



VERDURA RESORT
SICILY

A ROCCO FORTE HOTEL





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.

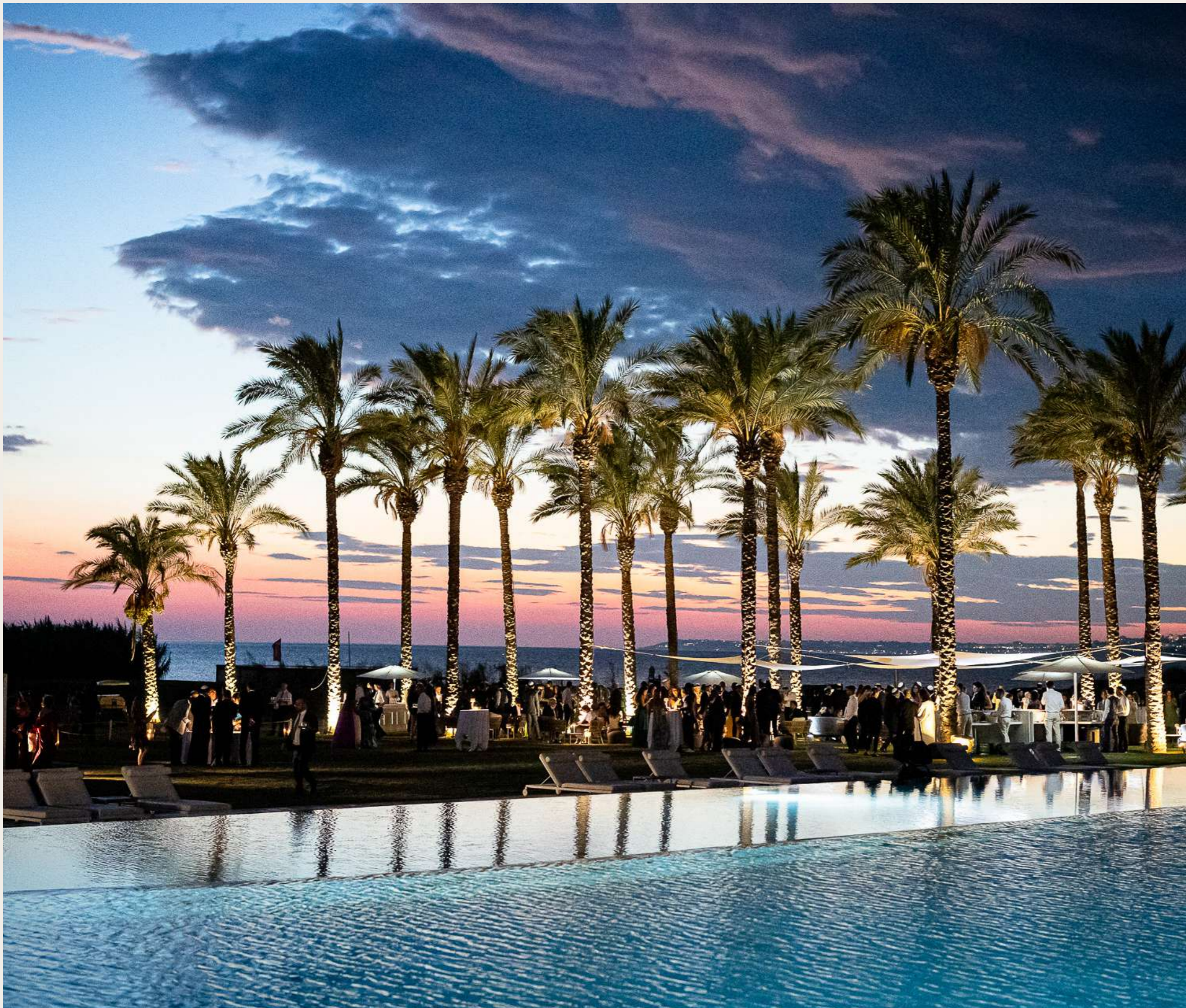
Posti a sedere: capacità fino a 100 ospiti
Posti in piedi: capacità fino a 200 ospiti
Prezzi su richiesta

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.

