



Durante la notte un bianco manto ha ricoperto la nostra valle. Appena sveglia sono inondata da quella luce brillante che mi avvisa che è arrivata la neve, capace di emozionarci ogni volta e a qualsiasi età. È sabato, mi sbrigo a prepararmi e mi lascio travolgere da tutto quel candore che mi circonda. Salgo verso il Col Alto, per la strada forestale. Sotto i miei piedi lo scricchiolio della neve, mi giro a guardare le mie impronte che si incrociano con quelle di qualche animale selvatico. Il Sassongher svetta maestoso con il suo mantello bianco. Salgo ancora ed ecco la regina, la Marmolada, candida e preziosa nella sua veste migliore. Irresistibile la voglia di toccare e raccogliere la neve, così soffice, bianca e misteriosa. La luce quasi accecante mi costringe a socchiudere gli occhi, ma ecco che in cima alla radura noto una famigliola di caprioli che sinuosi attraversano la radura e si fermano sotto agli alberi alla ricerca di qualche ciuffo d'erba secca rimasto ancora scoperto. Sotto un grosso abete una panchina è rimasta pulita ed asciutta, mi siedo e mi lascio rapire da questo "solito" e fantastico panorama, capace ogni volta di grandi emozioni. . .

BUNNIDE



POSTA
ZIRM
HOTEL

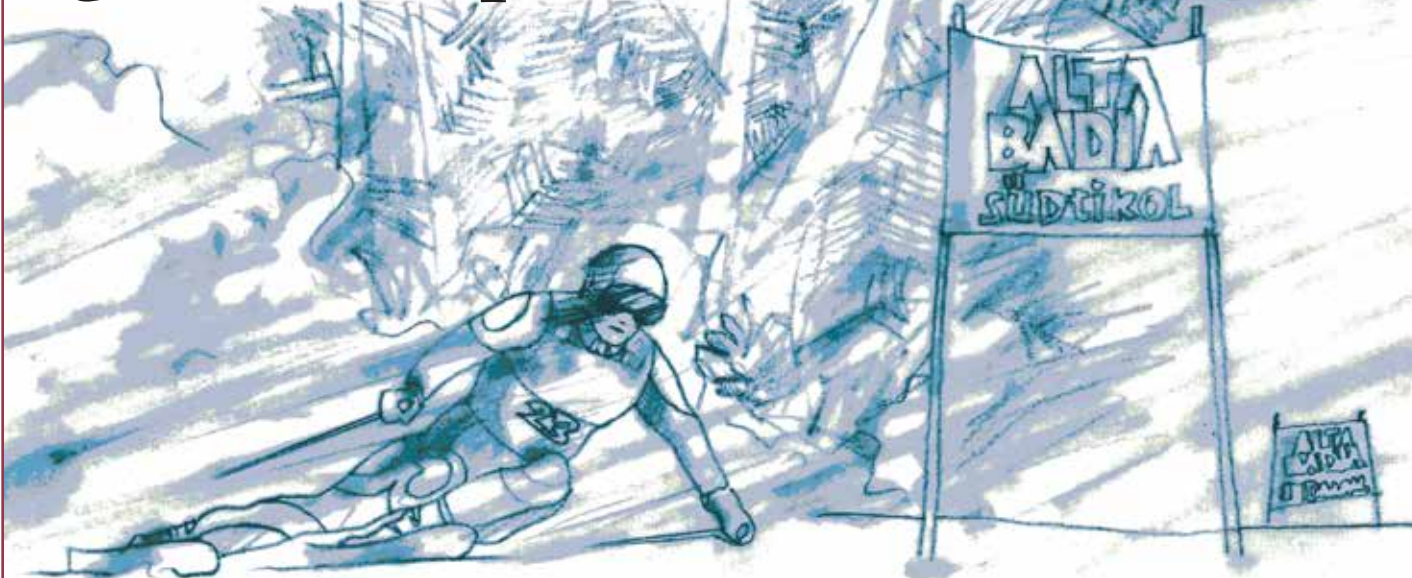
Il Faschingskrapfen un goloso bombolone ripieno di marmellata o di cioccolata

