



I SORANIS

presso

Villa Manzoli



catalogo
2025-26





Chi siamo

Un luogo ricco di storia, con le sue sale affrescate e il lussureggiante giardino, dove celebrare un ricevimento di gran classe, che stupirà i vostri invitati per la sua bellezza.

La dimora costruita a cavallo tra 1600 e 1700, è composta al suo interno da sale decorate con stucchi e affreschi del periodo neoclassico, impreziosite dalle opere dell'architetto Richino, e circondata all'esterno da un curato e rigoglioso parco, con aree fiorite e alberi secolari, nel quale scorre anche un tratto di fontanile.

Ad accogliervi un viale con siepi e palme, che termina sul porticato della facciata neoclassica, dove si trova l'ingresso. Il corpo della Villa è una struttura unica costituita da quattro sale, un salone e un cortile d'ingresso e il giardino.



A disposizione degli ospiti ci sono un ampio parcheggio auto, 5 bagni e una stanza privata per gli sposi.

La villa dispone inoltre di una cucina interna, che consente di effettuare in loco tutte le preparazioni, garantendo elevati standard di freschezza e qualità.

La location offre ai propri sposi un servizio di ristorazione interna, affidato al **Catering I Soranis**, il cui lavoro si basa sulla ricerca di materie prime di altissima qualità, selezionate attraverso un attento percorso di conoscenza dei fornitori e rispetto della stagionalità.



La serenità vostra e dei vostri ospiti è la nostra prerogativa; per questo vi seguiamo con professionalità e cura, dandovi la possibilità di rendere unico ed esclusivo il vostro evento.

Vi proponiamo menù moderni e raffinati, ricercati negli accostamenti, senza perdere di vista la tradizione.

Ogni portata viene valorizzata inoltre dalla sua presentazione: nessun aspetto viene trascurato!

Con noi ogni coppia trova uno spazio familiare, di confronto e condivisione, grazie ad uno staff sempre pronto all'ascolto.

Sarete seguiti e accompagnati in ogni fase del percorso che vi porterà a realizzare il Matrimonio dei vostri sogni.



Cosa vi offriamo



Direttamente in struttura è possibile usufruire, a condizioni agevolate, del servizio di **Wedding Planner**, per essere seguiti e aiutati in tutte le fasi e i tempi dell'organizzazione, consigliandovi i migliori fornitori, oppure di **Wedding Coordinator**, un servizio limitato alla sola giornata delle nozze, che vi lascia liberi di godervi la festa senza pensieri grazie ad una persona che si occuperà di gestire i fornitori, i tempi e gli eventuali imprevisti che potrebbero verificarsi.

A cura di **Radici Studio**.

Presso la Villa è anche possibile celebrare Matrimoni Civili e Unioni Civili con delibera della giunta comunale.

A disposizione diverse opzioni: la scenografica sala Napoleonica oppure il porticato di ingresso, ma è anche possibile organizzare una bellissima cerimonia nel verde del parco.



In ogni proposta, a partire dal pacchetto base, avrete inclusi:

- uso esclusivo della Villa
- parcheggio auto custodito
- servizio guardaroba custodito
- 5 bagni con personale presente per assistenza/pulizia
- menù personalizzato
- allestimento tavoli e mise en placée comprensivo di sedia Chiavari bianca con cuscino, tessile elegante, sottopiatto in rattan, servizio piatti in porcellana, posateria acciaio Oxford, calici in vetro cristallizzato
- camera privata per gli sposi (e possibilità di camera aggiuntiva per la preparazione di entrambi gli sposi in caso di rito civile)
- allestimento delle aree esterne con set in vimini (divani, poltroncine e tavolino) oppure set moderni in legno bianco
- ombrelloni in legno e telo écru (da utilizzare a copertura dei buffet e/o delle aree living)
- condizioni agevolate per noleggio arredi da giardino aggiuntivi e luci scenografiche per interno o esterno
- contatti con i migliori fornitori del territorio (fiori, luci, intrattenimento, arredi e altro)