Capacità: fino a 150 ospiti
Prezzi su richiesta





Bordo Piscina

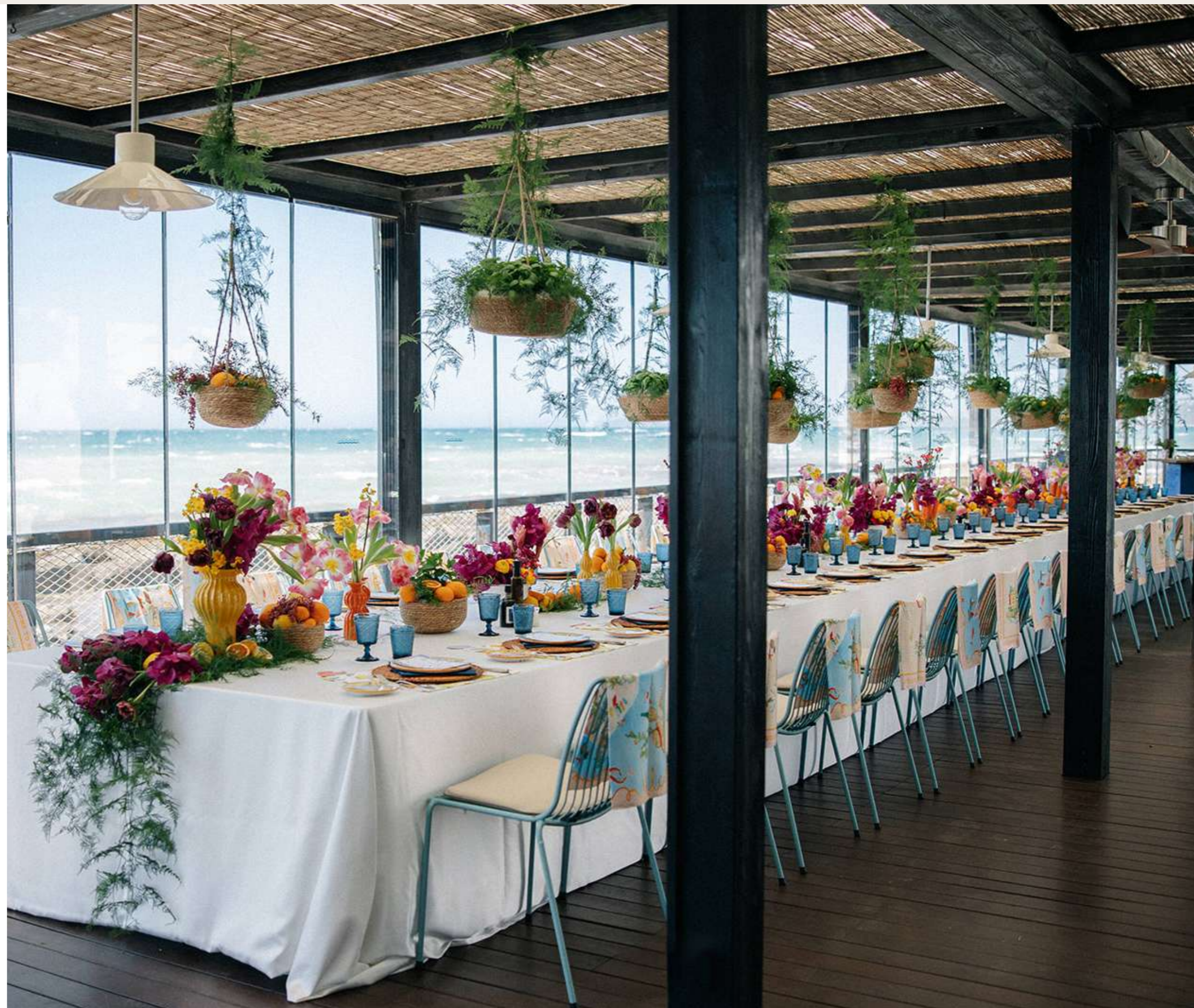
Godetevi la felicità da novelli sposi a bordo piscina, dove le palme fanno da sfondo impeccabile al vostro giorno più bello. Festeggiate con un menu raffinato, realizzato con ingredienti locali. Quando cala il crepuscolo e il cielo si tinge di albicocca e lavanda, il bordo della piscina si trasforma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