I "Faschingskrapfen" sono un dolce tipico del Carnevale, ma in Alto Adige li si trova e li si mangia tutto l'anno. Si tratta di soffici "bomboloni" fritti, con un ripieno tipico di marmellata di albicocche, ma potete gustarli anche con una farcitura alla crema o al cioccolato. Se non si ha il tempo di cucinarli, si possono trovare facilmente in ogni panetteria e pasticceria altoatesina. Di seguito vi proponiamo la ricetta tradizionale per la preparazione di 10 gustosissimi krapfen:

Ingredienti

- ♥ 60 gr di burro
- ♥ 4 uova (solo i tuorli di 2)
- ♥ 1 cubetto di lievito di birra
- ♥ 250 gr di marmellata di albicocche
- ♥ 500 gr di farina
- ♥ 250 ml di latte
- ♥ 1 pizzico di sale
- ♥ 50 gr di zucchero semolato

Coppa del mondo sulla Gran Risa: i grandi campioni in Alta Badia



Dal dicembre 1985 ogni anno sulla famosa Pista della Gran Risa si svolge una delle più attese gare di sci internazionali, il mitico Gigante di Coppa del Mondo dell'Alta Badia, che ha visto trionfare tutti i più grandi campioni dello sci alpino degli ultimi 30 anni. Ideatore Marcello Varallo, ex "valanga azzurra", che grazie all'aiuto e alla collaborazione dell'intera comunità della valle è riuscito con il Comitato organizzatore a dare vita ad uno degli eventi sportivi invernali più famosi e seguiti. Il primo vincitore fu un mito dello sci: Ingemar Stenmark, che tagliò per primo il traguardo nel lontano 15 dicembre 1985. Il gigante dell'Alta Badia deve però gran parte della sua fama ad Alberto Tomba, che proprio sulla Gran Risa ha confezionato alcune delle sue vittorie più belle. Quelli con Tomba sono stati gli anni d'oro del "Gigante", basti pensare che per vederlo gareggiare raggiungevano La Villa in Badia oltre 25.000 fan. Dal 2015, il giorno seguente il Gigante viene disputata nella parte finale della pista una seconda gara di Coppa

del Mondo, ovvero uno Slalom gigante parallelo. Le gare di Coppa del Mondo in Alta Badia aprono ufficialmente la stagione sciistica e sono corredate da un ricco carnet di appuntamenti e manifestazioni. La Gran Risa ha subito negli anni diverse trasformazioni al fine di rendere sempre più accattivante e agonistico il tracciato. Con le sue pendenze e curve, è una delle piste più belle e tecniche nell'ambiente della Coppa del Mondo di sci alpino. La discesa comincia subito dopo la biforcazione delle Piste Nera e Rossa del Piz La Ila e, dopo un ripido pendio iniziale, supera una curva marcata che conduce su un ripido e stretto canale. La discesa porta poi ad un secondo cambiamento di direzione, per finire sul famoso traguardo. Assistere alle gare di Coppa del Mondo in Alta Badia è un'esperienza ed un'emozione che vi consigliamo di provare, abbinandovi magari una puntata in Val Gardena, dove nel medesimo week end si disputa la Discesa libera.

Continua la storia delle esplorazioni di Franz Kostner

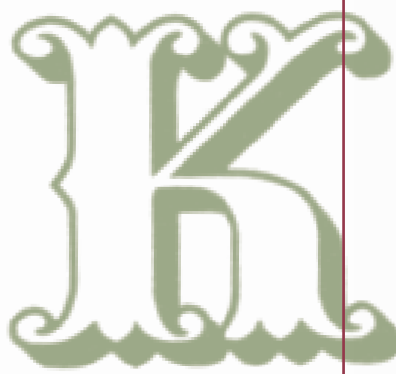
...Il prof. Merzbacher voleva conoscere la parte più bassa della valle di Iniltschek pertanto scendemmo fino allo sbocco del fiume Saridscha che in quel punto è largo 2 chilometri. Per penetrare nelle due valli meridionali dovvemmo attraversare il passo di Aschu-Tor raggiungendo il Koi-Kap-Kaindu una valle piena di ampi pascoli che raggiunge il ghiacciaio di Iniltschek. Risalimmo fino alla lingua estrema del ghiacciaio [...] Il 13 settembre tornammo indietro per il passo Tus-Aschu.