Menù

*a seguire la nostra proposta di menù per il ricevimento,
inclusa nel pacchetto base e personalizzabile*

**Welcome, in attesa dell'arrivo degli sposi
(o in attesa del rito civile):**

acqua naturale e gasata, soft drink, analcolico alla frutta

Buvette in postazione fissa allestita con:

Prosecco Millesimato extra dry Sutto,

Selezione Vini Siciliani 2025
(cantine Colomba Bianca, Tenute Orestyadi, Cantine Fina),

Cocktail analcolico, Spritz, succo di frutta,
acqua minerale naturale e frizzante



All'arrivo degli sposi (o al termine del rito),
apertura buffet a Isole del Gusto, con proposte calde e fredde:

L'angolo del Salumaio

Prosciutto di parma in morsa tagliato a vista o all'asse,
Coppa del salumificio Brugnolo,
Salame di suino Ragusano
Salsiccia Bio di Asino
Mortadella al tartufo nero.

L'angolo del Casaro

Parmigiano Reggiano in mezza forma
accompagnato da miele d'arancia di Sicilia e marmellate Bio,
Bocconcini di bufala dop
Selezione di caciottine aromatizzate

Dal forno

Focacce artigianali alle patate e rosmarino, alle verdure, al pomodoro e zucchine
Mignon di pane gourmet colorato, taralli, grissini stirati a mano, focaccia bianca.

La Rustica

Cous cous alla curcuma e millepunti di verdure dell'orto,
Giardiniera a vassoio con verdure selezionate,
Mini quiche assortite terra, mare e vegetariane,
Mini croques pomodoro mozzarella pesto,
Rosti di patate con spinaci e carciofi marinati,
Mini cakes alla zucca,
Gougeres con formaggio comte.



La Mediterranea

Hummus di ceci Sarah con bocconcini di polpo CBT,
Carpaccio di pesce spada marinato all'arancia e erba cipollina,
Caponatina leggera alla ragusana con mandorle tostate ,
Mousse di baccalà con olive taggiasche, datterino confit e basilico.

La Friggitoria

Arancino siciliano al pesto di pistacchio con cuore di formaggio ragusano,
Pulled pork bites con salsa bbq,
Finger di Merluzzo fritto in croccante panatura.



Serviti al tavolo:

due Primi Piatti

un Secondo Piatto con contorno
oppure Antipasto, Primo e Secondo

Angolo dei dolci

Bicchiere al tiramisù, vasetti di cheesecake,
Cannoli Siciliani con ricotta dolce di pecora
Specchio di pasticceria mignon,
Biscotteria di mandorla
della Pasticceria Giannone,
Tagliata di frutta fresca di stagione.

Torta Nuziale a piani

Caffe e amari

Open Bar Standard



Proposte placée 2025

*a seguire alcuni esempi di portate tra le quali potete scegliere per comporre il vostro menù.
(vi verrà fornita in seguito la lista completa, in previsione della prova menù ufficiale)*



- Risotto Carnaroli agli asparagi e crema di piselli, limone candito e mandorle tostate
- Risotto Carnaroli alla rapa rossa mantecato alla robiola Bio di Sisagro con nocciole tostate
- Orecchiette al sugo di verdure dell'orto, profumate al timo e maggiorana
- Busiata trapanese con crema di melanzane, ricotta infornata, pomodorino confit e basilico croccante
- Caramella Piacentina, battuto di salvia e erba cipollina, burro d'affioramento e Parmiggiano Reggiano
- Raviolo di salmone in sfoglia al nero di seppia, crema di bufala, olio agli agrumi e finocchietto selvatico





