




 Di Perano
Castello

Indice:

- LA STRUTTURA
- CULTURA E TRADIZIONE _____ Pag. 4
- LE NOSTRE SALE _____ Pag. 5
- HOTEL MAXIMO _____ Pag. 6
- BAR _____ Pag. 7
- LA BRACERIA _____ Pag. 8 - 9
- LE PISCINE _____ Pag. 10 - 11
- IL CASTELLO _____ Pag. 12 - 13
- UN MATRIMONIO DA FAVOLA _ Pag. 14 - 15
- I NOSTRI MENÙ _____ Pag. 16 a 22
- BOOK DELLE SPECIALITÀ _____ Pag. 23 a 27



*La sua
apertura risale
all'ottobre del
1968.*

Ci piace annunciare che il nostro Complesso è riservato a coloro che amano le cose che contano.

La sua apertura risale all'ottobre del 1968.

Aspetto riservato e distacco con la modernità del tempo non sono altro che fisici e materiali condizioni di un luogo accarezzato di ricordi e di storia del vissuto Abruzzese, con una fitta trama di portali e di Vicoli che mettono in comunicazione il presente con il passato.



Cultura e Tradizione

Sale ampie e numerose, il suo Borgo Antico, ricco di giardini, giochi d'acqua e piscine, Il Castello di Perano vuole semplicemente essere un luogo di incontro e di ritrovo tra culture e tradizioni, tra pace e relax, uno spazio che accoglie la ricchissima tradizione di arte culinaria ancora vitale e la ripropone come simbolo culturale forte dell'identità e della storia che rappresenta.

Trae spunto e ispirazione dalle stagioni il nostro Menù. Propone, in uno scenario settimanale, piatti e ricette che si rinnovano di giorno in giorno secondo la tradizione.

É sempre un momento di emozioni e di grande e festosa accoglienza l'arrivo al Castello di Perano!

Le Nostre Sale, il nostro Hotel, i grandi spazi destinati al parcheggio di piccole e grandi vetture consentono di entrare nel cuore del nostro Borgo Antico al fine di confortare i nostri clienti per la sistemazione presso le nostre 40 Camere...

accarezzate dall'antico legno, dalla pietra e dal mattone vissuto, infondono quella pace e relax che solo i materiali d'altri tempi sanno dare.

Alcune sono grandi e senza tempo, altre piccole, ma coccolate da intriganti cunicoli e soluzioni che alimentano la curiosità del visitatore.

Ogni stanza del Castello di Perano è dotata delle moderne tecnologie del vivere contemporaneo: aria condizionata, bagni, cabine doccia, telefoni, TV, wi-fi, filodiffusione.

Le nostre Sale





Hotel Maximo

L'Hotel Maximo è la scelta giusta per i clienti che cercano una combinazione perfetta tra charme, tranquillità e una comoda posizione.

Un confortevole albergo con un servizio accurato e personalizzato offerto alla clientela da tutto lo staff de Il Castello Di Perano, sempre a disposizione per eventuali esigenze.

L'hotel si sviluppa su 3 piani, con 40 stanze.

Camere singole, doppie, triple e quadruple standard per le le più svariate necessità, tutte dotate di un accesso gratuito ad internet senza fili.

Alle tipologie di sopra si affiancano le nostre 3 suite: Tokyo, Roma e Camelot. Il comfort è garantito in ogni camera dal parquet e dagli accoglienti spazi.

La struttura dispone di tutte le tecnologie del vivere contemporaneo:
rete WiFi, Aria Condizionata, Telefoni, Tv e molto altro ancora.

Un moderno bar sorge nel piano terra dell'hotel, con svariate proposte di caffetteria, cocktail, soft drink, aperitivi, birre, frutta, yogurt e molto altro ancora per coccolare i nostri clienti.

I servizi di Tabaccheria e Ricevitoria, aggiudicano al locale una skills oggi essenziale nel campo!

Locale dalla personalità prorompente, dove il tocco di raffinata modernità si sposa sapientemente con l'atmosfera medievale della location.

Bar



Il nostro
Bar



*La Nostra
Braceria*



Aperto quotidianamente nell'orario serale per gli amanti delle Carni e della Pizza, esso rappresenta il primo ristorante con Showcooking di Carni pregiate "Pesa & Cuoci", pronto a stupire anche i clienti più esigenti!

Luogo di Arte e Cultura essa rappresenta, più delle altre sale, la Storia Abruzzese ed il vissuto dei nostri avi.

