



ENTE NAZIONALE PER LA PROTEZIONE E L'ASSISTENZA DEI SORDI – ONLUS
Ente Morale che opera senza fini di lucro per l'integrazione dei sordi nella società
SEZIONE PROVINCIALE DI NAPOLI

Prot. n. 1157/2018

Ai Soci
Ente Nazionale Sordi di Napoli

Napoli, 08/05/2018

CIRCOLARE N. 37/2018

Alla scoperta di Gaeta

Si avvisano i soci tutti che per il giorno Sabato 16 Giugno 2018, l'Ente Nazionale Sordi sezione provinciale di Napoli sta organizzando una Visita Guidata della città di Gaeta. L'itinerario prevede la visita di alcuni dei più importanti luoghi e monumenti della città, alla scoperta della sua storia. La partenza è prevista per le ore 7.00 del mattino da Napoli, con pullman privato. Di seguito il programma per la visita.

H 7.00 Partenza da Napoli

H 9.00 Arrivo a Gaeta

H 9.30 Visita Guidata

- Santuario SS.ma Trinità
- Cappella di San Filippo Neri
- Montagna Spaccata
- Via Crucis
- Cappella del Crocefisso
- Grotta del Turco
- Terrazza Belvedere

H 13.00 – Pranzo

H 15:30 – Trasferimento con pullman a Sperlonga e visita:

- Museo Archeologico
- Villa di Tiberio
- Grotta di Tiberio

H 18:30 – partenza e rientro a Napoli



ENTE NAZIONALE PER LA PROTEZIONE E L'ASSISTENZA DEI SORDI – ONLUS

Ente Morale che opera senza fini di lucro per l'integrazione dei sordi nella società
SEZIONE PROVINCIALE DI NAPOLI

Per l'occasione l'ENS di Napoli ha contattato il Ristorante "Atratino", ristorante caratteristico di Gaeta famoso per la sua cucina e il pesce fresco. Il menù, completamente a base di pesce, ha un costo complessivo di 30€ per adulto. E' previsto menù speciale per bambini al costo di 15€. La sezione si farà carico dei costi di trasporto pullman Napoli – Gaeta, e della guida in LIS; il pranzo invece è a carico dei soci.

Di seguito il menù:

ADULTI 30€

- Aperitivo di Benvenuto con tiella di gaeta, marzolino, olive miste, panini e grissini aromatizzati artigianali;
- Antipasto con misto di seppie, calamari, frutti di mare e julienne di sedano e carote;
- Vassoi di cozze al limone, verdure pastellate in tempura e polpettine di alici in cassuola;
- Primo piatto con gnocchi o pasta (artigianale) conditi con zucchine fritte, cozze, calamari, datterino
- Secondo piatto con Frittura mista di gamberi, calamari e alici;
- Insalata capricciosa;
- Macedonia di frutta fresca;
- Dolce;
- Amaro e caffè.

BAMBINI 15€

- Antipasto con prosciutto crudo di bassiano e mozzarella di bufala;
- Primo piatto con gnocchi alla sorrentina;
- Secondo piatto cotoletta con patatine fritte;
- Macedonia di frutta fresca;
- Dolce;

La prenotazione va effettuata presso la sede dell'ENS in Piazza Nolana 13 entro e non oltre il **6 Giugno 2018**. Il numero massimo di partecipanti è di 50 persone, superate le 50 prenotazioni non saranno accettate ulteriori richieste: vale in questo caso l'ordine di prenotazione. Rivolgersi al Consigliere Giovangiuseppe Nasti per la prenotazione. La quota è da pagare al momento della prenotazione



Il Presidente Provinciale
Rag. Elvira SEPE