

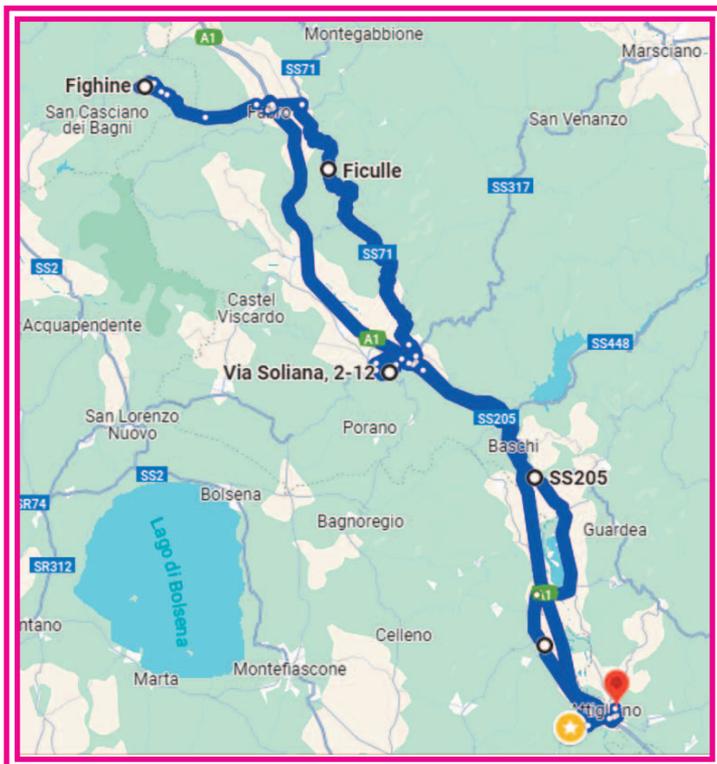


ROAD TOUR “Pranzo Stellato”

Sabato 10 Maggio 2025

190 km ❖ Full Day ❖ 9 auto ❖ 18 persone





Metodologia Tour

L'evento è strutturato per coppie di partecipanti. Ogni partecipante verrà quindi abbinato ad un altro partecipante con il quale condividerà l'esperienza e la guida. Il singolo partecipante può decidere eventualmente di voler guidare ciascuna vettura da solo pagando la quota doppia.

Saranno disponibili tutte le 9 auto della Casals Motorsport per un totale di 18 partecipanti. Lungo il percorso verranno previste 8 soste per fare in modo che ogni partecipante salga su ciascuna vettura.

La carovana verrà aperta e chiusa da due vetture con istruttori professionisti in collegamento radio.

Il tour verrà svolto in modalità turistica e nel rispetto del Codice della Strada.

Programma

Ore 9.45: Arrivo ospiti presso la sede della Casals Motorsport, in via Madonna delle Grazie snc ad Attigliano (TR). Welcome coffee e gestione pratiche amministrative.

Ore 10.15: Briefing con istruttori su attività, norme di sicurezza e flotta.

Ore 10.00: Partenza Tour "Pranzo Stellato".

Ore 12.45: Arrivo e pranzo presso Ristorante Castello di Figline, * Michelin.

Ore 15.00: Partenza tour per rientro alla Casals Motorsport.

Ore 16.30: Arrivo alla sede Casals Motorsport e termine attività.

Servizi inclusi

- ✓ Utilizzo di tutte le auto
- ✓ Assicurazione Kasco
- ✓ Assicurazione RCT
- ✓ Welcome Coffee presso Casals Motorsport
- ✓ Pranzo Ristorante Castello di Figline * Michelin
- ✓ Istruttori professionisti
- ✓ Servizio fotografico

La Location

Castello di Fighine

Circondato dalle idilliache campagne toscane, il Ristorante Castello di Fighine, sotto la direzione dello Chef Heinz Beck, si presenta come la scelta ideale per chi desidera intraprendere un percorso gastronomico stellato.

Il Ristorante Castello di Fighine si distingue non solo per la sua cucina deliziosa ma anche per la brigata di talento che lavora instancabilmente dietro le quinte. A capo di questa squadra eccezionale c'è lo Chef Francesco Nunziata, con 14 anni di esperienza accanto al rinomato Heinz Beck.

La brigata dello Chef è un gruppo affiatato di professionisti appassionati. Ogni membro è stato scelto attentamente per le sue competenze culinarie e la dedizione alla perfezione. Lavorano insieme per creare piatti che mescolano tradizione e innovazione, utilizzando gli ingredienti locali di alta qualità selezionati personalmente dallo stesso.

Il Ristorante Castello di Fighine è un luogo dove l'arte culinaria e la dedizione si incontrano per creare esperienze gastronomiche indimenticabili.

