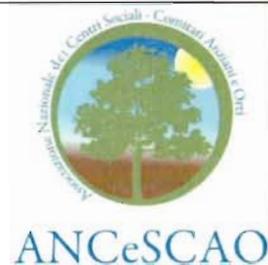




**“ASSOCIAZIONE di PROMOZIONE SOCIALE VAREDO”**

iscritta al n. 24 del “Registro Provinciale dell’Associazione” sezione “F”  
**Piazza Biraghi, 2 - 20814 Varedo**  
**Tel. 0362.554552**  
e-mail: [apsvaredo@libero.it](mailto:apsvaredo@libero.it)  
[www.apsvaredo.it](http://www.apsvaredo.it)



**PROPONE**

**HOTEL ELISABETTA\*\*\*\* - CASAMICCIOLA ISCHIA**



recentemente ristrutturato, l’Hotel si conferma, meta ideale ad Ischia per chi intende abbinare la vacanza all’insegna delle Terme, Relax, mare e divertimento. Offerte vacanze Benessere e Terme, ma anche spunti di gastronomia, escursioni e svago con le serate magiche di Ischia by Night.

Camere recentemente ristrutturate, curate nei minimi dettagli, spaziose, finemente arredate, dotate di ogni comfort e Aria Condizionata.

Ristorante con cucina “Quality & Genuine Ischia” genuina e varia con prodotti e piatti tipici d’Ischia a chilometro zero. Menù a scelta, colazione a buffet.

***Terme,***

tra le prime attive ad Ischia dal ‘800 e tra le poche ad avere il certificato di Terapeuticità rilasciato dal Ministero della Sanità. **Terapie Convenzionate Asl – S.S.N.: Fanghi, Bagni ed Inalazioni Aerosol.**

La terapeuticità delle nostre acque Ipertermali è dovuta alla sinergia della radioattività (azione curativa), dei minerali disciolti (azione rigenerativa) e diatomee (azione antinfiammatorie), per curare ogni tipo di patologia artrosica, artritica, muscolare, respiratoria, genecologica e dermatologica.

### **Inalazioni e Aerosol,**

una risposta naturale per prevenire e contrastare le sempre più frequenti allergie e affezioni delle vie respiratorie. Particolarmente sensibili all'aggressione degli agenti infettivi, sono i soggetti in età pediatrica e geriatrica con un sistema immunitario vulnerabile.

L'acqua termale, grazie all'azione antinfiammatoria e antibatterica trova efficacia in molte patologie come bronchite, rinite, asma, sinusite, otite, faringite e laringite.

### **RISTORANTE**

La cucina dell'Hotel Terme Elisabetta si basa su piatti della tradizione culinaria isolana e nazionale utilizzando ingredienti prevalentemente locali.

Dal 2013 il ristorante è anche "Cucina Genuine & Quality Ischia" è rappresenta un elevato standard professionale e qualitativo tra antiche tradizioni alimentari, aromi, sapori, colori, dolci e piatti tipici. Particolare attenzione è riservata alla filiera alimentare, sempre più breve per garantire qualità, genuinità e sapori. In particolare i prodotti ittici dell'Isola d'Ischia fornisce una varietà di pesci che ci consentono di preparare pietanze prelibate accompagnate da ottimi vini provenienti da vigneti autoctoni. "Cucina Genuine & Quality Ischia" testimonia la cura per i nostri ospiti, la costante ricerca dei sapori del Isola d'Ischia ma con un occhio attento alla salute. I nostri chef trasformano con maestria materie prime e condimenti per soddisfare ogni palato, anche i più esigenti.

# **Dal 08.10 - 22.10.2017**

## **Quota 650€ supplemento singola 250€**

**ACCONTO IL 29/05 ORE 10,00 € 200**

**SALDO IL 14/09 ORE 10,00**

### **La quota comprende:**

Bus a/r da <sup>VAREDO</sup> ~~Milano~~ unico punto con bus ad uso non esclusivo inclusi passaggi marittimi minimo 30 pax

Pranzo a/r lungo il percorso con bevande ai pasti  
sistemazione in camere standard

trattamento di pensione completa in hotel dalla cena del primo giorno alla colazione dell'ultimo giorno con  
bevande ai pasti (1/4 di vino e 1/2 minerale a pasto per persona)

assicurazione medico e bagaglio  
terme convenzionate ASL

### **LA QUOTA NON COMPRENDE:**

Eventuale tassa di soggiorno se dovuta da pagare in loco, mance extra di natura personale e tutto quanto non indicato alla voce "La quota comprende"

