

FOLIGNO

Via Piave 2/a 06034 Foligno (PG) Tel. 0742 357091 – 351399 Fax 0742 359604

PERUGIA

Piazza V. Veneto Int.area FS - 06124 Perugia Tel. 075 5058414 Fax 075 5017792

TERNI

Via Luigi Campofregoso, 25 05100 Terni Tel. 0744 441308 Fax 0744 471087 Tutte le nostre offerte sul sito
www.fulginiumviaggi.it
Seguici su facebook

SANTARCANGELO E RIMINI

PRANZO DI PESCE – RISTORANTE FRONTEMARE A RIMINI





DOMENICA 17 NOVEMBRE 2024



Partenza in pullman Gran Turismo da Foligno / Perugia / Passignano per Santarcangelo di Romagna.

Arrivo in mattinata, tempo a disposizione per la visita libera del centro storico. Il borgo di Santarcangelo di Romagna, è la meta ideale per gli amanti della storia e del romanticismo, vista la presenza di scorci davvero suggestivi e della via dell'amore e di un grande parco verde dove godersi attimi di relax. La visita parte dalla Rocca medioevale dei Malatesta, ben visibile già dal parco verde che circonda il borgo. Purtroppo l'edificio è oggi una residenza privata che apre al pubblico solo in alcuni periodi del mese, ma vale la pena anche ammirarla dall'esterno per immergersi nella storia di Paolo e Francesca. C'è infatti chi ritiene che la sfortunata coppia di amanti sia stata uccisa qui (e non nel castello di Gradara) e che nelle notti senza luna sia possibile vedere lo spirito di Francesca vagare per il borgo, vestita di bianco. Visiteremo Piazza Ganganelli dove potrete ammirare la Fontana della Pigna, realizzata da un'idea del poeta Tonino Guerra, e l'imponente arco d'ingresso, la Via dell'Amore una stradina panoramica che si affaccia sulle colline della Valle del Marecchia, per finire con una passeggiata nelle vie del centro storico. Trasferimento a Rimini

Pranzo al Ristorante Frontemare con il seguente menù a base di pesce:

Aperitivo di benvenuto

Antipasti misti di pesce con insalata di mare "Fantasia" con seppia e verdurine, salmone fresco marinato, insalata di polipo e patate, mazzancolle alla catalana, sardoncini marinati da Nonna Elsa Ravioli di branzino con gamberi zucchine e zafferano e risotto classico alla pescatora

Sorbetto al limone

Spiedino gamberi e calamari e frittura di pesce con contorni misti Torta dello chef.

Nel pomeriggio partenza per il rientro previsto in serata.

Quota a persona € 82,00 (minimo 35 persone) - € 92,00 (minimo 35 persone)
INCLUSO BUS + PRANZO A BASE DI PESCE