- Medaglione di manzo, il suo fondo, su tortino gratinato di patate
- Filetto di suino in crosta di Pistacchio, coulis di lamponi, maionese al miele, dress alle erbe
- Medaglione di Vitello bardato alla pancetta, fondo al Marsala, erbette saltate
- Faraona cotta a bassa temperatura, fondo di cottura, insalata di cavolo cappuccio e olio al sesamo
- Trancetto di Salmone laccato al miele e arancia su crema di patate affumicate
- Merluzzo cotto a bassa temperatura su crema di peperone e stracciatella di mozzarella
- Ombrina al forno, tortino di verdure, polvere di olive e datterino confit



Le nostre torte

Di seguito i gusti che vi proponiamo come farcitura per la vostra wedding cake, a uno o più piani, che è possibile decorare a seconda delle vostre richieste:

- Pan di Spagna con crema pasticciera e gocce di cioccolato e/o frutta fresca
- Pan di Spagna con crema chantilly e gocce di cioccolato e/o frutta fresca
- Pan di Spagna con crema chantilly al profumo di limone
- Pan di Spagna al cioccolato con mousse al cioccolato
- Pan di Spagna al cioccolato con marmellata di lamponi e ganache cioccolato
- Pan di Spagna con farcitura cioccolato bianco
- Pan di Spagna con mousse al caramello
- Pan di Spagna con farcitura alla nocciola
- Pan di Spagna con farcitura al pistacchio

oppure

- Crostata con crema chantilly e frutta fresca di stagione (la crostata può essere singola o si possono prevedere più crostate da disporre su piani diversi)





I Vini

Le nostre cantine italiane

Cantine escluse dall'offerta standard

Azienda Agricola Donnafugata, Sicilia

Alessandro di Camporeale, Sicilia

Azienda Agricola Ca' Rugate, Veneto,

Davide Fregonese, Piemonte

Tenuta Montauto, Toscana,

Umani Ronchi, Marche,

Vallone, Puglia.



La nostra carta vini

inclusi nell'offerta standard

Bianchi

Lucido, Principe di Grantey, Colomba Bianca

Grillo, Principe di Granatey, Colomba Bianca

Chardonnay Bio, Vitese, Colomba Bianca

Cara Terra, Igp Salemi, Colomba Bianca

Carricante, Lavì, Colomba Bianca

Grillo Bio, Molino a Vento, Tenute Orestiadi

Inzolia, Molino a Vento, Tenute Orestiadi

Cataratto, Kamar, Tenute Orestiadi

Zibibbo, Bahar, Tenute Orestiadi

Kikè, Traminer Aromatico, Cantine Fina

Vola Vola, Viognier, Cantine Fina

Rossi

Nero d'Avola Bio, Molino a Vento, Tenute Orestiadi

Syrah, Molino a Vento, Tenute Orestiadi

Perricone, Terre Siciliane, Cantine Fina

Syrah, Principe di Granatey, Colomba Bianca

Nerello Mascalese, Lavì, Colomba Bianca

Etna Rosso, La Gelsomina, Tenute Orestiadi

Frappato, Mazal, Tenute Orestiadi

Bollicine

Grillo, Extra Dry, Lavì, Colomba Bianca

Nerello Mascalese, Blanc de Noir, Colomba Bianca

Chardonnay, Kore, Cuvee del Presidente, Colomba Bianca

Feu, Blanc de Blanc Brut, Tenute Orestiadi

Millesimè, Extra dry, Sutto

Rosati Siciliani

Hanami, Merlot, Cantine Fine

Rosè, Nero d'Avola, Cantine Colomba Bianca





Mise en place

La mise en place di matrimonio è l'elemento funzionale ed estetico che caratterizza la tavola nuziale.

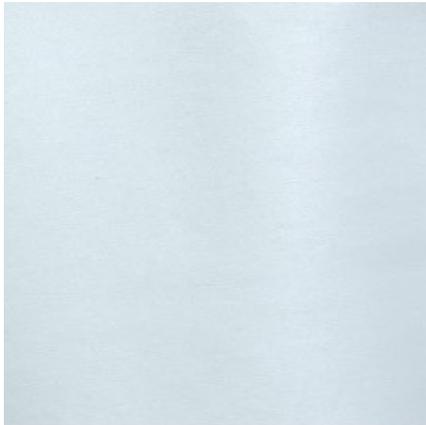
Funzionale, perché si tratta proprio dell'apparecchiatura: tovaglia e tovagliolo, piatto, sottopiatto), posate e bicchieri, piattino pane.

