IL MATRIMONIO *in Masseria*

STAGIONE 2024

TORRE DI ALBIDONA
masseria

La Masseria Torre di Albidona è il luogo che cercate se volete festeggiare il vostro giorno **circondati da una lussureggiante natura**.

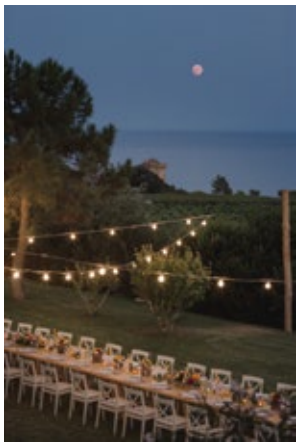
La posizione strategica consente di ammirare le cristalline acque del mar Ionio, offrendo uno scenario che cambia colore in base al periodo dell'anno, e che può incantarvi in ogni stagione.

I nostri **ampi spazi** ci consentono di sfruttare ogni angolo della tenuta per rendere indimenticabile il vostro matrimonio.

Il nostro staff è in grado di **venire incontro alle esigenze della coppia** per organizzare al meglio il vostro matrimonio, dal rito nuziale simbolico al ricevimento.

Scenario per questa indimenticabile occasione può essere il nostro **giardino panoramico** che affaccia sul mar Ionio e sulla storica torre di avvistamento risalente al sedicesimo secolo, la **zona piscina** o la **sala ristorante**, accogliente e con grandi vetrate che permettono di godere della bellezza dello scenario circostante.

Per chi invece vuole celebrare anche il **rito**, mettiamo a disposizione il **viale che attraversa il frutteto**, per un'esperienza ancora più immersiva nella natura, gli spazi antistanti **la torre**, o **il giardino**.



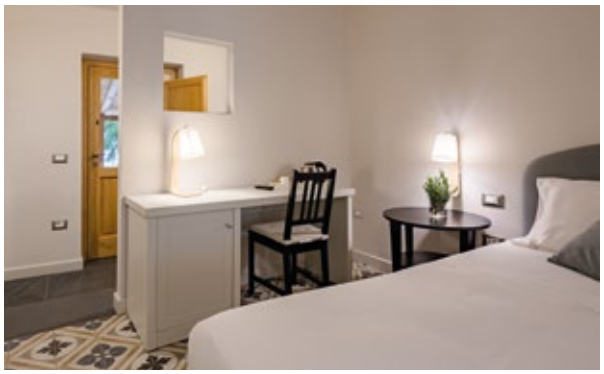
Lo chef **Pietro Acciardi** personalizzerà il menu in base alle vostre preferenze e alla **stagionalità** delle materie prime, rigorosamente del territorio.

Ogni suo piatto è caratterizzato dalla riscoperta di cibi e piatti tipici, preferendo pietanze di mare, senza però disdegnare i piatti di terra.

La sua capacità di accostare diversi ingredienti, con abbinamenti a volte apparentemente ardui, trova riscontro in piatti **equilibrati nel gusto** e nell'eleganza di forme, che si esprime anche in cromatismi mediterranei di grande raffinatezza.

La Masseria ha a disposizione **16 camere**, per una capienza massima di **50 persone**, tutte recentemente ristrutturate e arredate con gusto, che affacciano sul panorama offerto dalla natura circostante e dal mar Ionio.

La soluzione ideale per chi vuole offrire ai propri ospiti un'esperienza di completo relax e **accoglienza**.



RICEVIMENTI

MATRIMONI ESTIVI

da maggio a ottobre

capienza massima 140 persone*

prezzi a persona

120 €	130 €	140 €
Sala interna Piscina	Gazebo Sala interna Piscina	Gazebo Prato Piscina

MATRIMONI INVERNALI

da novembre ad aprile

capienza massima 90 persone

prezzi a persona

110 €

Sala interna

Per gli eventi nuziali la masseria può mettere a disposizione:

· **la sala interna**: utilizzata specialmente per i ricevimenti invernali, estivi diurni o in caso di maltempo

· **la zona gazebo**: per i buffet di antipasti a isole

· **il prato**: dove è possibile svolgere la cena servita al tavolo

· **la zona piscina**: per il party dopo cena con taglio della torta, buffet di dolci e open bar (su richiesta) o, in alternativa, dove svolgere la cena.

** La capienza massima fa riferimento all'utilizzo di tutti gli spazi della masseria.*

DETTAGLI

Tutti i costi includono:

· aperitivo di benvenuto
· antipasti misti a buffet
· pranzo o cena servita a tavolo con due portate
(un primo e un secondo con contorno)
· buffet di dolci e torta nuziale
· bevande
· centrotavola basic
· stampa di tableau, segnatavolo e menu basic

CERIMONIA

È possibile celebrare il **rito simbolico** direttamente in Masseria in uno dei nostri spazi.

1500 €	1000 €
Torre	Viale Campi

I costi includono:
L'utilizzo dello spazio con tavolo e sedute, angolo beverage con acque aromatiche rinfrescanti.

SERVIZI EXTRA

Nell'ottica di rendere l'**esperienza** del matrimonio la più confortevole possibile per i nostri sposi, mettiamo a disposizione, per chi ne ha necessità, un servizio completo di organizzazione del matrimonio, da quotare in base alle esigenze.

