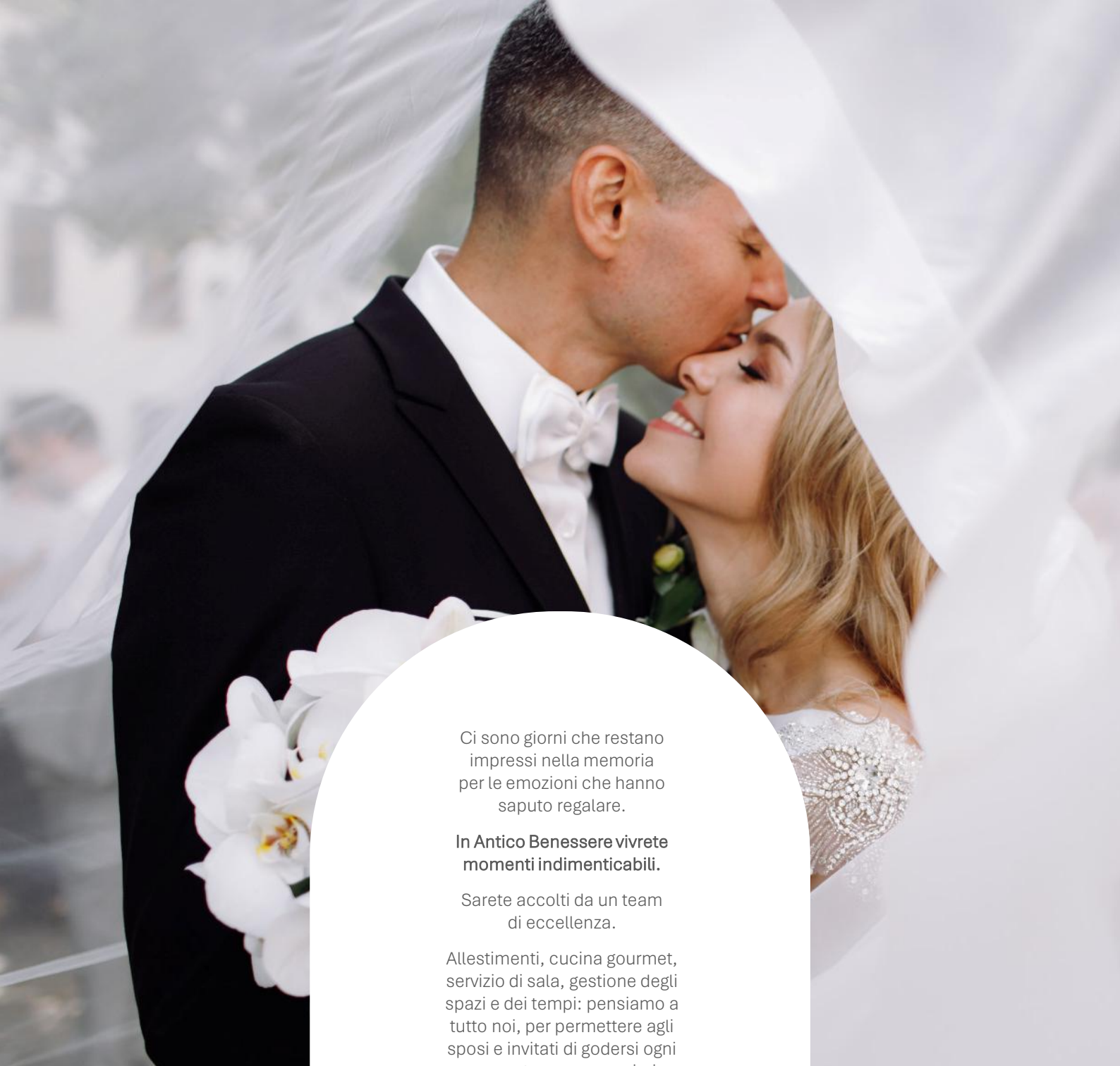




Ci sono giorni che restano
impressi nella memoria
per le emozioni che hanno
saputo regalare.

**In Antico Benessere vivrete
momenti indimenticabili.**

Sarete accolti da un team
di eccellenza.

Allestimenti, cucina gourmet,
servizio di sala, gestione degli
spazi e dei tempi: pensiamo a
tutto noi, per permettere agli
sposi e invitati di godersi ogni
momento senza pensieri.

Con il sorriso
di chi ama farlo davvero.

VI ASPETTIAMO ♥



anticobenessere****
DIMORA DI CHARME



anticobenessere****
DIMORA DI CHARME

IMMERSI IN 30 ETTARI DI NATURA

SENZA BARRIERE ARCHITETTONICHE

QUATTRO SALE
MODULABILI CLIMATIZZATE

CASA COMUNALE PER
CELEBRARE RITI CIVILI

SPAZI INTERNI ED ESTERNI
POLIFUNZIONALI

RISTORANTE GOURMET

TERRAZZA PANORAMICA

HOTEL CON 14 ROOMS & SUITES

BEAUTY FARM & SPA

FREE PARKING

**Durante il periodo estivo, in caso di maltempo,
sono sempre garantite adeguate sale interne**



La maestria dei nostri chef in campo per offrire solo il meglio anche ai palati più raffinati

Il nostro staff accompagna i futuri sposi nella scelta del menu, con le proposte più adatte a preferenze e desideri, in base alle caratteristiche e la stagionalità del ricevimento.

