CASCIONI ECO RETREAT *****

Sardinien · Arzachena









Einmaliger luxuriöser Rückzugsort

Unsere Meinung:

Das Cascioni Eco Retreat ist ein einmaliger wunderschöner Rückzugsort (für Gäste ab 6 Jahren), eine Wohltat für Körper und Seele. Es ist ein einfacher, bodenständiger Luxus der die Gäste hier empfängt und einen zur Ruhe kommen lässt. Alle Suiten haben einen privaten Pool.

HOTELDETAILS

Das Retreat liegt auf dem Land mit Blick auf die Bucht von Cannigione. Es ist eine umwerfende Aussicht voller Sonne und lebendiger Farben. Ein abgelegenes Anwesen mit eigenem Naturschutzgebiet und dahinter die

Gallura: eine ruhige Landschaft voller Schönheit und Tradition, aus Granit, Oliven und Kork Bäume und traditionelle Landhäuser. Von hier ist es einfach, die alte Geschichte, das Handwerk und die regionale Küche zu erkunden. Eine Art von Ferien, wo die einzige schwierige Entscheidung mit jedem neuen Tag ist, ob Sie sich für die Natur entscheiden oder für Kultur, Landschaft oder Küste.

Der Stazzo, das traditionelle Bauernhaus der Gallura, wurde hier neu erfunden und sein rustikaler Charme mit einem modernen Layout kombiniert, bei dem die Gastfreundschaft im Vordergrund steht. Der zentrale Teil der Gebäude enthält die Rezeption und das Restaurant, mit einem steinernen Kamin und geräumigen Zwischenstock. Die Loungebar befindet sich auf der Veranda mit Blick auf den Rasen und den großen Swimmingpool Pool. Im Untergeschoss befindet sich der Weinkeller – ein gemütlicher, nach Eiche duftender Raum, in dem regelmässig Weinproben stattfinden. Ganz in der Nähe ist das Wellnesszentrum und die Suiten sind nur wenige Schritte entfernt, durch den Innenhof oder den Olivenhain.

Ausstattung

- Aufenthaltsbereich mit Kamin
- Rezeption
- WIFI gratis
- Süsswasserpool
- Liegen, Schirme und Badetücher gratis
- Loungebar mit Terrasse
- Restaurant Ulia (Menüwahl)
- 18 ha Park mit Olivenbäumen, Olivenölmühle, Gemüsegarten, kleinen Seen und einem Wasser-Naturreservat
- Shuttle zum Strand

Aktivitäten

- Wanderwege
- Kanu
- Kayak
- Fitnessraum
- Turm zur Vogelbeobachtung

Gegen Gebühr:

- Wellnesscenter mit beheiztem Pool

- Massagen und Behandlungen, Sauna, Dampfbad, Relaxbereich
- Wein- und Olivenölverkostungen
- Yoga
- Pilates
- Ausflüge mit der privaten Segelyacht Bonaria
- Helikopterflüge
- E-Bike
- Auto-, Boot-, Fahrrad- und Mountainbikeverleih
- Vespa- und Scooterverleih, Ausflüge
- Liegen und Schirme am Strand

High Life +

Spezieller Olivenöl-Welcomedrink an der Loungebar

Verpflegung

Frühstück, Halbpension, Dine-Around vom 18.5.-4.10.24 (inkl. Shuttle zu den Restaurants)

Natürlich und traditionell. Der Küchenchef ist ein leidenschaftlicher Verfechter der sardischen kulinarischen Traditionen und glaubt an eine ganz natürliche Küche mit den besten Zutaten aus der Region. Viele der Produkte, die an Ihrem Tisch serviert werden, stammen aus dem eigenen Gemüsegarten oder Obstgarten. Marmelade und Konserven mit eigenen Früchten werden während des ganzen Jahres selbstgemacht. Die Olivenbäume wachsen wie es die Natur vorgesehen hat und ihre Oliven werden kaltgepresst in der Cascioni-Mühle, um ein aussergewöhnlich duftendes natives Olivenöl zu erhalten. Kosten Sie dazu den weltberühmten Vermentino der Gallura oder den berühmten Cannonau - die perfekte Begleitung zu lokal produziertem Schafskäse und Salami, serviert auf knusprigem Carasau-Fladenbrot.