Il 18 settembre eravamo nuovamente nella valle di Bajankol e di là salimmo quattro cime tutte

intorno ai 5000mt. In seguito visitammo altre valli allargando così ancora le nostre conoscenze della zona. Con queste ultime escursioni le nostre esplorazioni del Tienscian meridionale erano finite così il 10 ottobre rientrammo a Narinkol. Oltre al lavoro scientifico di rilievo topografico e fotografico avevamo salito una ventina di cime tra i 4500 e i 5000 mt. [...] Il 20 ottobre lasciammo Narinkol alla volta di Kulgia dove giungemmo il 25 ottobre. È il maggior centro del Tienscian settentrionale ed è abitata da Tartari e Mongoli. [...] Avevamo l'intenzione di passarvi l'inverno 1903/04 ma lo scoppio della guerra russo-giapponese ci obbligò a rinunciare all'esplorazione della regione ad oriente della valle di Mussart e a rientrare in patria. Così finiva il nostro primo viaggio in Asia...



► Preparazione "Faschingskrapfen" Sciogliere il lievito in 100 ml di latte tiepido, aggiungere 150 gr di farina e impastare. Far lievitare per mezz'ora la pasta coperta. Mescolare le uova con lo zucchero e aggiungerle all'impasto messo a lievitare. Aggiungere il latte e la farina rimasti, il burro ammorbidito e un pizzico di sale. Lasciare riposare l'impasto per mezz'ora. Dopo mezz'ora formare delle palline con la pasta, appiattendole leggermente. Coprirle e farle riposare, fino a quando non saranno lievitare raggiungendo circa il doppio del loro volume. Scaldare l'olio a 170 gradi e friggere 2-3 krapfen per volta, facendoli dorare su entrambi i lati. Una volta cotti, far asciugare l'olio. Con un'apposita siringa, riempire i krapfen con la marmellata. Spolverare con lo zucchero a velo e servire caldi.



Una nuova casa al cuore antico ladino: ecco a voi il nuovo Hotel Posta Zirm



In questi ultimi anni ci siamo impegnati a fondo per rinnovare il Posta Zirm. Siamo partiti dalla ricostruzione della dependance con annessa nuova ed ampia zona wellness e beauty, abbiamo rinnovato le camere nella zona adiacente il corpo centrale, così come gli appartamenti del piccolo Residence. Sono state riviste la hall e l'entrata principale e sono state ristrutturate le facciate esterne della casa madre. L'ultima grande fatica è stata la rivisitazione della sala da pranzo e la ristrutturazione di tutte le stanze del corpo centrale. Finalmente i lavori sono finiti e con grande gioia vi presentiamo l'Hotel Posta Zirm nella sua nuova veste, più moderna, innovativa, ma sempre rispettosa della tradizione: dopotutto la nostra casa vanta ben 200 anni e più di storia. In sala da pranzo abbiamo mantenuto lo spazio originale diviso in diversi ambienti più raccolti grazie a divisorie in legno. I colori caldi degli arredi e le luci soffuse donano un'atmosfera accogliente, moderna, discreta e rilassante. Le due stuben tirolesi adiacenti sono rimaste integre, per tutti coloro che preferiscono desinare in un ambiente più tipico e rustico. Al posto dello storico bar/ristorante abbiamo creato una calda sala relax, mantenendo l'antico soffitto in legno di cirmolo e preziosi arredi che si accostano armoniosamente ad arredi più moderni e di design. Il bianco è il colore che abbiamo scelto per questo angolo di pace e relax. Le camere hanno atmosfere dalle soluzioni innovative, ma profondamente radicate nella tradizione ladina. È un nuovo modo di interpretare lo spazio privato dell'ospite: ambienti non solo destinati al pernottamento, ma spazi da vivere ed abitare. Atmosfere ricche di storia e suggestione. Il legno massiccio è protagonista del progetto, interpretato come emblema dell'abitare alpino di ieri e di oggi, del suo essere segno e sapore della tradizione, in quanto movente determinante di un vivere contemporaneo ispirato al rispetto dell'uomo e dell'ambiente.