LA COMPOSIZIONE DEL MENU

Buvette delle acque aromatizzate all'accoglienza degli ospiti | Gran buffet di benvenuto a isole, con antipasti e alcuni elementi serviti al passaggio | Due primi piatti | Secondo piatto | Caffè | Torta Nuziale | Spumante Brut e Moscato per il brindisi | Selezione di vini della nostra cantina | Acqua minerale naturale e frizzante.

CORTESIE PER GLI OSPITI

Menu speciali per intolleranti | Menu per staff con due portate, acqua, vino e caffè | Menu per bambini con gran buffet, primo, secondo con contorno, torta nuziale, acqua minerale naturale e frizzante, bibita.





Room & Suite

Il nostro hotel dispone di quattordici camere, in grado di ospitare fino a quaranta persone, arredate con uno stile provenzale che riflette l'eleganza discreta e la serenità del luogo.

I tessuti dai colori rilassanti, il calore del legno antico e le travi a vista creano un'atmosfera intima e confortevole. La vista sulla campagna circostante rende speciale ogni risveglio, abbracciato dai suoni della natura.

Gli spazi storici, sapientemente restaurati, mantengono intatta la loro autenticità, mentre i servizi di alta qualità permettono di vivere giornate piene di comfort.



SPA & Wellness

L'area SPA è una piccola oasi di relax e pace per concedersi percorsi benessere multisensoriali tra piscina riscaldata, idromassaggi effervescenti, thermarium, massaggi e trattamenti a base di prodotti naturali nelle nostre cabine private, tra acqua, energia e profumo di lavanda.

Per rendere ancora più speciali le nozze offriamo la possibilità di utilizzare la SPA in esclusiva per offrire agli sposi ed ospiti il privilegio di un personale percorso benessere la mattina successiva al ricevimento, il momento perfetto per risvegliare e rigenerare il corpo e lo spirito.



Il gran giorno è arrivato, ogni cosa sarà perfetta per celebrare un matrimonio da sogno

TANTI SERVIZI SONO GIÀ INCLUSI NELLA NOSTRA FORMULA

- Una consulenza esperta accompagna gli sposi durante le varie fasi organizzative del ricevimento
- Durata del ricevimento: dalle 12:00 alle 20:00 per il pranzo e dalle 17:00 all'01:00 per la cena
- Prova del menu scelto
- Menu stampati in stile Antico Benessere, personalizzabili con colori e font del ricevimento
- Centrotavola di Antico Benessere con fiori bianchi, verde e candeline
- Mise en place
- Allestimento del buffet con almeno 70% delle sedute garantite
- Buvette con acque aromatizzate all'accoglienza degli ospiti
- Buvette dell'aperitivo con spritz, prosecco, vini della nostra cantina e aperitivo analcolico dell'Antico Benessere (due consumazioni a persona)
- Gran Buffet di antipasti a isole, con elementi serviti al passaggio
- Tre portate principali placée, composte da due primi e un secondo, a seguire caffè, inclusa acqua e vino della nostra cantina (una bottiglia ogni tre persone)
- Torta nuziale mono piano e spumante Brut e Moscato per il brindisi
- Due fontane di fuoco al taglio torta per eventi serali
- Camera di appoggio per gli sposi durante il ricevimento
- Menu speciali per intolleranze senza supplemento fino al 10% degli ospiti (esclusi vegani)
- Impianto di musica diffusa differenziata per ogni sala
- Free Wi-Fi
- Grande parcheggio
- Guardaroba
- Presenza di un responsabile durante il ricevimento

Un esempio per Gran Buffet di antipasti a isole con elementi serviti al passaggio

LA BUVETTE DELL'APERITIVO

Spumante Brut "Il Fiero"
Socchi di frutta
Spritz e Cocktail analcolico
Acque minerali naturali e frizzanti

ISOLA DEI SALUMI

Salame nostrano
Coppa stagionata
Pancetta dolce
Prosciutto crudo stagionato
Mortadella IGP ai pistacchi

IN ACCOMPAGNAMENTO
Giardiniera artigianale
Verdure grigliate con crumble
ai capperi e tonno
Olive giganti e verdure in olio

IL CESTO DEL PANE
Paninetti variegati mignon
Grissini bibanesi
Focaccia rustica

ISOLA DEI FORMAGGI

Toma di Montecorna
Formaggella della Val Seriana
Grana Padano
Salva cremasco
Formaggio bufalino stagionato

Zola dolce IGP
Mozzarella di Bufala km 0
Caciotta di capra

IN ACCOMPAGNAMENTO
Confetture di frutta e verdura
Noci e uva fresca

ISOLA DEI FINGER

Insalata di fregola alla mediterranea
Couscous con verdure in agro
Mini coni alla spuma di trota
affumicata
Mini tartare di manzo

