



129€
A PERSONA

RIMINI

Tra Arte e Gusto

26 Ottobre 2025



**VIAGGIO IN
GIORNATA**



Viaggio in
Bus GT



Visite
guidate



Abbondante
Pranzo presso
Ristorante
"Lo Zodiaco"



Acc. Garattini
Viaggi

INFO & PRENOTAZIONI

GARATTINI AGENZIA VIAGGI

Via Nazionale 42/C, 24062 Costa Volpino BG

Tel. 035 971203 - www.garattiniviaggi.it



Panoramica del viaggio

Una giornata tra storia, bellezza e sapori autentici.

Al mattino ci perderemo tra le meraviglie di Rimini, città dalle radici antiche e dal fascino senza tempo. A seguire, ci attende **un abbondante pranzo all'insegna del gusto**, con un grande banchetto di pesce fresco, ricco e conviviale... o, per chi preferisce, una gustosa alternativa di carne, senza rinunciare alla qualità. Arte, cultura e buon cibo: cosa chiedere di più?

Programma

Ritrovo dei partecipanti nei luoghi convenuti e partenza in Autobus GT in direzione della Romagna. All'arrivo incontro con la guida e Tour di Rimini, città dal cuore romano e dallo spirito rinascimentale, dove storia e mare si incontrano con armonia. Visiteremo il Tempio Malatestiano, il Duomo cittadino, capolavoro rinascimentale firmato da Leon Battista Alberti, che unisce arte, architettura e cultura dinastica in un'unica straordinaria struttura. Al termine del Tour, ci attende un fantastico pranzo all'insegna del gusto presso il Ristorante Pizzeria "Lo Zodiaco". Le portate saranno a base di pesce ma, per chi preferisce, sarà disponibile una gustosa alternativa di carne, senza rinunciare alla qualità. Al termine, rientro in Autobus GT verso i luoghi di partenza.

La quota comprende:

- Viaggio in Autobus GT da BRENO, BOARIO TERME, COSTA VOLPINO, PISOGLNE, ISEO, OSPITALETTO, BRESCIA, DESENZANO
- Visita guidata della città
- Abbondante pranzo con menù a base di pesce (o carne per chi preferisce) presso Ristorante Pizzeria "Lo Zodiaco"
- Assicurazione Medico/Bagaglio
- Accompagnatore Garattini Viaggi





MENÙ PESCE

APERITIVO DI BENVENUTO

ANTIPASTI MISTI DI PESCE:

INSALATA DI MARE "FANTASIA" CON SEPIA E VERDURINE
SALMONE FRESCO MARINATO
INSALATA DI POLIPO E PATATE
MAZZANCOLLA ALLA CATALANA
SARDONCINI MARINATI DA NONNA ELSA
TRIANGOLO DI PIADA FARCITA
FRITTURINA SARDONI CON RUCOLA E BALSAMICO

PRIMI PIATTI:

RAVIOLI RIPIENI DI BRANZINO CON GAMBERETTI E ZUCCHINE IN
CREMA DI ZAFFERANO
STROZZAPRETI ALLA PESCATORA
SORBETTO AL LIMONE

SECONDI PIATTI:

FILETTO DI BRANZINO ALLA GRIGLIA
MAZZANCOLLA AL SALE DI CERVIA
SPIEDINO GAMBERI E CALAMARI
FRITTURA DI PESCE
CONTORNI MISTI

DOLCE:

TORTA DELLO CHEF

CAFFÈ E DIGESTIVI DELLA CASA

ACQUA + 1 BOTTIGLIA DI VINO OGNI 3 PERSONE





MENÙ CARNE

APERITIVO DI BENVENUTO

ANTIPASTI:

SELEZIONE DI SALUMI ROMAGNOLI
FORMAGGI MISTI
PIADA FARCITA A SPICCHI

PRIMI PIATTI:

STROZZAPRETI CON RAGÙ ANTICO
RAVIOLONI DI MAGRO IN CREMA TARTUFATA

SECONDI PIATTI:

GRAN GRIGLIATA MISTA
TAGLIATA DI MANZO
CONTORNI MISTI
PATATE FRITTE

DOLCE:

TORTA DELLO CHEF

CAFFÈ E DIGESTIVI DELLA CASA

ACQUA E 1 BOTTIGLIA DI VINO OGNI 3 PERSONE

