



RISTORANTE • PIZZERIA

Immerso in un incantevole panorama



**PACCHETTO
WEEK-END
PER COPPIA
Euro 199,00**



Pacchetto Veglione Capodanno dal 31 al 3 pomeriggio

Pernottamento, Prima colazione, Pranzo "Sagra dei ricci"
e buffet base mare a bordo piscina o sala panoramica.

Il pomeriggio escursione quod e/o cavallo,
Cena con musica, Pernottamento.

Prima colazione, escursione quod e/o cavallo,
Pranzo arte culinaria by chef "International"
Massaggi Shiatsu nel pomeriggio,
Cena con musica, pernottamento.

Prima colazione, escursione quod e/o cavallo o massaggio.
Pranzo by chef "International"

460 euro a persona

10 CAMERE MATRIMONIALI

Veglione di Capodanno

Gran Menù e intrattenimento musicale e balli con gruppo di 6 elementi,
Fuochi d'artificio a mezzanotte, tento divertimento sino all'alba.

Pacchetto di Natale

Dal 25 al 27 pomeriggio

- Arrivo il 25 pomeriggio alle ore 17,00 per prendere possesso della camera
- Cena con musica. Pernottamento prima colazione, escursione quod e/o cavallo
- Pranzo del 26 "Sagra dei ricci" e buffet a base mare
- Pomeriggio con massaggi Shiatsu
- Cena con musica, pernottamento
- Prima colazione, escursione quod e/o cavallo
- Pranzo arte culinaria by chef "International" pomeriggio ore 17,00 fine pacchetto

Euro 310,00 a persona

**PRANZO DI NATALE tutto compreso 50,00 euro a persona
IL 26 DICEMBRE Sagra del riccio e buffet base mare
a bordo piscina 35,00 euro a persona**

Pranzo di Natale Venerdì 25 Dicembre Prenotazioni entro il 20 Dicembre

Aperitivo: Brut... Canapes... Tartine

Degustazione di prodotti tipici e selezione di miele,
confetture di frutta e verdure
Trilogia di mare in diverse cotture

Risotto gambero rosso e lime
Raviolo ripieno al porcino

Maialetto di latte al sapore di mirto

Sorbetto al limone

Pesce di fondale in bellavista

Tagliata di frutta... Dolce della casa
Panettone con crema inglese... Frutta secca

I vini saranno delle cantine di DOLIANOVA

Euro 50,00 a persona

Gran Cenone di Fine Anno Prenotazioni entro il 28 Dicembre

Composizione di salumi, formaggi e verdure
con selezione di confetture rustiane
Tartare di salmone con insalata di rapa rossa,
yogurt e menta

Crudo di gambero all'arancio lime e pepe rosa
su julienne di finocchi al naturale
Carpaccio di polpo su spuma di patate, brounase
di verdure e dressing alla senape dolce

Lasagnetta aperta ai porcini con vellutata
al tartufo e riccioli di casizzolu
Gnocchetto con crema di zucchine, ragout di
seppie e scaglie di bottarga

Composizione di branzino e crostacei, rosone
di carciofo gratinato e salsa alla maggiorana
Straccotto di manzo in salsa alle castagne,
frutta secca e cannella

Frutta fresca di stagione e secca

Pandoro e Panettone in salsa al Gran Marnier
e cioccolato

I vini saranno della cantina ARGIOLAS

Euro 100,00 a persona

**CHIUSO IL LUNEDÌ E IL MARTEDÌ
LA DOMENICA CHIUSO A CENA**

www.rocatunda.it