Ulia im Cascioni Eco Retreat: Umgeben vom silbrigen Grün der Olivenbäume, die Luft süß mit dem flüchtigen Duft von Wildkräutern, kombiniert das Ulia die natürliche Umgebung mit einem überraschend raffinierten Dekor, bei dem Komfort im Vordergrund steht. Die einfache und natürliche Küche Sardiniens, serviert in einem perfekten Rahmen. Vom Ulia überblickt man den Garten und das Schwimmbad. Gäste, die zum Mittagessen ankommen, werden in der Kühle der Veranda empfangen, und zum Abendessen bilden die goldenen Töne des Sonnenuntergangs und ein Sternenhimmel eine unvergessliche Kulisse.

Miraluna im Villa del Golfo Lifestyle Resort: Ein wunderbares Panorama-Restaurant. Die Menüs bieten mediterrane Gerichte mit den besten und frischesten einheimischen Zutaten. Und zu jedem Gericht gibt es einige ausgezeichnete sardische Weine. Die Loungebar öffnet für Aperitifs bei Sonnenuntergang mit Live-Musik.

Bauernhaus La Colti: La Colti ist ein umgebauter Bauernhaus auf unserem Familiengut, nur wenige Minuten vom Cascioni Öko-Retreat entfernt. Es ist ein charmantes Steingebäude mit zwei grossen Speisesälen und einer schattigen Terrasse zum Essen im Freien. Eine authentisch rustikale Umgebung, in der man in die traditionelle Gastronomie Sardiniens eintauchen und lokale Gerichte, die mit frischen und biologischen Zutaten zubereitet werden, probieren kann.

Cutterlounge & Restaurant: Eine geräumige Terrasse mit Blick auf den Strand von Cannigione. Die Einrichtung ist stilvoll und die Atmosphäre entspannt - unterlegt mit dem beruhigenden Rauschen des Meeres im Hintergrund. Ganztägig geöffnet für leckere Salate und Snacks, kreative Pizzen und Kuchen aus eigener Herstellung. Von früh morgens bis nach dem Abendessen ist es ein grossartiger Ort, um einen Drink, Snack oder eine Mahlzeit zu geniessen.

Private Dinners (gegen Aufpreis):

Sternenstaub: Ein romantischer Platz im Freien unter Jahrhunderte alten Bäumen. Das sanfte Rascheln der Olivenbäume, die Düfte der mediterranen Macchia, das Rauschen der Zikaden - alles erzeugt die besondere Magie dieses Erlebnisses, das Sie auf das Wesentliche zurückführt: auf den Geschmack und Duft einfacher, authentischer Küche.

Acqua di Mare: Unsere exklusive Lounge am Meer ist der perfekte Ort, um einen besonderen Anlass zu feiern. Beginnen mit ein Aperitif bei Sonnenuntergang und weiter geht es mit einem persönlichen Abendessen, das von den Köchen des Miraluna-Restaurant zubereitet wird.

Chiaro di Luna: Segeln Sie an Bord unserer Yacht, der BonAria, zum Archipel von La Maddalena, um einen Aperitif bei Sonnenuntergang zu geniessen. Legen Sie im Hafen für ein Candlelight-Dinner an Bord an, während sich unsere Crew um Sie kümmert. Mit dem Lichter des Hafens spiegeln sich im Meer und dem Sternenhimmel darüber, die Atmosphäre könnte nicht romantischer sein.

