

PASQUA AL CASTELLO DI SEMIVICOLI, RELAX E POESIA ENOGASTRONOMICA

22 Marzo 2018



CASACANDITELLA - Il Castello di Semivicoli, ex dimora baronale del seicento trasformata in un elegante resort situato sulle colline teatine e di proprietà della famiglia Masciarelli, offre un'esperienza unica per festeggiare la Pasqua con i propri cari, all'insegna della riscoperta enogastronomica abruzzese e del relax. Per Pasqua il Castello apre le porte ai profumi e ai sapori della primavera.

A tutti coloro che cercano un momento di intimità, lontano dai rumori della città e dai modi convenzionali di trascorrere questa festività, il Castello di Semivicoli propone un pacchetto speciale che comprende due notti di soggiorno al Castello per due persone, comprensivo di pranzo pasquale.

Gli ospiti potranno scegliere il giorno di arrivo al Castello - venerdì 30 o sabato 31 marzo - senza alcuno stress legato ad arrivi in giornate o fasce orarie prestabilite. Il giorno di Pasqua è previsto un pranzo appositamente studiato dallo Chef Domenico Scotti del ristorante Santa

Chiara di Guardiagriele, per regalare ai palati dei visitatori un menù ricco di sapori che esaltino toni locali e stagionali. Il tutto sarà accompagnato da una selezione di vini Masciarelli. Il pranzo sarà aperto a tutti, anche a coloro che non pernotteranno al Castello e che decideranno di condividere quest'esperienza con i propri cari.

Il menù dello chef prevede una crema di pecorino con tortino di semola e porri croccanti e carciofo farcito al formaggio come antipasto, un primo a base di timballino con ratatouille di verdure e lahanelle al ragù con uova, agnello alle erbe con tortino di patate per secondo e, come dessert, un Tortino di cioccolato con gelato al fior di latte.

Lunedì di Pasquetta: un brunch al Castello all'ombra della Maiella. Chi, invece, preferirà raggiungere il Castello di Semivicoli il lunedì dell'Angelo per la gita fuori porta di Pasquetta, sarà accolto dal tradizionale Brunch al Castello, stuzzicante combinazione di specialità dolci e salate della tradizione anglosassone e delizie della tradizionale cucina abruzzese, con ricette a base di uova, formaggio e dolci tipici, da gustare nell'atmosfera rilassata della primavera abruzzese.