

## Offerte / Offers

### Short Break

dal 01/11/09 al 27/12/09 e dal 04/01/10 al 31/03/10  
(soggiorno minimo 2 notti)

- Sistemazione in camera doppia
- Piccola colazione a buffet
- Aperitivo
- Una cena di benvenuto (menù del giorno, bevande escluse)
- Ingresso SPA
- Sconto 10% su tutti i trattamenti SPA

A partire da €100,00 per persona, per notte

from 01/11/09 to 27/12/09 and from 04/01/10 to 31/03/10  
(minimum stay 2 nights)

- Accommodation in double room
- Buffet breakfast
- Pre-dinner cocktail
- One welcome dinner (daily menu, beverages excluded)
- Free SPA entrance
- 10% reduction on SPA treatments

From €100,00 per person, per night



## Privilege Cards

Visitate [www.ragostahotels.com](http://www.ragostahotels.com) per scoprire i vantaggi riservati ai possessori delle fidelity cards.

Visit [www.ragostahotels.com](http://www.ragostahotels.com) and discover the meaning to be a "special guest" of Ragosta Hotels.

WHITE



PLATINUM



BLACK



Via Nuova Raito 9  
84019 Vietri sul Mare (SA)  
Tel. +39 0897634111

Fax +39 0897634801  
[info@hotelraito.it](mailto:info@hotelraito.it)  
[www.hotelraito.it](http://www.hotelraito.it)

A brand of  
**Ragosta Hotels Collection**  
[www.ragostahotels.com](http://www.ragostahotels.com)

Membro di  
**SUMMIT**  
HOTELS & RESORTS  
PREFERRED HOTEL GROUP

LA SPA  
EXPERIENCE

IL GIORNO  
RISTORANTE

raito hotel  
amalfi coast

vista inverno 09/10

Feel  
Different

Feel Unique

Feel Chic

Feel Special

## Benessere / Wellness

### 1 Day Wellness

dal 01/11/09 al 27/12/09 e dal 04/01/10 al 31/03/10  
(soggiorno minimo 1 notte)

- Soggiorno in camera doppia
- Piccola colazione a buffet
- Un ingresso SPA
- Un massaggio relax da 30 minuti
- Un trattamento viso da 30 minuti
- Una doccia solare
- Un cocktail alla frutta (da consumare dopo il primo trattamento SPA direttamente al bar)

A partire da €135,00 per persona, a notte

from 01/11/09 to 27/12/09 and from 04/01/10 to 31/03/10  
(minimum stay 1 night)

- Accommodation in double room
- Buffet breakfast
- One free SPA entrance
- One relax massage (30 minutes)
- One face treatment (30 minutes)
- One sun lamp
- One fruit cocktail (to be enjoyed just after the first SPA treatment)

From €135,00 per person, per night

### Wellness & Beauty Package

dal 01/11/09 al 27/12/09 e dal 04/01/10 al 31/03/10  
(soggiorno minimo 2 notti)

- Sistemazione in camera doppia
- Piccola colazione a buffet
- Ingresso SPA
- Un massaggio californiano da 40 minuti
- Un massaggio dorso-cuoi capelluto da 30 minuti
- Un cocktail alla frutta (da consumarsi dopo il primo trattamento SPA)
- sconto del 10% sui trattamenti SPA

A partire da €115,00 per persona, a notte

from 01/11/09 to 27/12/09 and from 04/01/10 to 31/03/10  
(minimum stay 2 nights)

- Accommodation in double room
- Buffet breakfast
- Free SPA entrance
- One californian massage (40 minutes)
- One cranio-sacral massage (30 minutes)
- One fruit cocktail (to be enjoyed just after the first SPA treatments)
- 10% reduction on SPA treatments

From €115,00 per person, per night



## Gourmet

### Cuciniamo Napoletano!

*A cura dello chef Francesco Russo*

Corso di cucina partenopea autunnale a base di funghi, castagne, noci, zucca...  
**(dall'1 al 30 novembre)**

Corso di cucina partenopea natalizia: struffoli, baccalà, pasta ripiena  
**(dall'1 al 23 dicembre)**

