

SUGGERITA
PANORAMICA
DI GORO



Un tripudio di sapori ferraresi!

SONO NUMEROSE le perle dell'enogastronomia della zona di Ferrara, meraviglie quali la già citata Anguilla di Comacchio, l'Aglio di Voghiera DOP, i famosi Cappelacci di zucca ferraresi, lo speziato dolce Pampepato. Tra i salumi ricordiamo la Salama da sugo e il Salame all'aglio Ferrarese, ancora le saporite Vongole di Goro e il profumato Asparago Verde Di Altedo - Igp! Sperimentate questi gusti!



Il riso del Delta

TERRA NOTA per le sue risaie, il ferrarese offre numerosi spunti per un tour enogastronomico. Ad esempio, perché non seguire un itinerario che si snoda nella zona di produzione del Riso del Delta del Po - IGP? Le varietà più diffuse sono Baldo, Arborio, Carnaroli e Volano: gli appassionati della buona cucina potranno conoscere e godersi un prodotto unico e genuino e nel frattempo imparare gli antichi usi e sapori.

IL TERRITORIO



EMILIA
ROMAGNA



FERRARA

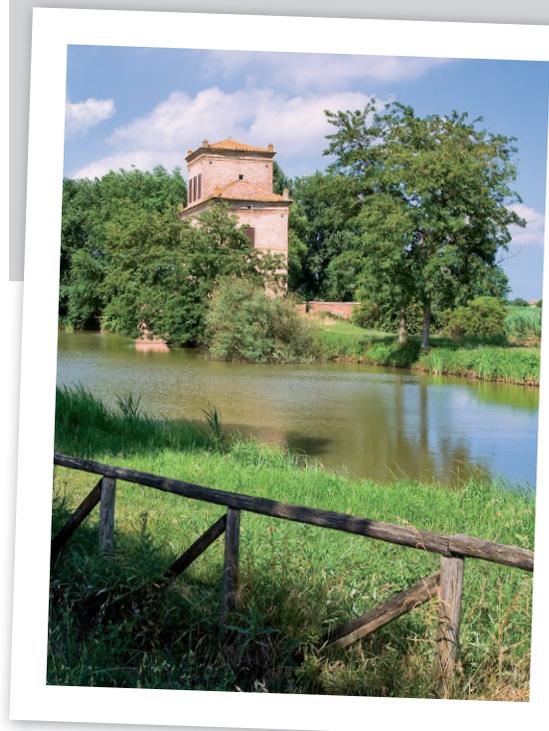
COME ARRIVARE...

Per raggiungere Mesola e godersi lo spettacolo della fiera dell'Asparago è consigliato imboccare la strada statale 309 Romea se si proviene da Venezia (nord) e da Ravenna (sud). Per chi invece arriva da Bologna è ideale prendere l'autostrada A13 Bologna - Padova ed uscire a Ferrara Sud, proseguire per la superstrada E76 Ferrara - Mare fino ad immettersi sulla Strada Statale 309 Romea.



Ad Aprile la festa dell'Asparago

A PROPOSITO di tipicità, ogni anno a fine Aprile si svolge a Mesola la Fiera dell'Asparago Verde del Delta. Stand gastronomici, mercatini, degustazioni e specialità locali animano la città, intorno allo splendido Castello Estense: quest'anno si terrà dal 25 aprile al 10 maggio 2015. Ad allietare i turisti anche manifestazioni sportive, musica, escursioni e passeggiate nel Gran Bosco della Mesola.



SEEPORT
HOTEL
★★★★



Pasqua 2015

Dal 4 al 6 aprile concedetevi una pausa di relax: 2 notti in una delle meravigliose camere del SeePort...

Affacciati sul mare, con un sottofondo di gabbiani, potrete degustare le ricche colazioni, il pranzo di Pasqua e il brunch di Pasquetta con prodotti artigianali, preparati con sapienza dalla nostra cucina, che coccolerà più del solito il vostro palato in questi giorni di festa!

Scegliete il SeePort anche solamente per il pranzo di Pasqua...

IL MENÙ

Entrée
Frittatine miste
Antipasto
Sformatino di pecorino, ciauscolo, pere in cottura lenta e fonduta di pecorino
Primi
Risotto agli asparagi e soffice al parmigiano
Pappardelle con fave in porchetta e guanciale croccante
Secondo
L'agnello in cottura dolce al forno con patatine novelle
Dolce
La pastiera napoletana

Per scoprire il menù e prenotare un tavolo:
www.seeporthotel.com | info@seeporthotel.com | Tel. 0719715100