Ed estetico, perché il bello è far emergere il proprio gusto, facendo attenzione a tutti i dettagli, e arrivare a creare la giusta atmosfera.

Poiché ogni coppia ha il suo tratto distintivo, vi proponiamo diverse soluzioni, tra le quali potrete scegliere cosa si adatta meglio a voi e allo stile delle vostre nozze.

Presso Villa Manzoli, sia all'interno che all'esterno, è possibile inoltre scegliere la soluzione con tavoli tondi oppure optare per tavoli imperiali.





BIANCO LISCIO
EFFETTO RASO



BIANCO
EFFETTO LINO



CHAMPAGNE LISCIO
EFFETTO RASO



ECRÙ



sottopiatti



MIDOLLINO NATURALE*



VETRO TRASPARENTE



FLORENTINE GOLD



VETRO FILO ORO



DOPPIO FILO ORO



FOGLIE ORO



ROMANTIC RED

*incluso nell'offerta standard

piatti



linea DONNA*



linea SPIRIT



linea STELLA



linea DOPPIO FILO ORO

*incluso nell'offerta standard



posateria



modello SALVINELLI - MILANO



modello OXFORD*



modello BROGGI - ZETA ACCIAIO



modello BROGGI - ROYALE ARGENTO



modello PINTI ORO

*incluso nell'offerta standard

bicchieri



Schott Zwiesel - modello METROPOLITAN*



Schott Zwiesel - modello PURE



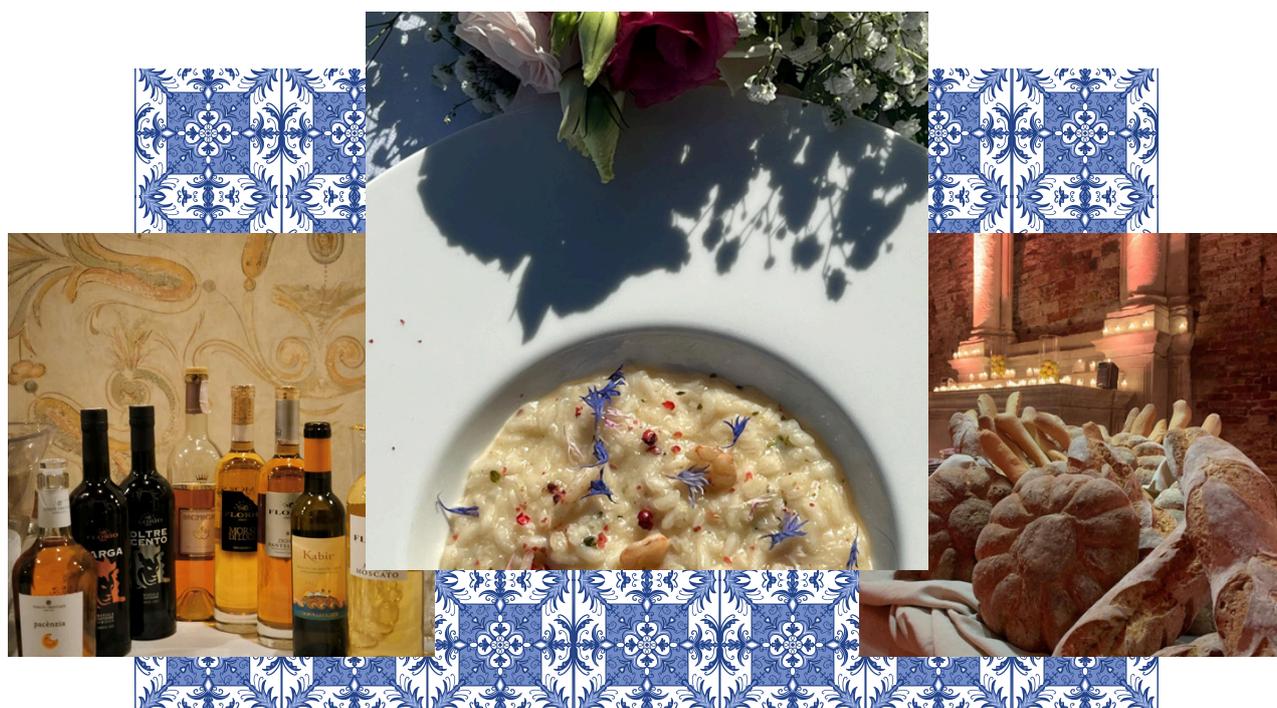
Prestige - modello FILO ORO



Vintage - modello BELLE EPOQUE

*incluso nell'offerta standard





Prodotti e fornitori

Col tempo e l'esperienza abbiamo affinato le nostre ricerche in fatto di materie prime con cui lavorare, concentrandoci su forniture che per vicinanza territoriale, legami con la Sicilia e storia familiare possano dare al nostro lavoro una continuità e una qualità sempre alta mantenendo come punti fermi i nostri valori e il rispetto di territorialità, stagionalità, autenticità.

Ci piace conoscere personalmente i nostri fornitori, vivere il loro lavoro e trasmettere la passione che da anni guida le nostre scelte.

La Sicilia conta svariati presidi slow food che grazie a rapporti diretti con i produttori locali possiamo portare sui nostri servizi. Per quanto riguarda i legumi, dal *fagiolo di Scicli* alla *fava cottoia di Modica* garantiamo la lavorazione mantenendo le ricette della tradizione.