Einmalige Erlebnisse

Olivenbaum adoptieren (gegen Aufpreis): Adoptieren Sie einen Olivenbaum in hoteleigenen Garten: eine massgeschneiderte Holzplatte markiert Ihren persönlichen sardischen Olivenbaum.

Grünes Gold. Die Olivenernte (gegen Aufpreis): Erfahren Sie mehr über den Olivenbaum und sein Öl. Spazieren Sie zwischen den Bäumen, um Oliven zum Essen oder für die Ölgewinnung zu sammeln. Arbeiten Sie mit auf die altmodische Weise und kämmen Sie sanft das Laub der Pflanze, um die Oliven vom Baum regnen zu lassen, wo sie in Blättern aufgefangen werden, die auf dem Boden liegen. Nehmen Sie an der

Zubereitung traditioneller Rezepte für die Konservierung der Oliven zum Essen teil. Anschliessend folgt eine geführte Olivenölverkostung, um zu lernen, wie man ein hochwertiges Öl erkennt.

Tropfen des Lebens. Verkostung von Olivenöl (gegen Aufpreis): Nehmen Sie an der Olivenölverkostung teil und lassen Sie sich tief in das Erfassen seiner Aromen und Eigenschaften einführen. Entdecken Sie die Geheimnisse und Kuriositäten der wichtigsten Zutat der Mittelmeerküche. Probieren Sie das Öl in Kombination mit Vorspeisen, die den Geschmack noch mehr hervorheben.

Symphonie der Düfte. Verkostung lokaler Weine (gegen Aufpreis): Jeder Wein hat seine eigene Geschichte, er birgt das Leben seines Erzeugers und den einzigartigen Charakter des Landes auf dem er angebaut wird. Die Neugier der Hotelbesitzer führte dazu, kleine und kostbare Weingüter zu entdecken, in denen mit Leidenschaft, Sorgfalt und Hingabe aussergewöhnlich edle Labels entstehen. Neben Vermentino und Cannonau, gibt man auch weniger bekannten autochthonen Rebsorten wie Bovale, Cagnulari, Malvasia und Vernaccia eine Stimme und zelebriert ihre harmonischen und eleganten Geschmacksnoten.

Vom Garten in den Topf (gegen Aufpreis): Spaziergang und Ernte im Gemüsegarten und Making of vegetarischer Rezepte. Für uns ist jedes Gericht ein Kunstwerk, das von der Grosszügigkeit der Erde inspiriert ist. Alles beginnt mit einem Korb unter dem Arm, ein Spaziergang durch die Reihen des Gemüsegartens und in den Hühnerstall. Die Erfahrung setzt sich mit der Kreation origineller vegetarischer Rezepte fort, eine perfekte Synthese der Formen, Aromen und Farben der Ernte des Tages.

Mit den Händen im Teig (gegen Aufpreis): Traditioneller sardischer Kochkurs. Die Gäste können an den Kochkursen der sardischen Küche teilnehmen und von Experten lernen, wie man die typischsten Gerichte der Region zubereitet: Pasta "Chiusoni Galluresi" - Pasta "Ravioli Galluresi" - und das traditionelle Dessert "Seadas"

Goldene Notizen (gegen Aufpreis): Verkostung von Honig und lokalem Käse. Sardinien ist eine Insel des feinen Honigs mit ausgezeichneten Nährwerten. Von den reichen und duftenden Blüten des Weinguts Cascioni produziert man Distel-, Eukalyptus- und gemischten Wildblumenhonig. Nähern Sie sich den Bienenstöcken und lauschen Sie der faszinierende Welt der fleissigen Bienenfamilien, um am Ende einen Honig zu bekommen. Verkostung mit einer einzigartigen Auswahl an speziellen lokalen Käsesorten.

Natur im Glas. Gemüse in Öl und Fruchtmarmelade Workshop (gegen Aufpreis): Lernen Sie, die Früchte der Erde für längere Zeit zu konservieren, lernen Sie ihren Nährwert und Authentizität des Geschmacks kennen. Hier werden die kleinen Geheimnisse unserer Grossmütter abgerufen, die mit einfachen und weisen Gesten gesundes Obst und Gemüse das ganze Jahr über garantieren konnten.