Corso di cucina a base di cioccolato  
**(dal 4 al 31 gennaio)**

A partire da €270,00 per persona

*Il pacchetto comprende:*

- Due notti in camera doppia standard
- Piccola colazione a buffet
- Corso di cucina a tema
- Due cene (bevande escluse) con aperitivo servito al bar
- Un pranzo (bevande escluse)
- Un percorso wellness
- Un massaggio anti-stress da 30 minuti

I partecipanti saranno coinvolti dal nostro Chef Francesco Russo in maniera diretta durante la preparazione delle pietanze. Nozioni di "mise en place" e spiegazioni relative agli ingredienti necessari alla creazione dei piatti potranno essere appuntati su una dispensa che verrà distribuita ad inizio corso. Al termine della lezione verranno consegnati una bottiglia di olio DOP della Costiera, un pacco di pasta dei pastai gragnanesi, un grembiule, un ricettario e il DVD con la registrazione del corso.



### Let's cook Neapolitan!

*By our Chef Francesco Russo*

#### November:

Cooking Course based on mushrooms, chestnuts, nuts and pumpkin

#### December (until 23rd December):

Cooking Course based on "struffoli", codfish and pasta

#### January (from 4th January):

Cooking Course based on chocolate

From € 270,00 per person

*This package includes the following:*

- Accommodation in double standard room (two nights)
- Buffet breakfast
- Cookery Class
- Two dinners (beverages excluded) with pre-dinner cocktail (to be enjoyed at Bar I Faraglioni)
- One lunch (beverages excluded)
- One SPA entrance
- One anti-stress massage (30 minutes)

Our Chef, Francesco Russo will take the cookery class together with the participants. Information about "mise en place" and cooking ingredients will be noted on a booklet which will be distributed at the beginning of the class. At the end of the class, a bottle of olive oil, a packet of pasta, an apron, a cooking spoon and a DVD containing a recording of the class will be given by our staff.



## Gourmet

### Stimola i tuoi sensi

#### Relax presso l'ExPure SPA

- Un percorso wellness (piscina interna riscaldata con lettini idromassaggio, sauna, bagno turco, docce emozionali, area relax con angolo tiseneria)
- Un massaggio anti-stress da 30 minuti

#### Cuciniamo Napoletano!

- Corso di cucina partenopea autunnale a base di funghi, castagne, noci, zucca...  
*(dall'1 al 30 novembre)*
- Corso di cucina partenopea natalizia: struffoli, baccalà, pasta ripiena  
*(dall'1 al 23 dicembre)*
- Corso di cucina a base di cioccolato  
*(dal 4 al 31 gennaio)*

#### Alla scoperta di...

- Escursione intera giornata con macchina privata ed autista a scelta tra:
  - Pompei
  - Costiera Amalfitana: Amalfi, Positano e Ravello
  - Costiera Sorrentina
  - Napoli

A partire da Euro 760,00 per persona

#### Il pacchetto comprende:

- Quattro notti in camera doppia standard
- Piccola colazione a buffet
- Corso di cucina
- Quattro cene (bevande escluse) con aperitivo servito al bar
- Un pranzo (bevande escluse)
- Un percorso wellness
- Un massaggio anti-stress da 30 minuti
- Due escursioni a scelta

I partecipanti saranno coinvolti dal nostro Chef Francesco Russo in maniera diretta durante la preparazione delle pietanze. Nozioni di "mise en place" e spiegazioni relative agli ingredienti necessari alla creazione dei piatti potranno essere appuntati su una dispensa che verrà distribuita ad inizio corso. Al termine della lezione verranno consegnati una bottiglia di olio DOP della Costiera, un pacco di pasta dei pastai gragnanesi, un grembiule, un ricettario e il DVD con la registrazione del corso.