Ricorda i nostri uomini più illustri attraverso i portali, le finestre delle case abitate scolpite spesso con materiali "poveri", realizzate da mani più popolari ma che ugualmente hanno partecipato a scrivere la storia del nostro popolo.

Proprio in questa sala i ricordi si sposano e si fondono nella Cucina più tradizionale delle nostre massaie, dove i profumi e i sapori rappresentavano il Tempo, le Stagioni e le gratificazioni delle fatiche quotidiane.



Le Piscine

Basterebbero poche foto per farvi innamorare di queste vere e proprie opere d'arte: Il Luogo ideale per passare una splendida giornata di Sole e Relax.

Un fornitissimo bar, comodi lettini, ampi ombrelloni, aperitivi a bordo vasca, fanno di questo luogo il posto ideale per ambientare le tue feste!

La sua atmosfera acquista un'aria pienamente giovanile nella giornata, ormai famosa e consolidata, del Mercoledì: i ragazzi da ogni dove si danno appuntamento nelle nostre piscine per divertirsi con il Sound e l'Animazione di famosi Dj della zona Frentana!

Su prenotazione la si può vivere anche al chiaro di luna: Spesso scenario di musica dal vivo o Serate Karaoke.





Il Castello

Struttura ambientata nel Medioevo, rivitalizzata da tutte le modernità del secolo contemporaneo, maestosa e raffinata, si presenta sul territorio come una delle più rinomate ed importanti Location per grandi eventi!

Ampi spazi ed ambienti suggestivi offrono la possibilità di ospitare banchetti di grande prestigio. Giardini accoglienti ed un borgo mozzafiato fanno da sfondo alle sei maestose sale da cerimonia, nonché luogo di celebrazione di importanti riti cerimoniali.

La creatività, la qualità gastronomica, il servizio elegante, sobrio ed impeccabile, la cura di ogni particolare e la determinazione a soddisfare pienamente le esigenze dei clienti favoriscono il successo di ogni ricevimento o evento.

**La location ideale per
un matrimonio da sogno
battesimi, comunioni,
compleanni e ricorrenze di
ogni genere.**





*Un Matrimonio...
da Favola*

Quattro le Sale più importanti:

Dal cavalier Lancillotto prende nome una delle nostre sale più scenografiche. Incorniciata dai trompe-l'oeil raffiguranti lo storico ciclo Arturiano della Tavola Rotonda, essa è pronta ad accogliere comodamente al suo interno fino a 150 persone.

Sala dei Grandi Eventi, è la magica Sala Re Artù: maestosa, possente, mozzafiato ed elegante riprende queste caratteristiche dal grandioso Re, condottiero britannico.

Anch'essa rivestita delle scene più famose del Ciclo Medievale, è il luogo dove numerosissimi Sposi hanno scelto di coronare il loro sogno ospitando fino a 300 commensali.



È proprio dalla consorte di quest'ultimo che viene consacrata la Sala Ginevra. Fanciulla di straordinaria bellezza, viene riproposta come protagonista di un'ambiente unico nel suo genere, suggestivo e dal grande stile con una capienza di circa 200 persone.

Nuova arrivata in famiglia, la Sala Merlino spalanca la sua vista sul panorama delle due grandi piscine, donando agli ospiti un clima di immensa tranquillità. Ambiente estremamente intimo, dal look moderno e marinaro, ha una comoda capienza di 20 persone.

Teatro di grandi rappresentazioni tipiche medioevali, tra duelli, musicisti, sbandieratori e conti di Corte, il Castello di Perano non manca nello stupire i suoi ospiti creando un perfetto mix tra rievocazione storica e modernità!

Alcune proposte di Mare

“Il Pescatore”

Vini D.O.C (Vino Trebbiano) & Beverages Classic
Pani & Paninelli dell'Antico Forno

Tris di Carpacci dell'Adriatico

(Carpacci di qualità: Salmone e Spigole freschissime marinate
al Vino e Limone, Tonno Rosso Affumicato)

Centro Tavola di 4 Delizie Calde Marinare

Nerine Pachino & Alici

In alternativa consigliamo **Tagliatelle alla Pescatrice**

Orata al forno da 500gr. Gratinata al Pistacchio

Patate Sfogliate & Gratinata
Gran Coppa di Insalata Primavera

Fantasie di Frutta

(Composè di frutta a scelta nel nostro Book delle Frutte)

Caffè

Alcune proposte di Mare

“Il Barcaiolo”

Vini D.O.C (Vino Fiorente) & Beverages Classic
Pani & Paninelli dell'Antico Forno

