



VERDURA RESORT
SICILY

A ROCCO FORTE HOTEL



Your Wedding Journey



Verdura Resort

Con i suoi ampi giardini e l'incontaminata spiaggia privata, il Verdura Resort è la destinazione ideale per un matrimonio. Adagiati lungo la costa sud-occidentale della Sicilia, le ampie suite e i ristoranti del Verdura si affacciano su panorami che affacciano sul mare. Qui, i ritmi del tempo sono dettati dalla natura, che offre un'atmosfera ideale per assaporare ogni momento del vostro giorno speciale.

Sicilia

Dite “sì” sull’isola più grande d’Italia, dove il calore del sole è pari solo alla generosità della gente. Qui antichi splendori giacciono circondati da montagne formatesi nel corso del tempo. Accanto alle rovine, il patrimonio culinario della Sicilia, celebrato con passione al Verdura Resort, evidenzia il crocevia culturale unico di questa regione. Iniziate la vostra nuova vita da sposi con un rinfresco tipico del luogo, in mezzo a profumati agrumeti e uliveti, reliquie venerate di questa terra ricca di storia.





Cerimonia nuziale sotto le palme

Onorate in modo unico il vostro impegno, celebrando la cerimonia sotto le palme, con vista sul paesaggio selvaggio della Sicilia, oppure scegliendo la serenità del nostro anfiteatro all'aperto per scambiarvi le vostre promesse più profonde.

Posti a sedere: capacità fino a 100 ospiti
Posti in piedi: capacità fino a 200 ospiti
Prezzi su richiesta

Cerimonia nuziale sulla spiaggia

Celebrate il vostro amore sulla nostra spiaggia privata, a due passi dalle nostre cabanas, dove lo sciabordio delle onde e la sabbia dorata creano uno sfondo romantico per la cerimonia. La vista sterminata sullo scintillante Mar Mediterraneo lo rende un luogo davvero indimenticabile per iniziare il vostro viaggio insieme.

Posti a sedere: capacità fino a 300 ospiti

Posti in piedi: capacità fino a 300 ospiti

Prezzi su richiesta





Anfiteatro

Ispirato agli iconici templi greci della vicina Agrigento, il nostro anfiteatro all'aperto è una straordinaria testimonianza della storia unica della nostra regione. Rappresenta uno scenario incantevole per un aperitivo, con un palco perfetto per il taglio della torta nuziale o per esibizioni musicali dal vivo.

Capacità: fino a 400 ospiti
Prezzi su richiesta

Bordo piscina

Godetevi la felicità da novelli sposi a bordo piscina, dove le palme fanno da sfondo impeccabile al vostro giorno più bello. Festeggiate con un menu raffinato, realizzato con ingredienti locali. Quando cala il crepuscolo e il cielo si tinge di albicocca e lavanda, il bordo della piscina si trasforma in uno spazio intimo e illuminato da luci soffuse.

Capacità: fino a 300 ospiti
Prezzi su richiesta





Ristorante Amare

Il nostro ristorante sulla spiaggia serve il pesce e i frutti di mare più freschi, a pochi passi dal Mediterraneo. Godetevi l'atmosfera della sala con preparazione a vista dei nostri chef mentre condividete un elegante banchetto nuziale sulla nostra ampia terrazza, con una vista mozzafiato.

Capacità: fino a 200 ospiti
Prezzi su richiesta

Uliveto

Ospitate un evento più tranquillo nel nostro uliveto, tra alberi che adornano la terra da secoli. Mentre il sole tramonta sulla costa frastagliata e la brezza porta il canto delle cicale, la cena sarà servita sotto il naturale e suggestivo soffitto di foglie del nostro uliveto.

Capacità: fino a 300 ospiti
Prezzi su richiesta





Ristorante Buongiorno

Spazioso e tranquillo, il Buongiorno è il luogo perfetto per colazioni nuziali soleggiate, cocktail reception a bordo piscina e cene indimenticabili al tramonto. Questa sala, inondata di luce naturale, si affaccia su una terrazza all'aperto che offre una vista incantevole sulla piscina a sfioro, sulle maestose palme e sul mare scintillante.