## Touch your senses!

### Relax at our Expure SPA

- One Spa entrance (heated indoor swimming pool, Jacuzzi, Sauna, Turkish bath, emotional showers, relax area and tea corner)
- One anti-stress massage (30 minutes)

### Let's cook Neapolitan!

- November: Cooking Course based on mushrooms, chestnuts, nuts and pumpkin
- December (till 23rd December): Cooking Course based on "struffoli", codfish and pasta
- January (from 4th January): Cooking Course based on chocolate

### Discovering...

Full day excursion with private deluxe car and driver. You can choose from following ones:

- Pompei
- Amalfi Coast: Amalfi, Positano and Ravello
- Sorrento Coast
- Naples

From €760,00 per person

### In this package are included:

- Accommodation in double standard room (four nights)
- Buffet breakfast
- Cooking Class
- Four dinners (beverages excluded) with pre-dinner cocktail (to be enjoyed at Bar I Faraglioni)
- One lunch (beverages excluded)
- One SPA entrance
- One anti-stress massage (30 minutes)
- Two excursions

Our Chef, Francesco Russo will take the cookery class together with the participants. Information about "mise en place" and cooking ingredients will be noted on a booklet which will be distributed at the beginning of the class. At the end of the class, a bottle of olive oil, a packet of pasta, an apron, a cooking spoon and a DVD containing a recording of the class will be given by our staff.



## Gourmet

### Gourmet package

dal 01/11/09 al 27/12/09 e dal 04/01/10 al 31/03/10  
(soggiorno minimo 2 notti)

- Sistemazione in camera doppia
- Piccola colazione a buffet
- Due cene à la carte (bevande escluse) con aperitivo al bar

A partire da €125,00 per persona, per notte



from 01/11/09 to 27/12/09 and from 04/01/10 to 31/03/10  
(minimu stay 2 nights)

- Accommodation in double room
- Buffet breakfast
- Two à la carte dinners (beverages excluded) with pre-dinner cocktail

From €125,00 per person, per night



## Eventi / Events

### Cene aziendali natalizie / Christmas business dinner

Un'occasione di ritrovo, una gratificazione per tutto il personale, la soddisfazione per aver raggiunto un traguardo assieme, festeggiare il Natale con i propri collaboratori...  
L'Hotel Raito mette a disposizione per le vostre cene aziendali ambienti eleganti e menu dedicati, creati appositamente dallo Chef in base alle vostre esigenze.



For your important business dinners Hotel Raito offers elegant reception halls and refined menus.

Decide to meet your team on the breathtaking Amalfi Coast.

## Capodanno / New Year's Eve

Nell'incantevole cornice della Costiera Amalfitana per essere tra i primi a vedere la prima alba del 2010. All'Hotel Raito si festeggia la fine del 2009 e la luce del nuovo anno: cenone, musica, balli e tanto divertimento. Il contesto è di rara bellezza: soggiurerete in camere con vista panoramica sul Golfo di Salerno e su Vietri sul Mare, rapiti dalla bellezza dei paesaggi naturali, in un luogo esclusivo ed elegante dalle atmosfere suggestive. Completa il soggiorno, il grande Cenone di San Silvestro con gli squisiti piatti della tipica tradizione mediterranea rivisitati dallo Chef.

*4 notti: a partire da €480,00 per persona*

*3 notti: a partire da €420,00 per persona*

*Solo Cenone di San Silvestro: €150,00 per persona (bevande escluse)*



Bid "Arrivederci" to 2009 and "Benvenuto" 2010... Hotel Raito invites guests to welcome in the New Year along the shores of Italy's picturesque Amalfi Coast. The hotel's "New Year's Eve Package" features luxury accommodations, a welcome cocktail with live music, a New Year's Eve dinner featuring a selection of Mediterranean dishes with live music and a spectacular fireworks display over the Bay of Salerno followed by dancing, and much more.

*4 nights: from €480,00 per person*

*3 nights: from €420,00 per person*

*New Year's Eve dinner: €150,00 per person (beverages not included)*

## San Valentino / St. Valentine's day

Tenerenza, natura incontaminata, coccole e relax...per festeggiare un romantico San Valentino nello scenario della Costa Divina. Pernottamento in camera doppia con vista incantevole sul mare, prima colazione a buffet, cena a lume di candela accompagnata da musica dal vivo e un massaggio di coppia presso l'ExPure SPA.

A partire da €160,00 per persona, per notte



Tenderness, beautiful scenery and lots of cuddles and well deserved long gone relax... This is what it takes to turn San Valentino into the most intense night of the year. Close your eyes and listen to the sound of silence in a beautiful double bedroom with an enchanting sea view, a delicious buffet breakfast, a candlelit dinner along with a selection of the most well known love songs and a couple massage at our ExPure SPA.

From €160,00 per person, per night