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

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



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

Torta nuziale

Bevande

Acqua minerale naturale o gassata

Spumante

Vino bianco e rosso locale a cura del Sommelier

Caffè

Digestivi siciliani



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

Aperitivo & Canapé

Insalata di gamberi rossi di Mazara del Vallo, fagiolini e salsa di arance

Risotto allo zafferano e pesto Trapanese

Spigola con carciofi e crema di patate all'olio extravergine

Cheesecake alla ricotta e sorbetto agli agrumi

Torta nuziale

Bevande

Acqua minerale naturale o gassata

Spumante

Vino bianco e rosso locale a cura del Sommelier

Caffè

Digestivi siciliani

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

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

Aperitivo & Antipasti

Mozzarella di bufala e pomodori colorati

Panzanella

Parmigiana di melanzane

Finocchi, arance e olive

Sciacca come a Nizza

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

Alici marinate agli agrumi e prezzemolo

Zucchine alla menta

Insalata di polpo

Salumi e Formaggi

Prosciutto crudo dei Nebrodi

Pistachio salami

Coppa di suino piccante

Ricotta al forno con frutta secca

Piacentino Ennese

Vastedda del Belice

Caciocavallo Ragusano

Formaggio di capra Girgentana

Focaccine dal Vivo

Assortimento di focaccine

Stazione di Frittura

Pesce misto

Gamberi

Calamari

Alici

Milanesine di vitello

Verdure di stagione

Stazione 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

Primo & Secondo Serviti

Busiate con gamberi di Sciacca e pistacchi di Raffadali

Spigola, finocchi brasati ed agrumi del Verdura

Sorbetto di stagione

Torta Nuziale

Buffet dei Dolci e Frutta

Tiramisù

Panna cotta allo zafferano e frutti rossi

Fragole con panna

Bignè alla ricotta

Caprese al cioccolato

Babà al limoncello

Cre moso al pistacchio

Frutta fresca di stagione

Selezione di gelati

Bevande

Acqua minerale naturale o gassata

Spumante

Vino bianco e rosso locale a cura del Sommelier

Caffè

Digestivi siciliani

Aperitivo & Antipasti

Mozzarella di bufala e pomodori colorati
Parmigiana di melanzane
Finocchi, arance e olive
Insalata di gamberi di Sciacca, melone, cetrioli, pistacchi e menta
Alici marinate agli agrumi e prezzemolo
Zucchine alla menta
Insalata di polpo
Tartare di alalunga ai profumi di Sicilia
Crudo di gamberi rossi di Mazara del Vallo
Prosciutto crudo dei Nebrodi
Salame ai pistacchi
Ricotta al forno con frutta secca
Vastedda del Belice

Primo piatto servito al tavolo – scegliere tra 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

Secondo piatto servito al tavolo – scegliere tra 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 dei Dolci e Frutta

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
Selezione di gelati

Bevande

Acqua minerale naturale o gassata
Spumante
Vino bianco e rosso locale a cura del Sommelier
Caffè
Digestivi siciliani

Aperitivi

Acqua aromatizzata
Spumante Siciliano
Verdura signature cocktail - analcolico

Canapé - 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

Torte Nuziali

Saint Honoré
Morbida Setteveli, nocciola e cioccolato
Torta 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 di limone e fragoline di Ribera
"Cassata Siciliana"
"Torta Opèra"

Buffet di Dolci

Egadi

Cannoli Siciliani
Millefoglie alla vaniglia
Panna cotta alla lavanda
Crepes agli agrumi
Meringhe e cioccolato
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



Verdura Resort

SS 115km 131
92019 Sciacca (AG), Italy

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

Camere, Suites & Ville

- 156 camere
- 29 suites
- 3 suites con piscina
- 3 Forte suites con piscina
- 20 ville private

Ristoranti e Bar

- Zagara
- Buongiorno
- Liolà trattoria
- Amare ristorante & bar
- Ondina pool bar
- Granita Bar

Verdura Spa

La spa di 4000 m² dispone di:

- 4 piscine di talassoterapia
- Piscina coperta di 20 metri
- 11 sale per trattamenti (inclusa una suite doppia)
- Bagno turco a doppia altezza
- Saune separate per uomini e donne
- Sauna a infrarossi lontani
- Palestra e studio yoga
- Servizi di personal training e lezioni di fitness giornaliere
- Indoor and outdoor relaxation areas
- Programmi Wellness Rocco Forte
- Spa Bar

Meeting ed Eventi

- Sala da ballo per un massimo di 350 ospiti
- 7 sale riunioni con terrazze per un massimo di 120 partecipanti
- Anfiteatro all'aperto per un massimo di 400 ospiti

Golf

- 2 campi da 18 buche da campionato
- Campo da 9 buche par-3
- Driving range a doppia estremità e putting green
- Golf Academy con Performance Institute
- Clubhouse, negozio di gol

Posizione

- 80 minuti dagli aeroporti internazionali di Palermo e Trapani
- 3 ore dall'aeroporto internazionale di Catania



ROCCO FORTE HOTELS

HOTEL DE ROME

BERLINO

HOTEL AMIGO

BRUSSELS

THE BALMORAL

EDINBURGO

HOTEL SAVOY

FIRENZE

BROWN'S HOTEL

LONDRA

ROCCO FORTE HOUSE

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

PROSSIME APERTURE

THE CARLTON

MILANO

PALAZZO SIRIGNANO

NAPOLI

COSTA SMERALDA

SARDEGNA