Chips di pane ai 5 Cereali  
Maccaroni Lados al Gambero Rosso, Datterini Gialli e Burrata di Bufala

\*\*

SECONDI E CONTORNI

Astice scottato con insalatina di Carciofi spinosi di Masainas e Bottarga di Muggine di Cabras  
Filetto di Manzo con cuore di Casizolu del Montiferru e cappello di Funghi Porcini  
Lenticchie del buon augurio

\*\*

FRUTTA E DOLCI

Pavlova rivisitata con Crema Chantilly al Mandarino  
Brownie con Mousse al Cioccolato Bianco e Frutti di bosco

\*\*

SELEZIONE VINI

Karaganj - Vermentino Gallura DOCG - Cantina Tondini  
Ortigu - Carignano del Sulcis Riserva - Cantina Eurasulcis  
Berlucchi Franciacorta - Cuvee Imperiale Brut

\*\*

... E PER IL BRINDISI DI MEZZANOTTE

Tagliata di Frutta con Fontana di Cioccolato, Frutta Secca, Panettone e Pandoro, Cotechino e Lenticchie

... e tante bollicine

La formula proposta prevede l'assegnazione dell'Hotel, facente parte della programmazione Aiosardegna con strutture collaudate e garantite, solo dopo la conferma della prenotazione.