Quattro le parole che riassumono la ristrutturazione

RISPETTO considerazione e attenzione all'abitare autentico ladino, alla sua tipicità, al sapore classico e originale di un nucleo storico edificato alla fine dell'Ottocento e ancora oggi cuore dell'ospitalità della famiglia Kostner. DIALOGO materiali, tessuti, artigianato e mestieri sono stati selezionati in quanto appartengono alla civiltà materiale del luogo. TRADIZIONE recupero di un cuore latino antico ricercato nelle atmosfere e nelle luci d'ambiente ispirate alla personalità poetica del rifugio e del vivere domestico alpino. INNOVAZIONE dal nuovo ordine delle luci, che unisce il design contemporaneo al recupero di intagli decorativi storici, alle soluzioni essenziali degli spazi, è stato cercato il difficile ma imprescindibile dialogo tra contemporaneità e passato. "Una nuova casa dal cuore antico ladino": questo è il nuovo Posta Zirm!

Il tour sciistico del Lagazuoi e Cinque Torri

Il tour sciistico del Lagazuoi e 5 Torri è sicuramente uno dei giri più conosciuti e frequentati delle Dolomiti Ampezzane. Da Corvara, sci ai piedi, raggiungiamo l'Hotel Armentarola, dove prendiamo il taxi navetta che ci porta in cima al Passo Falzarego (è attivo anche un servizio di autobus di linea). Al Passo Falzarego saliamo con la funivia del Lagazuoi. In cima a 2800 mt c'è una terrazza con un panorama a quasi 360°. Le Tofane sembra di toccarle, di fronte Col Gallina, 5 Torri, Averau e la magica conca di Cortina. Scendiamo la pista del Lagazuoi talmente bella e panoramica, che risaliamo e la riscendiamo ancora una volta. Arrivati quasi in fondo giriamo a sinistra, seguendo il cartello per le 5 Torri. Attraversiamo la strada e raggiungiamo la seggiovia del Col Gallina. Dalla forcella Averau possiamo scendere lungo la pista che porta a Fedare. Risaliti in seggiovia (il panorama è strepitoso) riscendiamo la pista, ma ad un certo punto giriamo a destra e prendiamo la seggiovia della Croda Negra. Lungo una stretta pista, che si snoda tra le rocce con davanti uno dei panorami più belli sulle Tofane, scendiamo fino al Col Gallina e ritorniamo al Passo Falzarego. Riprendiamo la funivia e questa volta scendiamo lungo la pista dell'Armentarola, fra le più belle d'Italia. Arrivati in fondo, torniamo all'Hotel Armentarola con il servizio taxi oppure facendoci trainare dai cavalli. Prendiamo lo skilift dell'Armentarola e, soddisfatti della splendida giornata di sci, rientriamo a Corvara all'Hotel Posta Zirm, dove ci attende un pomeriggio rigenerante nella wellness.

I nostri pacchetti invernali 2017-2018

Tutte le offerte includono:

► Cucina regionale e genuina di alto livello, prelibatezze italiane ed internazionali nonché specialità vegetariane e vegan; ricco buffet delle colazioni, ogni sera un viaggio sensoriale alla scoperta di nuovi sapori con 3 menu a 5 portate. Un Menu tradizionale Ladino, un Menu italiano / internazionale con due secondi a scelta ed un Menu interamente vegan. Scegliete tra tutti i menu le portate che più Vi attirano e combinate il Vostro menu! Godetevi le nostre fresche prelibatezze preparate con zelo ogni giorno.

► A piedi sulle piste! Il Posta Zirm Hotel è punto di partenza ideale per chi ama sciare: gli impianti di risalita del Carosello Alta Badia e della Sellaronda sono solo a pochi metri e potete raggiungerli direttamente con gli sci ai piedi. Collegamento con gli sci anche con le aree: Marmolada, Lagazuoi, 5 Torri, Kronplatz.

► Corvara è un luogo ideale anche per tutte le altre attività invernali: sci di fondo, ciaspolate guidate, freeride e sci alpinismo.

► Godetevi ore di relax fisico e mentale nella nostra Wellness Farm, tempio del benessere.