Der Wunderkorb. Picknick unter den Olivenbäumen (gegen Aufpreis): In kleinen Gesten findet man seine Verbindung zur Natur wieder. Auf dem Gras liegen, gestreichelt vom Schatten eines Olivenbaums und umgeben von endlosen Grünflächen. Ein Korb voller Freuden, eine Einladung, die Gedanken fliegen zu lassen und dem Vergnügen des Nichtstuns zu frönen....

Farbige Fäden. Natürliche Stofffärbung (gegen Aufpreis): Das Privileg, sardische Schafwolle zu fertigen Stoffen verarbeiten zu können; die Magie von der Faden und die Farbe von Wildpflanzen, die nach der ältesten Methode auf die Faser geprägt wurden, das Kaltfärben; die Befriedigung, Ihr persönliches Handwerk zum Mitnehmen. Bei der Methode der Webmeisterin Chiara Vigo haben Sie die Wahl zwischen zwei Werkstätten, Spinnereien und Färbereien oder Webereien mit Montage eines Bandwebstuhls.

Die Luft riechen (gegen Aufpreis): Ein botanischer Spaziergang, um die Wildpflanzen von Cascioni zu entdecken. Mit neugierigen Augen und freier Seele wandert man gemeinsam durch die „Tanka", um die faszinierende Welt der Wildkräuter Sardiniens kennenzulernen. Eine kleine Reise in die Vergangenheit, um Ihnen zu erzählen, wie unsere älteren Menschen in Symbiose mit der Natur lebten und ihre Fähigkeiten, die Pflanzen zum Essen und zum Heilen zu nutzen.

Ruhiges Wasser. Kajaktour im Naturschutzgebiet von Saloni (gegen Aufpreis): Begeben Sie sich direkt vom Anwesen auf ein kleines Abenteuer. Paddeln Sie lautlos auf kleinen Wasserwegen. Erkunden Sie das Wasser zwischen Feigen- und Tamariskenbäumen und erkunden Sie das überraschende Naturschutzgebiet Saloni. Eine geschützte Wildtieroase von unerwarteter Schönheit, Heimat von bunten Libellen, Wildenten und grauen Reihern.

Yoga im Garten (gegen Aufpreis): Im kühlen Schatten eines Baumes, mit dem Rascheln der Blätter und der Stille der Landschaft als Tonspur. Lassen Sie sich von eiem professionellen Yogalehrer auf eine entspannende Reise für Körper und Seele mitnehmen. Erreichen Sie perfekte Harmonie mit den sanften Rhythmen der Natur.

Aktionen

Aktionen & Frühbucherrabatte Saison 2024 (bereits in den online dargestellten Pauschalpreisen berücksichtigt):

Frühbucher-Rabatt: 15% Ermässigung bei Buchung bis 31.1. / 10% Ermässigung bei Buchung bis 28.2. / Frühbucher-Rabatt gilt nur auf den Hotelanteil!

ZIMMER

Zimmer: Cascioni Eco Retreat bietet nur eine begrenzte Anzahl an Suiten und das macht jeden Gast ein bisschen spezieller. Das Retreat verfügt über 10 Deluxe Pool Suiten und 5 Prestige Pool Suiten. Jede mit eigener Veranda, privatem Garten, beheizter Pool mit Blick auf die Landschaft oder das Meer, geräumigem Wohnzimmer und separates Schlafzimmer. Schlichtes Design verbirgt höchste Ansprüche an modernen Komfort. Alle Materialien sind aus der Natur: Eiche und Kork, handgemachte helle Terrakotta-Bodenfliesen, Baumwolle und Leinen – sind auf angenehme Weise kontrastiert.

