AlOVacanze.it
Let's go. Together.

CAPODANNO in SARDEGNA

BOSA

Hotel "3 stelle" accanto al mare + cenone di capodanno in ristorante

CAPODANNO
dal 31/12 al 01/01

€ 169

1 notte (cenone incluso)
(prezzo finale a persona)

LA QUOTA INDIVIDUALE COMPRENDE:
- Soggiorno presso **Hotel** "3 stelle " di Bosa (OR)
- Trattamento: cena in ristorante del 31/12/25, colazione del 01/01/26
- Bevande incluse ai pasti durante il cenone (acqua, vino, spumante)
- Intrattenimento musicale il 31/12/25.

LA QUOTA INDIVIDUALE NON COMPRENDE:
- Eventuale tassa di soggiorno
- Tutto quanto non indicato alla voce "la quota comprende"

RIDUZIONI
- Bambini 0/2 anni (non compiuti): **GRATIS**
- 3°/4° letto Bambini 2/12 anni (non compiuti): sconto **50%**
- 3°/4° letto Adulti: sconto **20%**

SUPPLEMENTI
- **Pranzo del 1 gennaio 2026** (bevande incluse): **€ 35**
- **Pranzo del 31 dicembre 2025** (bevande incluse): **€ 35**
- Notte extra (cena+colazione): **€ 90**
- Camera singola: supplemento **€ 25 a notte**

CENA 31 dicembre 2025

Al buffet

Mirall rosè brut Sella & Mosca
Prosecco brut Glera & Campari spritz
Selezione di canapè e finger variegati
con le nostre referenze del pescato del giorno

Piccola caprese, olive e basilico
Insalatina di carciofi e bottarga
Cannoncino al salmone e pistacchio

A tavola

Calamaro ripieno su vellutata di patate,
cozze erba cipollina e pomodorini confit

Polpo scottato alla plancia
con crema di lenticchie
e riduzione di aceto balsamico

Carpaccio di manzo
laccato al miele, carciofo spinoso
scaglie di pecorino e riduzione al limone

*****

Fregola all'astice
bisque di gambero rosso e spumante

Raviolo farcito con brasato di maialino
e fonduta di formaggio erborinato

*****

Pescatrice avvolta con lardo su crema di
cavalfiore, zafferano e cialda croccante al
balsamico

*****

Bavarese allo zabaione su croccante di
mandorle e glassa al cioccolato

Acqua / Vino / Spumante

Per maggiori informazioni **entra nella tua agenzia viaggi!**