



Caicco SCORPION V sulla rotta del gusto e della dieta mediterranea in Sardegna ricette tipiche della Gallura, Baronnie Barbagia

Sabato: Imbarco ore 17.00 Sistemazione nelle cabine. Cocktail di Benvenuto, Cena a Olbia Itti turismo Da Pernice degustazione delle famose Cozze di Olbia e Pesce Pescato pernotto in Porto a Marina di Olbia.

Domenica: Prima Colazione, Partenza ore 10,00 Navigazione verso Siniscola La Caletta passando per l'area marina protetta di Tavolara, sosta per visita dell'isola di Tavolara riconosciuta come il regno più piccolo del mondo, pranzo a bordo, bagni alle piscine di Molara dopo di che si prosegue la navigazione, sosta a La Caletta, cena Agriturismo Manasi degustazione del Porchetto e liquore di Pompia pernotto in Porto .

Lunedì: Prima Colazione, Partenza ore 10,00 Navigazione verso sud, entriamo nel Golfo di Orosei, sosta a Cala Gonone per pranzo, possibilità di visita del borgo, nel pomeriggio si riprende la navigazione verso Cala Mariolu', cena tipica con i Pastori all'ombra di una Lecceta, Pernotto in rada.

Martedì: Prima Colazione, Possibilità di visitare la Grotta del Fico, " www.grottadelfico.it " ultimo rifugio della foca monaca. Partenza ore 15,00 Navigazione verso Arbatax con soste nelle cale del Golfo di Orosei, Pranzo a Cala Goloritze, arrivo ad Arbatax cena Itti turismo La Pescheria e Pernotto in porto.

Mercoledì: Sosta Arbatax, colazione, ore 8,00 escursione con il "Trenino verde Della Sardegna *", sino a Sadali " www.treninoverde.com " pranzo all'agriturismo Su Coili, nel pomeriggio Potrete assistere alla mungitura delle capre, alla preparazione del formaggio e al confezionamento dei culurgionis. Nell'azienda è possibile acquistare prodotti di produzione propria (formaggi, salumi, pane e dolci). Durante la stagione venatoria, per le persone in possesso di porto d'armi, si organizziamo entusiasmanti battute di caccia. Rientro ad Arbatax cena a bordo pernotto in porto.

*dal 15/06 al 15/09.

Giovedì: Prima Colazione, Partenza ore 10,00 da Arbatax verso Siniscola La Caletta, soste bagni alla foce del fiume cedrino, pranzo a bordo, arrivo a La Caletta, cena pizzeria il Ghiottone, pizza a scelta e bibita, Pernotto in Porto.

Venerdì: Prima Colazione, Partenza ore 10,00 verso Golfo Aranci, Navigazione lungo le spiagge più rinomate della Sardegna come la spiaggia di Berchida, e San Teodoro, Sosta pranzo a Cala Brandinghi possibilità di visita della Località di Puntaldia luogo vip del nord Sardegna, si prosegue la navigazione, sosta bagni a Cala Moresca, arrivo a Golfo Aranci cena Ristorante La Capricciosa . Pernotto in rada

Sabato: Prima Colazione, Partenza ore 9.00 Verso Olbia Sbarco entro le ore 10.30

Sabato: itti turismo Agrimare da Pernice Olbia : <http://www.ristoranteagrimaredapernice.it/>

Domenica: Agriturismo Manasi : www.manasi.it/index.htm

Lunedì: Ovale Grotta del Fico: Cena tipica pastori : www.grottadelfico.it

Martedì: itti turismo Pescheria S.Giovanni Arbatax 0782 664415

Mercoledì : Agriturismo Su Coili : www.sadali.com/

Giovedì: Pizzeria il ghiottone La Caletta

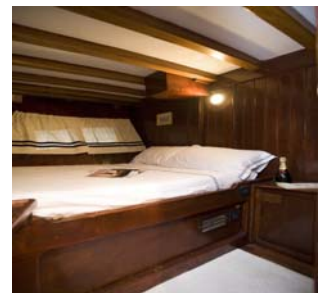
Venerdì: Ristorante Gente di Mare

Menù Locali :

Sabato: Itti turismo Agrimare: Antipasti*: Insalata di polipo, Gattuzzo marinato, Sarde con cipolla di tropea, Cozze Di Olbia Primi piatti*: Spaghetti arselle e bottarga Secondi piatti*: Grigliata di pesce o Frittura mista con contorno acqua,1/4 di vino della casa a persona, frutta caffè e digestivo *possono variare a seconda del pescato del giorno

Domenica : Agriturismo Manasi :Antipasti :olive, prosciutto e melone, salsiccia, pancetta ,verdure grigliate e fritte, ricotta con miele(dipende dal periodo),formaggio pecorino e crema di formaggio.due antipasti caldi :fegatini e piselli con animelle o pancetta.Primi piatti : Ravioli di ricotta con ragu' e Gnocchetti con sugo di salsicciaSecondi piatti : maialetto arrosto con contorno(verdure o patate arrosto)acqua,1/4 di vino della casa a persona, frutta Desert : seada, flan di latte o crema catalana Caffè, digestivo (mirto, acquavite o liquore di pompia)

Lunedì : Cena tipica con i Pastori nel bosco antistante Cala Mariolu' oppure all'Ovale :Antipasti della Casa : Prosciutto, Pecorino, Olive,Salsiccia, Pancetta.Grigliate di Carni miste : pecora, capra, maialetto.