Il *pistacchio verde di Bronte*, la salsa di *pomodoro Siccagno della alle del Belice*, la *cipolla di Giarratana*, la *Vastedda*, tutti prodotti che concorrono a creare nei nostri piatti quella magia e quell'autenticità che in molti cercate e che da anni contraddistingue il nostro lavoro.



Il grano Russello: è una varietà di frumento duro antichissimo tipico della terra di Sicilia. Un grano a spiga alta, di colore rossiccio, coltivato in terreni aridi dell'entroterra e delle province di Agrigento, Caltanissetta, Palermo, Ragusa e Trapani.

Le busiate: sono maccheroni fatti in casa, attorcigliati con un ramo di buso. Tradizionalmente venivano consumate condite con salsa di pomodoro fresco locale, il cosiddetto pizzutello, accompagnato da melanzane o zucchine fritte, o anche pesce fritto. Le nostre Busiate sono preparate esclusivamente con grano Russello.

La salsa di pomodoro: preparata secondo la tradizione utilizzando solo *pomodoro seccagno pizzutello di Paceco* (presidio slow food) raccolto a mano, prodotto agroalimentare siciliano caratterizzato da forma rotondeggiante, colore rosso ed un piccolo umbone puntiforme.

Il pistacchio: utilizziamo solo pistacchio e prodotti derivati dal pistacchio che siano tracciabili e autentici. Tra le eccellenze la crema di pistacchio di Bronte (presidio slow food) e il pistacchio di Raffadali, in provincia di Agrigento.

Riso: riso di qualità "Carnaroli" selezionato da diversi produttori delle province di Vercelli e Biella. In base alle disponibilità il nostro riferimento principale resta *Sisagro*, la *fattoria Prato delle Cicogne* (Mottalciata, Biella) oltre alla produzione di formaggi di capra Saanen produce il Riso delle Cicogne, Carnaroli.

La pasta ripiena: pasta ripiena fatta a mano dallo storico e rinomato Pastificio Barosi a Cinisello Balsamo e dal Pastificio La Sfoglia 2.0 di Reggio Emilia, che offrono un grande assortimento di ripieni e formati che possiamo personalizzare in favore delle vostre necessità.