Posti a sedere: capacità fino a 100 ospiti

Posti in piedi: capacità fino a 150 ospiti

Prezzi su richiesta

La Piazzetta

Condividete un banchetto nuziale all'aperto, circondati dal verde della nostra Piazzetta. Godetevi l'energia vivace di una preparazione a vista che offre i sapori autentici della cucina locale. Al calar della sera, lasciatevi avvolgere dal delicato chiarore delle lanterne appese agli alberi mentre prolungate la vostra celebrazione siciliana fino a tarda notte.

Posti a sedere: capacità fino a 200 ospiti
Posti in piedi: capacità fino a 300 ospiti
Prezzi su richiesta





Ballroom

Sperimentate l'eleganza senza tempo con un ricevimento raffinato nel nostro accogliente salone da ballo, che si affaccia su un'ampia terrazza all'aperto. Godetevi un aperitivo nel nostro giardino privato, con vista panoramica sul campo da golf e sul paesaggio circostante. Quando tramonta il sole, il salone si trasformerà in una pista da ballo pronta ad accogliere momenti di festa.

Capacità: fino a 300 ospiti
Prezzi su richiesta

Ballroom Foyer “Disco Night”

Terminate il vostro banchetto con un dj set in chiave disco nel foyer adiacente alla ballroom. Deliziate i vostri ospiti con un open bar di cocktail d'autore e vini pregiati, seguito da balli scatenati dopo cena, senza dimenticare un lento per gli sposi.

Capacità: fino a 250 ospiti
Prezzi su richiesta





Menu Pantelleria

*Aperitivo & Canapé**

Tartare di alalunga, ricotta alle erbe e misticanza

Busiate con gamberi di Sciacca e pistacchi

Pesce del giorno, finocchi brasati e agrumi

Frutta marinata con gelato alla vaniglia

Torna nuziale**

Bevande

Acqua minerale naturale o gassata

Spumante

Vino bianco e rosso locale a cura del Sommelier

Caffè

Digestivi siciliani

*Consultare pagina 32 per scegliere il vostro aperitivo e i vostri canapé preferiti
Consultare pagina 36 per selezionare la torta nuziale più adatta alla vostra occasione*

Menu Vulcano

Aperitivo & Canapé*

Vitello tonnato, capperi e sedano

Risotto con crema di piselli, ragù di fave ed asparagi selvatici

Lombatina di agnello ai pistacchi e caponata “Verdura”

Morbida Setteveli al cioccolato con gelato ai frutti rossi

Torta nuziale**

Bevande

Acqua minerale naturale o gassata

Spumante

Vino bianco e rosso locale a cura del Sommelier

Caffè

Digestivi siciliani

Consultare pagina 32 per scegliere il vostro aperitivo e i vostri canapé preferiti
Consultare pagina 36 per selezionare la torta nuziale più adatta alla vostra occasione

Menu Favignana

Aperitif & Canapés*

Red prawns from Mazara del Vallo, green bean salad with orange sauce

Saffron risotto with trapanese style pesto

Seabass with artichokes and creamed potatoes

Ricotta cheesecake with citrus fruit sorbet

Wedding cake**

Beverage

Acqua minerale naturale o gassata

Spumante

Vino bianco e rosso locale a cura del Sommelier

Caffè

Digestivi siciliani

Consultare pagina 32 per scegliere il vostro aperitivo e i vostri canapé preferiti
Consultare pagina 36 per selezionare la torta nuziale più adatta alla vostra occasione

Menu Marettimo

Aperitivo & Canapé*

Macco di fave con gamberi rossi di Mazara del Vallo

Caserecce ai frutti di mare

Pesce del giorno con crema e spaghetti di zucchine, mandorle di Raffadali

Semifreddo al torroncino con salsa al cioccolato

Torta nuziale**

Bevande

Acqua minerale naturale o gassata

Spumante

Vino bianco e rosso locale a cura del Sommelier

Caffè

Digestivi siciliani

Consultare pagina 32 per scegliere il vostro aperitivo e i vostri canapé preferiti
Consultare pagina 36 per selezionare la torta nuziale più adatta alla vostra occasione