► Siamo il primo Hotel in Italia ad offrire i trattamenti LNB – metodo per vivere finalmente liberi dal dolore!



Dicembre 2017

4 = 3
LA PRIMA NEVE

06.12 ► 23.12.2017
da 555 euro a persona in stanza matrimoniale standard

Per inaugurare al meglio la stagione sciistica 2017-2018, Vi diamo il benvenuto con l'offerta prenatalizia "La Prima Neve" che prevede 4 notti al prezzo di 3 oppure 8 notti al prezzo di 6. Ma attenzione! I vantaggi continuano: offerte speciali anche sullo skipass e sul noleggio dell'attrezzatura!

L'offerta include:
► 4 notti al prezzo di 3 oppure
► 8 notti al prezzo di 6
► Offerte varie presso le scuole di sci convenzionate con l'offerta
► Noleggi sci e snowboard convenzionati con l'offerta: 4 giorni al prezzo di 3
► Offerte speciali per l'acquisto dello skipass

Ultimo possibile giorno d'arrivo per questa offerta è il 19.12.2017 per le 4 notti ed il 15.12.2017 per le 8 notti.

Gennaio 2018

7 = 6
SETTIMANE BIANCHE

07.01 ► 14.01.2018
21.01 ► 28.01.2018
da 1068 euro a persona in stanza matrimoniale standard

Godetevi una splendida settimana bianca al Posta Zirm Hotel a gennaio, periodo perfetto per chi ama sciare senza folla circondati dallo spettacolare scenario delle Dolomiti. Durante questo periodo verrete coccolati per 7 notti pagandone solamente 6!

L'offerta include:
► 7 notti al prezzo di 6 al Posta Zirm Hotel
► Ski-in & ski-out: al Posta siete direttamente sulla pista da sci
► Utilizzo della Wellness Farm

in stile Feng-Shui
► Il Posta è il primo Hotel in Italia ad offrire la terapia del dolore LNB

L'offerta è valida solo durante le settimane indicate e non è cumulabile con altre offerte. Soggiorno minimo 7 notti.



Gennaio 2018

SPECIALE FAMIGLIE

07.01 ► 14.01.2018
da 1204 euro a persona in stanza matrimoniale standard

Abbiamo pensato a tutta la vostra famiglia e, nel periodo indicato, con un soggiorno minimo di 7 notti, un bambino fino a 11 anni compiuti soggiognerà gratis! Ogni bambino aggiunto riceverà un bonus del 75% sui pernottamenti (dal prezzo degli adulti).

L'offerta include:
► Soggiorno gratis per 1 bambino fino massimo 11 anni compiuti
► Per ogni altro bambino ci sarà una riduzione del 75% dal prezzo degli adulti.
► Ski-in & ski-out: al Posta siete direttamente sulla pista da sci
► Sala giochi attrezzata per bambini
► Utilizzo della Wellness Farm in stile Feng-Shui
► Il Posta è il primo Hotel in Italia ad offrire la terapia del dolore LNB

L'offerta è valida solo se i bambini dormono in camera con i genitori, solo durante la settimana indicata e non è cumulabile con altre offerte.

Gennaio 2018

SETTIMANA BONUS

14.01 ► 21.01.2018
da 1204 euro a persona in stanza matrimoniale standard

Durante questa settimana a gennaio al Posta Zirm Hotel di Corvara Vi vogliamo dare un benvenuto speciale con un'offerta imperdibile! Con un soggiorno minimo di 7 giorni, avrete in regalo un bonus di 120 euro per camera matrimoniale.

L'offerta include:
► 120 euro in regalo da utilizzare su tutti gli extra in Hotel
► Ski-in & ski-out: al Posta siete direttamente sulla pista da sci
► Utilizzo della Wellness Farm in stile Feng-Shui
► Il Posta è il primo Hotel in Italia ad offrire la terapia del dolore LNB

Se il bonus viene utilizzato per trattamenti nella SPA, essi dovranno essere eseguiti entro le ore 16. I 120 euro si riferiscono agli extra e non al prezzo della pensione. Per le camere singole è previsto un bonus di 60 euro.

L'offerta non è cumulabile.