La salsiccia Luganega e i salumi di Fossati: la famiglia Fossati, custode della tradizione Brianzola produce salumi di altissima qualità utilizzando solo carni italiane a chilometro zero, preparate secondo la tradizione.

La Fassona piemontese: i tagli sono selezionati e lavorati dalla prestigiosa *Macelleria Oberto* di Cuneo. Solo bovini di razza piemontese, capi femmina adulti di almeno 36 mesi, con frollature nobilitanti.

Il Gambero Rosso di Mazara del Vallo: un'eccellenza Italiana. Ci rivolgiamo esclusivamente a fornitori siciliani, che garantiscono l'autenticità del prodotto, rispettando i requisiti legati alla zona e alla tipologia di pesca, e l'abbattimento a bordo, necessario per preservare la sapidità e la salinità delle acque.

Il pescato di Porto Santo Spirito: da anni questo villaggio di pescatori è punto di riferimento del mercato ittico italiano. Questo piccolo porto offre prodotti di eccellenza: gambero Rosso del Mediterraneo, Gambero Rosa, Pesce Sciabola, Seppie, Polpi e Alici (a seconda della disponibilità e della stagionalità).

Le Verdure: privilegiamo produzioni a km 0 per avere un prodotto fresco e facilmente lavorabile, cercando sempre di trovare il giusto compromesso tra stagionalità e un'offerta gastronomica varia e differenziata.



pacchetti

cosa è incluso



STANDARD



PREMIUM



LUXURY

MENU':

- welcome analcolico in attesa degli sposi
- buffet ad isole (Salumaio, Casaro, Rustica, Friggitoria, Forno)
- Un primo piatto e un secondo piatto con servizio a buffet
- torta nuziale
- buffet dolci
- Caffè a passaggio
- Angolo amari

ALLESTIMENTI:

- ombrelloni a copertura delle isole
- set in vimini/set in legno bianco (sedute garantite per il 50% degli ospiti)

MISE EN PLACE:

- sedia wedding in legno bianco
- tessile a scelta
- sottopiatto rattan
- piatti Donna, bicchieri Metropolitan, posate Oxford

MENU':

- welcome analcolico in attesa degli sposi
- buffet ad isole (Salumaio, Casaro, Rustica, Mediterranea, Friggitoria, Forno)
- menù al tavolo (3 portate)
- torta nuziale
- buffet dolci
- Caffè a passaggio
- Angolo amari
- open bar Standard (per il 50% del numero ospiti)

ALLESTIMENTI:

- ombrelloni a copertura delle isole
- set in vimini e set in legno bianco (sedute garantite per il 50% degli ospiti)

MISE EN PLACE:

- sedia chiavari bianca
- tessile a scelta
- sottopiatto rattan
- piatti Donna, bicchieri Metropolitan, posate Oxford

MENU':

- welcome con canapè e flute
- buffet ad isole (Salumaio, Casaro, Rustica, Mediterranea, Friggitoria, Forno, con aggiunta di Piatti Special)
- menù al tavolo (4 portate)
- torta nuziale
- buffet dolci con Angolo Sicilia (Mini cannolini con ricotta dolce e con crema di pistacchio, Selezione di cioccolato modicano, Mini cassatine, Vini da meditazione dalle cantine Florio, Martinez, Pellegrino, Donnafugata)
- caffè e amari
- angolo liquori
- open bar exclusive

ALLESTIMENTI:

- 8 ombrelloni
- set in vimini e set in legno bianco per il 75% degli ospiti

MISE EN PLACE:

- a scelta dal catalogo

pacchetti

costi

STANDARD

NUMERO OSPITI	PREZZO PER PERSONA
50-59	185,00 €
60-69	160,00 €
70-79	140,00 €
80-89	130,00 €
90-99	120,00 €
100-109	115,00 €
110-119	110,00 €
120-129	105,00 €
130-139	100,00 €
140-149	93,00 €
150-159	90,00 €
160-169	87,00 €
170-179	83,00 €
180-189	80,00 €
oltre i 200	75,00 €