Deluxe Pool Suite



- min 2E/max 2E
- ca. 37qm
- möblierte Terrasse ca. 12qm
- Garten ca. 30qm
- Privatpool
- Tee- und Kaffeezubereiter
- gratis Mineralwasser
- Kissenmenü
- Telefon
- LCD TV
- Klimaanlage/Heizung
- Föhn
- Minibar
- Safe

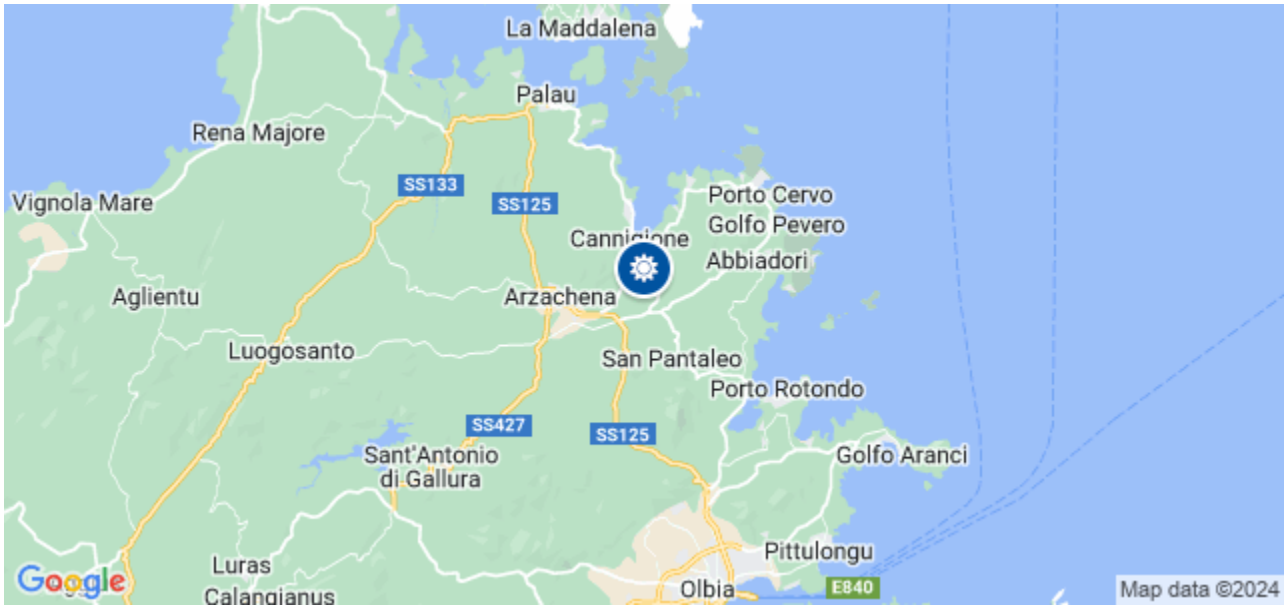
Prestige Pool Suite



- min 2E/max 3E
- ca. 50qm
- möblierte Terrasse ca. 30qm
- Garten ca. 90qm
- Privatpool
- Tee- und Kaffeezubereiter
- gratis Mineralwasser
- Kissenmenü
- Telefon
- LCD TV
- Klimaanlage/Heizung
- Föhn
- Minibar
- Safe

LAGE

- Arzachena 7km
- Olbia 23km
- Porto Cervo 13km
- Baia Sardinia 10km
- Cannigione 7km
- Fahrzeit vom Flughafen Olbia ca. 30 min


La Maddalena
Palau
Rena Majore
Vignola Mare
SS133
SS125
Porto Cervo
Golfo Pevero
Abbiadori
Aglientu
Arzachena
Luogosanto
San Pantaleo
Porto Rotondo
SS427
SS125
Sant'Antonio
di Gallura
Golfo Aranci
Pittulongu
Google
Luras
Olbia
E840
Map data ©2024