Tris di Carpacci dell'Adriatico
(Carpacci di qualità: Salmone e Spigole freschissime marinate
al Vino e Limone, Tonno Rosso Affumicato)

Specchio delle Crudità di Mare

Fantasia di Antipasti Caldi a Centro Tavola
(Capesanta Gratinata, Soutè di Cozze, Soutè di Veraci,
Moscardini, Cozze Ripiene, Razza del Cavaliere)

Risotto ai Frutti di Mare
Tagliatelle all'Astice

Orata al forno da 500gr. Gratinata al Pistacchio

Patate Sfogliate & Gratinata
Gran Coppa di Insalata Primavera

Fantasie di Frutta
(Composè di frutta a scelta nel nostro Book delle Frutte)

Caffè

Alcune proposte di Mare

“Il Marinaio”

Vini D.O.C (Vino Fiorente) & Beverages Classic
Pani & Paninelli dell'Antico Forno

Tris di Carpacci dell'Adriatico
(Carpacci di qualità: Salmone e Spigole freschissime marinate
al Vino e Limone, Tonno Rosso Affumicato)

Fantasia di Antipasti Caldi a Centro Tavola
(Capesanta Gratinata, Soutè di Cozze, Soutè di Veraci,
Moscardini, Cozze Ripiene, Razza del Cavaliere)

Risotto Scampi e Zafferano di Navelli
Mugnaia all'Astice

Orata al forno da 500gr. Gratinata al Pistacchio

Patate Sfogliate & Gratinata
Gran Coppa di Insalata Primavera

Fantasie di Frutta
(Composè di frutta a scelta nel nostro Book delle Frutte)

Caffè

Alcune proposte di Mare

“Il Veliero”

Vini D.O.C (Vino Fiorente) & Beverages Classic
Pani & Paninelli dell'Antico Forno

Tris di Insalate dell'Adriatico

(Insalata di Calamari in Salsa verde, Cocktail di Mazzancolle in Salsa Rosa, Insalata di Polipo all'Olio Verde)

Fantasia di Antipasti Caldi a Centro Tavola

(Capesanta Gratinata, Soutè di Cozze, Soutè di Veraci, Moscardini, Cozze Ripiene, Razza del Cavaliere)

Crepes del Trabocco

(Crepes ripiena con Mozzarella, Mazzancolle, Parmigiano, Olio Extra Vergine)

Chitarrina allo Scoglio

Orata al forno da 500gr. Gratinata al Pistacchio

Patate Sfogliate & Gratinata
Gran Coppa di Insalata Primavera

Fantasie di Frutta

(Composè di frutta a scelta nel nostro Book delle Frutte)

Caffè

Alcune proposte di Terra

“Il Contadino”

Vini D.O.C (Vino Moltepulciano) & Beverages Classic
Pani & Paninelli dell'Antico Forno

Filetto Stagionato di Montagna

Defilè di Antipasti Caldi a Centro Tavola

(Cotoletta di Melanzana, Zucchine alla Parmigiana, Pallotte Cacio e Uova, Fagioli al Peperone dolce di Altino, Pizze e Foje, Mozzarelle in Carrozza)

**Risotto allo Zafferano di Navelli
Mugnaia al ragù di Ventricina Dolce**

Tenerissimo Vitellino in Salsa Rhum

Patate Sfogliate & Grattinate

Fantasie di Frutta
(Composè di frutta a scelta nel nostro Book delle Frutte)

Caffè

Alcune proposte di Terra

“Il Principino”

Vini D.O.C (Vino Montepulciano) & Beverages Classic
Pani & Paninelli dell'Antico Forno

Antipastone del Castello

(Prosciutti, Salumi, Formaggi, Confetture tipiche & Contorni)

Crepes alla Re Artù

(Crepes ripiena con Mozzarella, Ricotta, Melanzana, Salsiccia,
Parmigiano, Olio Extra Vergine)

Chitarrina alle Spuntatine di Vitello

Sella di Vitellino allo Champagne

Patate Sfogliate & Gratinat
Gran Coppa di Insalata Primavera

Fantasie di Frutta

(Composè di frutta a scelta nel nostro Book delle Frutte)

Caffè

Alcune proposte di Terra

“Il Boscaiolo”

Vini D.O.C (Vino Montepulciano e Cerasuolo) & Beverages
Classic
Pani & Paninelli dell'Antico Forno

Antipasto di Altura

(Stracciata di Agnone, Salsicciotto Nostrano, Cacio Cavallo,
Pecorino, Bufalina, Lonzino, Culatta, Pomodori Secchi, Con-
fetture tipiche)