PREMIUM

NUMERO OSPITI	PREZZO PER PERSONA
50-59	200,00 €
60-69	180,00 €
70-79	160,00 €
80-89	150,00 €
90-99	140,00 €
100-109	135,00 €
110-119	130,00 €
120-129	125,00 €
130-139	120,00 €
140-149	113,00 €
150-159	110,00 €
160-169	107,00 €
170-179	103,00 €
180-200	100,00 €
oltre i 200	97,00 €

LUXURY

NUMERO OSPITI	PREZZO PER PERSONA
50-59	225,00 €
60-69	205,00 €
70-79	185,00 €
80-89	175,00 €
90-99	165,00 €
100-109	160,00 €
110-119	155,00 €
120-129	150,00 €
130-139	145,00 €
140-149	138,00 €
150-159	135,00 €
160-169	132,00 €
170-179	128,00 €
180-200	125,00 €
oltre i 200	105,00 €

Prezzi e condizioni

Tutte le proposte gastronomiche potranno variare in funzione della stagionalità e della disponibilità delle materie prime.

Tutti i prezzi indicati sono da intendersi al netto dell'Iva 10%.

Eventuali personalizzazioni o modifiche alla struttura del menù e dell'allestimento potrebbero comportare variazioni al prezzo finale, da concordare preventivamente.

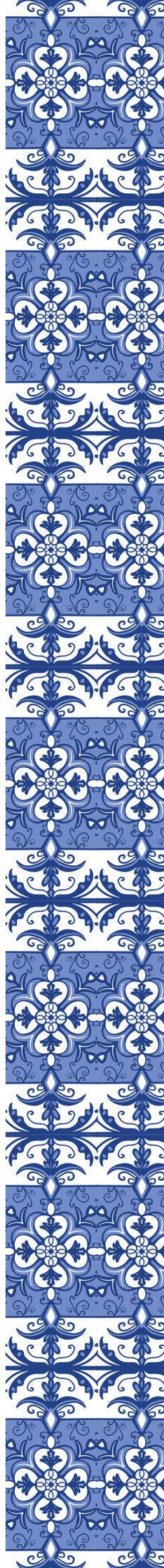
Tutte le prenotazioni con data 2025 prevederanno uno sconto del 5% sulla componente food standard, da calcolare a sottoscrizione del contratto (sul 70% del preventivo concordato).

Valido per tutte le prenotazioni effettuate entro il 1 Aprile 2025, per rinfreschi concordati nel 2025.

Valido per tutte le prenotazioni effettuate entro il 31 maggio 2025, per i rinfreschi concordati per il 2026.

Quotazioni extra:

- menù bambini comprensivo di primo piatto e secondo piatto, bibita e coperto: euro 35,00 per bambino
- menù per vostri operatori, comprensivo delle stesse portate da voi scelte, tavolo dedicato con mise en placè standard, acqua, vino e pane: euro 35,00 per persona
- RITO CIVILE:
 - con sedia wedding in legno bianco: a partire da 400,00 € (100 persone)
 - con sedia Chiavari bianca: a partire da 600,00 € (100 persone)





Contatti



338 2657577 Marianna

347 2913010 Paolo



wedding@isoranis.it

matrimonio.com



www.isoranis.it

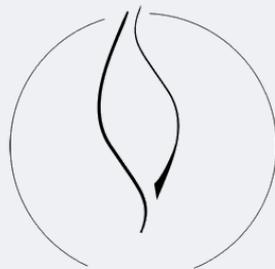
www.villamanzoli.it



Piazza del Popolo, 18

Corbetta MI





I SORANIS

presso

Villa Manzoli



CATALOGO
2025-26





I SORANIS

presso

Villa Manzoli



CATALOGO
2025-26