Marzo 2018

SETTIMANA BONUS

11.03 ► 18.03.2018
da 1302 euro a persona in stanza matrimoniale standard

Durante questa settimana al Posta Zirm Hotel di Corvara Vi diamo il benvenuto con un'offerta imperdibile! Con un soggiorno minimo di 7 giorni, avrete in regalo un bonus di 120 euro per camera matrimoniale. Naturalmente sono inclusi anche tutti i nostri servizi ed attività

L'offerta include:
► 120 euro in regalo da utilizzare su tutti gli extra in Hotel
► Ski-in & ski-out: al Posta siete direttamente sulla pista da sci
► Utilizzo della Wellness Farm in stile Feng-Shui
► Il Posta è il primo Hotel in Italia ad offrire la terapia del dolore LNB

Se il bonus viene utilizzato per trattamenti nella SPA, essi dovranno essere eseguiti entro le ore 16. I 120 euro si riferiscono agli extra e non al prezzo della pensione. Per le camere singole è previsto un bonus di 60 euro.

L'offerta non è cumulabile.

Marzo 2018

7 = 6
DOLOMITI SUPER SUN

18.03 ► fine stagione da 1068 euro per persona in stanza matrimoniale standard

Speciale offerta per sciare al sole della primavera con 7 notti al prezzo di 6! Soggiorno minimo 7 notti.

L'offerta include:
► 7 notti al prezzo di 6
► Offerte varie presso le scuole di sci convenzionate con l'offerta
► Noleggi sci e snowboard convenzionati con l'offerta: 7 giorni al prezzo di 6
► Offerte speciali per l'acquisto dello skipass

L'offerta non è cumulabile.



Marzo 2018

4 = 3
SCI & SOLE A MARZO

18.03 ► 22.03.2018
da 555 euro per persona in stanza matrimoniale standard

Avete ancora tanta voglia di sciare ma non avete una settimana intera di vacanza? Allora questa è un'occasione imperdibile! Al Posta Zirm Hotel Vi diamo il benvenuto con l'offerta speciale sci & sole 4 notti al prezzo di 3. Godetevi lunghissime giornate di sci a temperature piacevoli e su piste mai affollate.

L'offerta include:
► 4 notti al prezzo di 3
► La posizione migliore! Il Posta si trova sulle piste e dietro l'impianto del Col Alt

L'offerta non è cumulabile.





basenfasten - die wacker-methode

Inverno 2017 - 2018

LA DIETA BASENFASTEN

Dopo aver riscontrato un notevole successo durante la stagione estiva, Vi proponiamo anche in inverno la Dieta basenfasten. Piacevolmente in forma, senza rinunce. Di grande successo all'estero, ideata dalla tedesca Sabine Wacker, basenfasten è una dieta a base di frutta e verdura, che permette di mangiare a sazietà e con piacere e di raggiungere il peso ideale in modo salutare. Scoprite i nostri pacchetti basenfasten.

Pacchetto basenfasten 7 notti
a partire da 1.507,00 euro per persona
in stanza matrimoniale standard

Sentirsi alleviati, leggeri e perdere peso senza rinunce circondati dallo spettacolo unico delle Dolomiti, patrimonio dell'umanità UNESCO. Quand'è stata l'ultima volta in cui Vi siete concessi una vacanza dalla quale siete tornati più in forma, più leggeri e con vitalità da vendere? Se siete alla ricerca di questa esperienza, non cercate oltre: il Posta Zirm Hotel e la dieta basenfasten sono la soluzione ideale per Voi! Pur seguendo la dieta basenfasten, al Posta Zirm Hotel non dovrete in nessuna circostanza rinunciare ai piaceri e al gusto della buona tavola! I nostri chef cucineranno per Voi pietanze speciali secondo i principi del basenfasten, i Vostri piatti saranno sfiziosi e bilanciati.