Martedì: Itti turismo La Pescheria: Numerose portate a base di pesce, variano secondo il pescato: Insalata di polpo, bottarga a fette con sedano, polpettine di pesce, cozze fritte, cozze alla marinara, tonno con pomodoro, scampi, gamberetti, trofie con sugo di scampi, orate alla griglia, scampi alla griglia, frutta, caffè e mirto o filo u ferro

Mercoledì: Agriturismo Su Coili: Antipasti: prosciutto, salsiccia, olive, zucchine coccoeddas de gerda. Primi piatti: malloreddus al sugo di carne, culurgiones di patate e Formaggio. Secondi piatti: pecora in capotto o cinghiale alla cacciatora e maialeto Arrosto. verdure miste Formaggi misti: caxu axedu, pecorino e caprino, ricotta. Frutta mista di stagione, dolci tipici sadalesi e seadas caffè digestivo della casa (limoncello, mirto, acquavite, liquore alla prugna e al miele)

Giovedì: Pizzeria il Ghiottone pizza a scelta e bibita.

Venerdì: Ristorante Gente di Mare Antipastini di mare misti sia caldi che freddi (carpacci di tonno o spada con petali di bottarga, cozze in vari modi, moscardini polpo). Primi piatti: fregola sarda alle cozze in sughetto di polpo stufato. Secondi piatti: Pesce Pescato al Cartoccio con frutti di mare. Contorni: Verdura di stagione, dolci freddi o caldi con acqua, vino caffè e digestivo



Nota: Il presente itinerario è dato a titolo indicativo. La guida e il comandante del caicco si riservano il diritto di modificare il programma in caso di condizioni meteo-marine avverse. Se il caicco non può navigare per avverse condizioni meteorologiche, le spese per la realizzazione di un eventuale programma alternativo saranno a carico del cliente. Nessun rimborso è previsto in caso di annullamento di mancato rispetto del suddetto itinerario.

Dettagli sul tour

Tipologia: viaggio caicco di gruppo con guida
 Durata: 8 giorni/7 notti (arrivo e sbarco il sabato)
 Date di partenza: dal 05/05 al 14/07 e dal 08/09 al 20/10 2012
 Partecipanti: 8 / 12 persone

Caratteristiche tecniche

Livello: itinerario facile accessibile tutti
Pernottamenti: previsti in cabine doppie (in porto o in rada, se le condizioni meteo saranno favorevoli si potrà optare per più notti in rada). Possibilità di cabina tripla su richiesta.
 - 1 notte in porto a Marina di Olbia
 - 2 notti in porto a La Caletta
 - 2 notti in porto ad Arbatax
 - 1 notte in Rada a Cala Mariolu
 - 1 notte in Rada a Golfo Aranci

Imbarco/sbarco: Porto Turistico Marina di Olbia

Caicco: Il caicco Scorpion V, costruito alla metà degli anni 90, e completamente restaurato nel 2009 offre ottime finiture, con Tv LCD, impianto stereo MP3, DVD. Le 6 cabine doppie, sono tutte con letto basso alla francese per un massimo di 12 ospiti. Le 6 cabine offrono tutti servizi privati, con doccia, acqua calda ed aria condizionata

Equipaggiamento: giacca a vento impermeabile, cappello, costume da bagno, occhiali da sole, crema solare, maschera e tubo



Quota di partecipazione (prezzo a persona)	€ 1.400,00
Supplemento cabina singola	€ 350,00
Taxi da aeroporto - Porto Olbia al porto d'imbarco La Caletta giorno 1 e 8	€ 15,00 per 5 persone
Notte extra in hotel*** a Olbia in camera doppia	€ 50,00

La quota comprende:

- Sistemazione in cabina doppia, con servizi privati
- trattamento di pensione completa, dalla cena del giorno 1 alla colazione del giorno 8
- pranzi inclusi
- acqua Minerale, liscia e gassata in bottiglia
- accompagnatore guida parlante italiano/inglese
- asciugamani e lenzuola (2 cambi settimanale asciugamani, 1 cambio le lenzuola)

- Equipaggio: Skipper, marinaio e cuoco
- Gasolio e tasse portuali

La quota non comprende:

- transfer da aeroporto/stazione a Marina di Olbia il giorno 1 e giorno 8
- bevande alcoliche e soft drink
- mance e quanto non espressamente indicato alla voce "La quota comprende"

Sede : Via Santa Venere 17 , 85046 Maratea (PZ) - Tel : 0973 871704 - Fax : 0973 876439
 Cel : 347 8021537 – 348 385674 - www.caicchievelieri.com - info@caicchievelieri.com