Menu Levanzo

Aperitivo & Canapé*

Insalata di Amare con fagioli e fagiolini

Maccheroncini all’astice

Pesce del giorno con crema di broccoli Siciliani e tartufo di Burgio

Ravioli ai capperi e zuppetta di cioccolato alle spezie

Torta nuziale**

Bevande

Acqua minerale naturale o gassata

Spumante

Vino bianco e rosso locale a cura del Sommelier

Caffè

Digestivi siciliani

Consultare pagina 32 per scegliere il vostro aperitivo e i vostri canapé preferiti
Consultare pagina 36 per selezionare la torta nuziale più adatta alla vostra occasione

Aperitivo & canapè

Acqua aromatizzata
Spumante siciliano
Verdura signature cocktail - analcolico

Broccoli & Friends

Gazpacho freddo di pomodori e arance
Verdure di stagione in tempura
Balik di salmone con pesto di pistacchio e capperi
Ceviche di gamberi, pomodoro e coriandolo
Crudo del giorno e soia all'arancia
Crostino con burrata, zucchine e tartufo
Ricotta, pomodoro e mandorle di Raffadali

Trinakria

Crostino di focaccia, acciughe e limone
Fichi essiccati ripieni con caprino di capra Girgentana
Tonno e anguria
Tataki di ricciola, melanzane e menta
Peperoni tonnati
Mini arancini
Sfincione Siciliano

Mar Mediterraneo

Cruditè di verdure
Pannelle tradizionali
Prosciutto crudo e parmigiano
Tartare di manzo ai profumi di Sicilia
Spiedini di polpo croccante, prezzemolo e peperoncino
Tonno e avocado
Tartare di carote e papaya alla maionese vegana
Cannoli
Millefoglie alla vaniglia
Panna cotta alla lavanda

Stazione dei Dessert

Egadi

Cannoli
Millefoglie alla vaniglia
Panna cotta alla lavanda
Crêpes agli agrumi
Cioccolato e meringhe
Crema al mascarpone e frutti rossi
Torta Amanda
Frutta fresca di stagione
Gelati e sorbetti

Eolie

Cassata siciliana
Panna cotta al cioccolato di Modica
Bignè craquelin
Tiramisù alla ricotta
Tiramisù al limoncello
Tartellette con crema e frutta
Zabaione ghiacciato con frutti rossi
Semifreddo alle mandorle e salsa gianduia
Frutta fresca di stagione
Gelati e sorbetti

Pelagie

Biancomangiare alle mandorle
Mousse vegana al cioccolato e lamponi
Pastiera napoletana
Sfincette all'arancia
Panna cotta alle spezie e frutti rossi
Ravioli di ricotta e limone
Crema agli agrumi e fragole
Frutta fresca di stagione
Gelati e sorbetti

Menu Lampedusa

Antipasti

Mozzarella di bufala e pomodori colorati

Insalata Panzanella

Parmigiana di melanzane

Finocchio, arance e olive

Insalata Pantesca

Insalata di gamberi di Sciacca, melone, cetrioli, pistacchi e menta

Alici marinate agli agrumi e prezzemolo

Zucchine alla menta

Insalata di polpo

Selezione di Salumi e Formaggi

Prosciutto crudo dei Nebrodi

Salame ai pistacchi

Coppa di suino piccante

Ricotta al forno con frutta secca

Piacentino Ennese

Vastedda del Belice

Caciocavallo Ragusano

Formaggio di capra Girgentana

Angolo della Frittura

Pesce misto

Gamberi

Calamari

Alici

Milanesine di vitello

Verdure di stagione

Angolo del Pesce Crudo e Marinato

Sashimi di salmone

Sashimi di spigola

Tartare di alalunga ai profumi di Sicilia

Crudo di gamberi rossi di Mazara del Vallo

Ostriche

Angolo delle focaccine

Assortimento di focaccine

Selezionare uno dei seguenti piatti:

Busiate con gamberi di Sciacca e pistacchi di Raffadali

Risotto allo zafferano e pesto trapanese

Caserecce ai frutti di mare

Maccheroncini all’astice

Selezionare uno dei seguenti piatti:

Pesce del giorno con crema di broccoli Siciliani e tartufo di Burgio

Spigola, finocchi brasati ed agrumi del Verdura

Lombatina di agnello ai pistacchi e caponata “Verdura”

Pesce del giorno con crema e spaghetti di zucchine, mandorle di Raffadali

Sorbetto di stagione

Torta nuziale

Buffet di frutta e dolci

Tiramisù

Panna cotta allo zafferano e frutti rossi

Fragole con panna

Bignè alla ricotta

Caprese al cioccolato

Babà al limoncello

Cremoso al pistacchio

Frutta fresca di stagione

Assortimento di gelati

Bevande

Acqua minerale naturale o gassata

Spumante

Vino bianco e rosso locale a cura del Sommelier

Caffè

Sicilian digestives

Gli antipasti sono disposti a buffet, mentre il primo e il secondo vengono serviti al tavolo

Torte nuziali

Saint Honoré

Morbida setteveli nocciola e cioccolato

Torta alla crema e frutta di stagione

Millefoglie alla vaniglia

Torta Caprese

“Cortina” con crema al maraschino, panna e cioccolato bianco

Crema al mascarpone, caffè e cioccolato

Torta al limone e fragoline

Cassata siciliana

Torta Opèra



Verdura Resort
SS 115km 131
92019 Sciacca (AG), Italy

Telephone + 39 0632 888 630
reservations.verdura@roccofortehotels.com
roccofortehotels.com/verdura-resort

Accommodation · 168 rooms · 35 suites · 20 private villas	Meetings & Events · 15 meeting and event spaces for up to 270 guests in theatre style and 300 guests for a seated dinner
Restaurant & bars · <i>Amare</i>. Restaurant and bar · <i>Beach Bar</i> · <i>Buongiorno</i>. Breakfast restaurant · <i>Liola</i>. Trattoria and pizzeria · <i>L'osteria</i>. Restaurant and wine bar · <i>Nagori</i>. Restaurant · <i>Ondina</i>. Restaurant and bar · <i>Scirocco Bar</i> · <i>Sunset Bar</i> · <i>Zagara</i>. Restaurant	Golf · 2 championship 18-hole courses by Kyle Phillips · 9-hole par-3 course · double-ended driving range and putting green · Golf Academy with Performance Centre · Clubhouse with lounge and pro shop

Irene Forte Spa
Located in its own building, the 4000m² spa has:

- 4 thalassotherapy pools
- 20m indoor lap pool
- 11 treatment rooms (including a double suite)
- double-height steam bath
- separate men's and women's saunas
- far infrared sauna
- 24h gym, fitness classes and yoga studio
- personal training services
- Indoor and outdoor relaxation areas
- Rocco Forte Wellness programmes
- Spa Bar



ROCCO FORTE HOTELS

HOTEL AMIGO

BRUXELLES

THE BALMORAL

EDIMBURGO

HOTEL SAVOY

FIRENZE

BROWN'S HOTEL

LONDRA

ROCCO FORTE HOUSE

MILANO

THE CARLTON

MILANO

THE CHARLES HOTEL

MONACO

VILLA IGIEA

PALERMO

MASSERIA TORRE MAIZZA

PUGLIA

HOTEL DE LA VILLE

ROMA

HOTEL DE RUSSIE

ROMA

ROCCO FORTE HOUSE

ROMA

ROCCO FORTE PRIVATE VILLAS

SICILIA

VERDURA RESORT

SICILIA

HOTEL ASTORIA

SAN PIETROBURGO

FUTURE OPENINGS

PALAZZO SIRIGNANO

NAPLES

PALAZZO CASTELLUCCIO

NOTO

COSTA SMERALDA

SARDINIA