Risotto allo Zafferano di Navelli & Finocchio
Chitarrina alla Crema di Porcini & Cognac

Sella di Vitellino alla ritirata di Scalogno

Patate in Camicia
Rape Saltate

Fantasie di Frutta
(Composè di frutta a scelta nel nostro Book delle Frutte)

Caffè

Book delle Specialità

Antipasti di Mare

Tris di Carpacci dell'Adriatico

(Carpacci di qualità: Salmone e Spigole freschissime marinate al Vino e Limone, Tonno Rosso Affumicato)

Specchio delle Crudità

Tris di Insalate dell'Adriatico

Fantasia di Antipasti Caldi

(Capesanta Gratinata, Soutè di Cozze, Soutè di Veraci, Mo-scardini, Cozze Ripiene, Razza del Cavaliere)

Antipasti di Terra

Filetto Stagionato di Montagna

Antipastone del Castello

(Prosciutti, Salumi, Formaggi, Confetture tipiche & Contorni)

Antipasto di Altura

(Stracciata di Agnone, Salsicciotto Nostrano, Cacio Cavallo, Pecorino, Bufalina, Lonzino, Culatta, Pomodori Secchi, Confetture tipiche)

Defilè di Antipasti Caldi

(Cotoletta di Melanzana, Zucchine alla Parmigiana, Pallotte Cacio e Uova, Fagioli al Peperone dolce di Altino, Pizze e Foje, Mozzarelle in Carrozza)

Book delle Specialità

Primi di Mare

Bianchi:

Risotto ai Frutti di Mare
Risotto agli Scampi
Risotto agli Scampi & Zafferano di Navelli
Riso Venere alle Mazzancolle
Crepes del Trabocco (Crepes ripiena di Mozzarella,
Mazzancolle, Parmigiano, Olio Extra Vergine)
Crepes alla cubettata di Salmone
Nerine Pachino & Alici
Chitarrina alla Polpa di Scampi
Tagliatelle Panna & Salmone
Ravioli alle Mazzancolle & Zafferano di Navelli
Ravioli alle Mazzancolle e Zucchine

Rossi:

Chitarrina allo Scoglio
Tagliatelle alla Pescatrice
Tagliatelle all'Astice
Mugnaia all'Astice

Book delle Specialità

Primi di Terra

Bianchi:

Risotto allo Zafferano di Navelli
Risotto al Finocchio & Zafferano di Navelli
Risotto ai Quattro Formaggi
Risotto allo Champagne
Risotto ai Funghi & Pancetta
Crepes alla Re Artù (Crepes ripiena con Mozzarella, Ricotta,
Melanzana, Salsiccia, Parmigiano, Olio Extra Vergine)
Crepes ai Funghi
Gnocchi Funghi & Guanciale
Ravioli ai Quattro Formaggi
Ravioli Funghi & Pancetta
Chitarrina alla crema di Porcini & Cognac

Rossi:

Mugnaia al Ragù di Ventricina Dolce
Chitarrina (o Mugnaia) alle Spuntatine di Vitellino
Chitarrina al Ragù
Chitarrina all'Amatriciana
Tagliatelle alla Bolognese
Paccheri al Ragù di Altino
Tegamino di Lasagna Classica

Book delle Specialità

Secondi di Mare

Orata del Re da 500 gr. gratinata al Pistacchio
Grigliata Mista
(Grigliata di Scampone, Spiedone, Merluzzo, Sogliola)
Spigola al Forno
Gran Frittura di Paranza
Brodetto alla Vastese

Secondi di Terra

Vitellino in Salsa Rhum
Sella di Vitellino
Sella di Vitellino allo Champagne
Sella di Vitellino alla ritirata di Scalogno
Cosciotto di Vitellino
Filetto al Pepe Verde
Grigliata Mista
(selezione di quattro carni)
La Maialata
(Gran grigliata di Costine, Pancetta, Salsicce Bianche, Rosse
e di Fegato)
Costata di Vitellino
Girello di Vitellino in Crosta

Book delle Specialità

Contorni

Patate Sfogliate & Grattinate
Patate in Camicia
Gran Coppa di Insalata Primavera
Rape Saltate
Verdure Grigliate
Peperoni Arrosto

Frutta

Coppa di Fragole & Panna
Carpaccio di Ananas al San Pasquale con Crema Chantilly
Melonetto alla Robespierre
Bomboniera di Ananas
Maltagliata di Frutta di Stagione



www.ilcastellodiperano.it

Via Quadroni, 105 66040 Perano (CH) | 0039 0872 898726 | P.iva 02109170692
reception@ilcastellodiperano.it