I pacchetto basenfasten 7 giorni include:

- ▶ 7 notti in pensione completa basenfasten
- ▶ 1 set di benvenuto basenfasten con libricino per le indicazioni
- ▶ 1 colloquio introduttivo di gruppo con il Vostro guest manager
- ▶ 1 colloquio individuale infrasettimanale con il Vostro guest manager
- ▶ 1 colloquio finale di gruppo con il Vostro guest manager
- ▶ 1 set da tè nella Vostra stanza con le tisane approvate basenfasten
- ▶ 3 bagni drenanti " basenbad"
- ▶ 1 massaggio rilassante da 50 minuti
- ▶ 2 impacchi caldi per migliorare la funzione del fegato
- ▶ A Vostra disposizione tutti i servizi e attività organizzate

Contattateci per ulteriori informazioni

Camere & suite

tipo di Stanza		periodo A 06.12 - 21.12.17 07.01 - 27.01.18 18.03 - 03.04.18	periodo B 28.01 - 03.02.18 04.03 - 17.03.18	periodo C 04.02 - 03.03.18	periodo D 22.12.17 - 06.01.18
matrimoniale comfort	7 + gg	182,00 euro	196,00 euro	212,00 euro	231,00 euro
	4-6 gg	188,00 euro	202,00 euro	218,00 euro	237,00 euro
	1-3 gg	195,00 euro	209,00 euro	225,00 euro	244,00 euro
matrimoniale de luxe	7 + gg	195,00 euro	209,00 euro	225,00 euro	244,00 euro
	4-6 gg	201,00 euro	215,00 euro	231,00 euro	250,00 euro
	1-3 gg	208,00 euro	222,00 euro	238,00 euro	257,00 euro
matrimoniale superior de luxe	7 + gg	222,00 euro	236,00 euro	252,00 euro	271,00 euro
	4-6 gg	228,00 euro	242,00 euro	258,00 euro	277,00 euro
	1-3 gg	235,00 euro	249,00 euro	265,00 euro	284,00 euro
matrimoniale standard	7 + gg	172,00 euro	186,00 euro	202,00 euro	221,00 euro
	4-6 gg	178,00 euro	192,00 euro	208,00 euro	227,00 euro
	1-3 gg	185,00 euro	199,00 euro	215,00 euro	234,00 euro
singola comfort	7 + gg	192,00 euro	206,00 euro	222,00 euro	241,00 euro
	4-6 gg	198,00 euro	212,00 euro	228,00 euro	247,00 euro
	1-3 gg	205,00 euro	219,00 euro	235,00 euro	254,00 euro
singola de luxe	7 + gg	210,00 euro	224,00 euro	240,00 euro	259,00 euro
	4-6 gg	216,00 euro	230,00 euro	246,00 euro	265,00 euro
	1-3 gg	223,00 euro	237,00 euro	253,00 euro	272,00 euro
singola piccola		165,00 euro	179,00 euro	195,00 euro	214,00 euro
juniorsuite superior	7 + gg	252,00 euro	266,00 euro	282,00 euro	301,00 euro
	4-6 gg	258,00 euro	272,00 euro	288,00 euro	307,00 euro
	1-3 gg	265,00 euro	279,00 euro	295,00 euro	314,00 euro
suite bilocale comfort	7 + gg	252,00 euro	266,00 euro	282,00 euro	301,00 euro
	4-6 gg	258,00 euro	272,00 euro	288,00 euro	307,00 euro
	1-3 gg	265,00 euro	279,00 euro	295,00 euro	314,00 euro
suite bilocale	7 + gg	195,00 euro	209,00 euro	225,00 euro	244,00 euro
	4-6 gg	201,00 euro	215,00 euro	231,00 euro	250,00 euro
	1-3 gg	208,00 euro	222,00 euro	238,00 euro	257,00 euro
suite mansarda	7 + gg	195,00 euro	209,00 euro	225,00 euro	244,00 euro
	4-6 gg	201,00 euro	215,00 euro	231,00 euro	250,00 euro
	1-3 gg	208,00 euro	222,00 euro	238,00 euro	257,00 euro
bambini da 0 a 1,99 anni		gratuito	gratuito	gratuito	gratuito
bambini da 2 a 4,99 anni		53,00 euro	57,00 euro	62,00 euro	70,00 euro
bambini da 5 a 11,99 anni		92,00 euro	100,00 euro	111,00 euro	120,00 euro
letto aggiunto		121,00 euro	130,00 euro	143,00 euro	151,00 euro