- Wedding planning
- Allestimenti floreali
- Musica
- Servizio fotografico
- Inviti e coordinato di nozze
- Angolo confetti e bomboniere
- Animazione e babysitter
- Servizio make-up e parrucchiere
- Open bar
- Angolo rum e sigari

PROPOSTE DI MENU

BUFFET DI ANTIPASTI A ISOLE

• PESCE
Crudo di gamberi rossi
Tartare di tonno rosso fantasia dello chef
Scampi al ghiaccio
Cruditè di spigola marinata alla frutta
Insalata di farro e gamberi dello Jonio su caponata di verdure
Tagliata di seppia su mousse di patate silane e polvere di liquirizia
Anelli di calamari su crema di ceci al timo
Conchiglie di tonno mollicato

• FRITTO
Pettoline con zucchine e carote
Crespelle
Frittura di pesce al profumo di limone di Rocca Imperiale
Filetto di pollo fritto marinato allo yogurt
Verdure miste di stagione in tempura

• SALUMI E FORMAGGI
Cestino di pane con stracciatella artigianale e pomodorini pachino
Ricottine vari gusti
Ciliegine di mozzarella
Treccione fior di latte
Caciocavallo podolico e pecorino con marmellate
Tagliere misto di salumi locali

• FORNAIO E TRADIZIONE
Panini al sesamo farciti
Pane con farro e miele
Focaccia bianca al timo
Focaccia vari gusti
Tortino di patate e ’nduja
Tortini di parmigiana con fonduta di provola
Medaglione di patate e peperoni
Salsiccia con cicorietta e zafferano bio
Mini arrosticini agli aromi su crema di zucca gialla

• ANTIPASTINI DI PESCE

Freddi:

Insalata di calamari arrostiti su salsa di melograno e scampo crudo con marmellata di peperoncini e noci
Medaglione di riso nero con gambero scottato, stracciatella e chips di zucchine su salsa di zafferano bio
Mousse di melanzana con gamberi scottati su riduzione di vino rosso e fonduta di provola allo zafferano
Turbante di pane casereccio con insalata di polipo, verdurine grigliate e pomodori secchi
Insalata di polpo su crema di frutta di stagione
Insalata di polpo su purea di patate e crema di liquirizia
Carpaccio di spada con misticanza al profumo di agrumi e straccetti di burrata
Insalata di seppia con cruditè di ortaggi su crema di rape rosse e granella di pistacchio

Caldi:

Trancio di polpo in tempura su purea di patate, cipolla rossa caramellata e granella di pistacchio
Trancio di polpo piastrato su spuma di carote e fonduta di provola silana
Tortino di parmigiana di spada su crema di ricotta e pancetta di maiale croccante
Involtino di pesce spada in crosta di pane con scampo gratinato ai funghi su spuma di melanzana
Sformatino di gamberi e zucchine con crema di limone di Rocca Imperiale
Calamaro fritto intero su crema di ceci al rosmarino e gocce di ’nduja

PRIMI PIATTI DI PESCE

Ravioli con ripieno di frutti di mare in salsa di rape e pane fritto alla paprika
Ravioli di pesce in salsa di zucchine al profumo di agrumi e mandorle tostate
Riso Carnaroli di Sibari con gamberi dello Jonio e broccoli profumati al limone
Chicco di Sibari con frutti dello Jonio e coriandoli di pomodorino e pesto di basilico
Strascinati in salsa dello Jonio con rucola selvatica e scaglie di caciotta
Maltagliati in salsa di gamberi rossi e cozze con verdurine di stagione e pane aromatizzato
Calamarata in salsa di cernia e scampi con coriandoli di zucchine appassite alla mentuccia
Maccheroncini in salsa di seppia con crema di zucca gialla, vongole e pane croccante alla liquirizia

SECONDI PIATTI DI PESCE

Filetto di spigola in crosta di sfoglia su riduzione di vino rosso e flan di verdure
Filetto di orata in crosta di patate con scampo gratinato alla liquirizia e pesto di zucchine
Filetto di spigola o orata cotto a bassa temperatura su letto di spinaci e arancia con gambero mandorlato
Medaglione di tonno rosso scottato con caprese di bufala su crema di patate e chips di zucchine
Tortino di rana pescatrice in crosta di sfoglia su riduzione di vongole e verdurine appassite
Tortino di cernia in crosta di melanzana su crema di funghi porcini e gambero lardellato
Spiedino di pesce misto (seppia, gamberi,spada e rana pescatrice) su cicorietta e fonduta di formaggio allo zafferano

PRIMI PIATTI DI CARNE

Trofiette in salsa di zucchine e menta con sfoglia croccante
Ravioli di zucca su crema di funghi porcini e pane mollicato
Ravioli ripieni di mozzarella su crema di zucchine
Riso carnaroli di Sibari con dadolata di verdure e capocollo croccante
Riso carnaroli di Sibari con funghi e punte di asparagi
Strascinati in salsa di ragù in bianco e verdurine croccanti con scaglie di provola
Cavatelli al ragù di salsiccia e cicorietta selvatica
Strascinati in salsa di melanzane marinate alla menta con scaglie di cacioricotta
Crêpes ripiene di ricotta e spinaci in salsa aurora mandorlata

SECONDI PIATTI DI CARNE

Tagliata di manzo in crosta di pistacchio con cipolla caramellata alla frutta
Filetto di maialino nero in crosta di sfoglia su tortino di patate e melanzane con gocce di miele
Girello di manzo con rosti di patate e zucchine su crema di castagne
Filetto di manzo in crosta di sfoglia su purea di patate silane e cipolla rossa di Tropea caramellata
Bocconcini di vitello mollicati alla liquirizia su mousse di piselli e capocollo croccante

TORRE DI ALBIDONA
masseria

REFERENTE ORGANIZZAZIONE
MATRIMONI IN MASSERIA:

Serena Liguori *wedding planner*
se.liguori@gmail.com
+39 320 4887015

Fotografie di Clorinda Scura www.wedsign.it