Lonzino al rosa con salsa tonnata
Tartellette gratinate con
verdure di stagione
Hummus di ceci e paprika
piccante

Barchette di verdura con
spuma di gorgonzola
Tartellette salate con crema
di formaggio, frutti di bosco e
frutta secca

FINGER AL PASSAGGIO

Polpetta di Scottona con salsa di
pomodoro piccante
I nostri tacos di carne e verdure
con maionese alla senape
Involtino di melanzane gratinato

Il nostro bao farcito
Mini burger di Scottona con
cheddar, salsa BBQ e cipolla
crispy

Cocotte di formaggio e verdure
di stagione al forno
Crocchetta di verdura fresca e
scamorza affumicata

ISOLA DEI RUSTICI CALDI E DEI FRITTI

Mini brioche di prosciutto e formaggio
Rustici al forno al formaggio, spinaci,
peperoni
Fiori di zucca in pastella

Petali di cipolla frita
Foglie di salvia in pastella
Verdure pastellate

Pizzottelle fritte al rosmarino,
speck, alghe
Arancini di riso con fonduta
di pomodoro

Il menu: un esempio per le tre portate principali placée

BEVANDE

Acqua minerale naturale e gassata

Vino rosso dalla nostra cantina

Vino bianco dalla nostra cantina

2 PRIMI

IL NOSTRO RISO

Varietà Carnaroli, selezione Salera, invecchiato due anni

- Sfumato al Brut e tartare di gamberi al lime
- con brunoise di verdure e trota salmonata affumicata, saltate al brut
- al limone e fresco di capra
- alla scarola, aglio nero e petto d'anatra affumicato
- al pesto di zucchine con i suoi fiori
- alla zucca mantovana, Branzi dop e amaretti
- alla barbabietola rossa, gorgonzola e riduzione di balsamico

LE PASTE

Strozzapreti di pasta fresca mantecati ai pomodorini gialli, grana giovane e crumble di blu di bufala

Fazzoletti di pasta fresca di ricotta e spinaci con salsa ai tre pomodori e crema di bufala fresca

Panzerotti ripieni di asparagi e caprino con burro nocciola e crema di carbonara

Cannelloni di crepe con funghi

Strozzapreti al ragù d'anatra muta, porcini secchi e funghi freschi

Orecchiette fresche con scalogno maturato, peperoncino fresco e taleggio all'antica (presidio slow food)

Garganelli al pesto di pistacchi e gamberi

Lasagnetta al pesto genovese e gamberi

Garganelli di pasta fresca al ragù di cinghiale

SECONDO

Morbido di filetto di manzo in salsa al Valcalepio rosso con tortino di patate al timo

Filetto di vitello al rosa con salsa al Riesling e sformatino agli spinaci

Filetto di maialino con salsa al moscato di Volpara e purè di patate

Filetto di trota salmonata, gratinata in crosta di pane e olive taggiasche, crema di topinambur e verdure fresche sauté

Filetto di salmone, gratinato in crosta di pane e olive taggiasche, crema di topinambur e verdure fresche sauté

Filetto di branzino in crosta di patate e zucchine con verdure fresche sauté

Filetto di orata in crosta di patate e zucchine con verdure fresche sauté

A SEGUIRE

Caffè

Torta Nuziale

Brindisi con spumante Brut e

Moscato

Un esempio per il carosello dei dessert

Il connubio tra dolci,
cioccolato e frutta fresca si
fonde nel prezioso gioco dei
sapori e crea una vera
e propria esperienza
sensoriale

LE MOUSSE

Mousse al pistacchio
Mousse al cioccolato
Mousse alla frutta
Mousse al tiramisù

PICCOLA PASTICCERIA

Bignè farciti alla crema
Bignè farciti al cioccolato
Bon bon al cioccolato
Tartellette alla frutta fresca
Cannoli alla ricotta
Mini pastiere napoletane
Sfogliatelle di ricotta
Ampolline alla crema
Mini Krapfen alla crema
Cannoncini alla crema
Pasticcini a fantasia dello chef

FRUTTA FRESCA

La nostra selezione
di frutta fresca scelta
in base alla stagionalità





VIVERE
UNA MAGIA ESCLUSIVA





ESCLUSIVA CAMERE

Comprende tutte le 14 camere ad uso doppio con prima colazione per ospitare fino a 28 persone.

PERNOTTAMENTI FORFAIT

Comprende da 3 a 7 camere ad uso doppio con prima colazione

IN OPZIONE

3° e 4° letto.

Esclusiva spa la mattina successiva al ricevimento, dalle 09:30 alle 12:30 fino a 14 persone. Oltre le 14 persone sono previsti ingressi suddivisi in due turni.

Percorso benessere la mattina successiva al ricevimento, nei giorni di apertura della spa.

Lunch il giorno successivo al ricevimento per gli sposi e gli ospiti

