



## Un ambiente moderno inserito in un paesaggio straordinario

"AMOR CHE  
QUI NASCE  
DURA..."

*Michelangelo Longo*

Nel paese di Nicolosi, territorio del Parco dell'Etna, sorge Hotel Villa Michelangelo, una struttura moderna incastonata tra le colline dei Monti Rossi e circondato dalla roccia vulcanica. Le camere, ciascuna con il nome e il colore di un fiore, le eleganti sale, dalle quali ammirare un panorama mozzafiato su tutta la costa Ionica e un'ampia piscina, attornata da curati spazi verdi, fanno della Villa la location perfetta per il vostro matrimonio

Via Oasi S. Bernardo 8 - 95030 -  
Nicolosi (CT) - ITALY  
Tel. +39. 095.910176 - Fax. +39. 095.7918176  
Cel. +39. 3519337676  
Mail. [info@hotelvillamichelangelo.it](mailto:info@hotelvillamichelangelo.it) -  
Web. [www.hotelvillamichelangelo.it](http://www.hotelvillamichelangelo.it)



**NOZZE  
SULL'ETNA**

# SPAZI

## SALA PERLA

70 POSTI A SEDERE

Un giardino d'inverno immerso nel verde che offre la possibilità di allestire il buffet dell'aperitivo e dei dolci direttamente in giardino. Ottimo sia d'estate che d'inverno.



## SALA AMBRA

50 POSTI A SEDERE

Una sala classica dai colori caldi e dalle luci soffuse, che gode di uno splendido panorama sulla piscina. ideale per un aperitivo o una cena a lume di candela.



## SALA FLORA

40 POSTI A SEDERE

La sala prende il nome dal verde che la circonda, spazio adibito a Salottino per trascorrere ore di relax tra un caffè ed un aperitivo.



## LA PISCINA

250 POSTI A SEDERE

Il luogo ideale per intrattenere i propri ospiti con un invitante aperitivo.

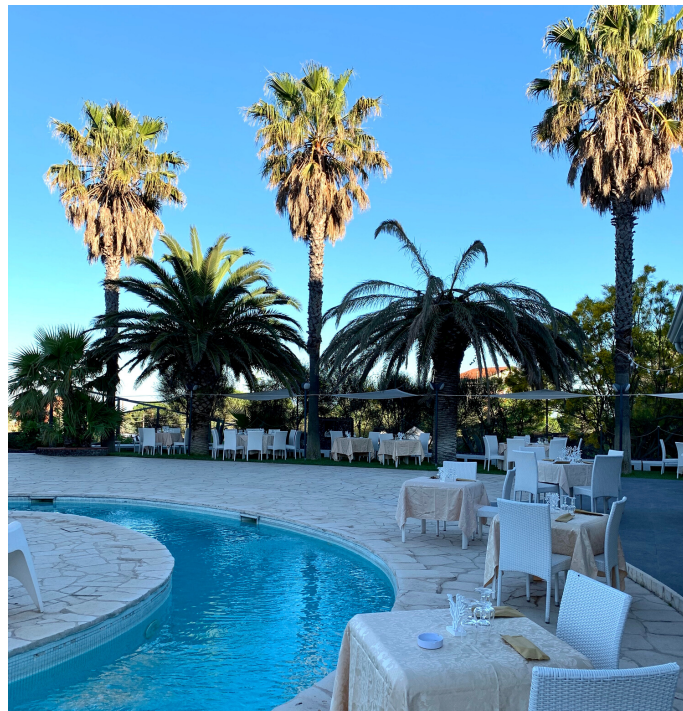
Sullo sfondo dell'incomparabile panorama della baia Ionica e dell'imponente vulcano Etna. Romantico il ponte e l'isolotto è perfetto per il vostro servizio fotografico.



## SALA AVORIO

250 POSTI A SEDERE

Il nostro salone principale, moderno ed elegantemente arredato. Ideale per una cerimonia di classe.



## L'ANFITEATRO

OLTRE 500 POSTI A SEDERE

Un immenso spazio con prato inglese incastonato nella pietra lavica .. il luogo ideale per la celebrazione di cerimonie civili o religiose(non cattoliche).

# I nostri piatti

Chef. Hedi Aroua



Dove tradizione ed innovazione  
scoppiano in un'esplosione di gusti



Cucina Mediterranea ed  
Internazionale



## Le camere

13 camere rappresentate da un fiore diverso, colorate, vivaci e piene di vita.



Camere con vista panoramica



Un tocco di colore per spazi dall'aspetto giovanile e accogliente



# LA CURA.DI OGNI DETTAGLIO

## IL SERVIZIO

Organizziamo ogni evento in modo da renderlo unico ed offriamo ai nostri ospiti la possibilità di sceglierne e curarne ogni aspetto.

Il Servizio può essere fatto al Buffet con Tavoli d'appoggio per gli ospiti oppure direttamente al Tavolo con particolare cura per la presentazione di ogni singolo piatto.

## GLI ALLESTIMENTI

Anche le sale cambiano aspetto a seconda delle esigenze e dei desideri degli Sposi. Offriamo infatti, la possibilità di modificare i colori del Tovagliato e dei decori all'interno della Sala, sia nei Buffet che nei Centro Tavola.

## I TAVOLI

A seconda della Sala scelta, del tipo di Servizio e del Numero di Ospiti, possiamo prevedere diverse disposizioni per i Tavoli e per i Buffet. Possiamo realizzare un unico tavolo, oppure più tavoli di varie dimensioni e forme quali Rotonde o Rettangolari, il tutto naturalmente ad hoc per il tipo di evento.

## I SERVIZI INCLUSI

Cena di degustazione del menù nuziale

Design & Styling dell'evento con allestimenti personalizzati

Menù, segnaposto e tableau mariage a scelta

Scelta del tovagliato

Selezione torte nuziali

Menù speciali per i più piccoli

Menù per particolari necessità dietetiche, intolleranze e allergie

Brindisi davanti alla chiesa/municipio

Accoglienza e assistenza per gli Ospiti

Prima notte di nozze nella suite Orchidea

Parcheggio per gli invitati



## I SERVIZI EXTRA

Confettata

Degustazione di sigari con abbinamento di distillati

Open bar

Musica (Band e/o DJ)

Baby-sitting / Animazione per i bambini

Auto con conducente

Camere per gli invitati

Fotografo

# LE SPECIALITÀ DELLO CHEF

( ALTERNATIVE PER IL VOSTRO  
MENÙ NUZIALE )

## ANTIPASTI

- Julienne di prosciutto di maialino nero dei Nebrodi e Cantalupo
- Carpaccio di bresaola con funghetti marinati su letto di valeriana e scaglie di grana
- Antipasto Rustico dell'Etna con tortino di parmigiana di melanzane, caponatina alla siciliana, frittelle di ricotta e funghi gratinati
- Tortino di verdure grigliate e scamorza affumicata al miele di acacia con ciuffetti di caprino e noci
- Carpaccio di polpo al lime servito con insalatina di cous cous di vegetali
- Crostoni di pane nero agli affumicati di mare
- Gamberetti marinati al limone verdello
- Tartare di Tonno

## PRIMI E RISOTTI

- Paccheri al Pesto di Pistacchio di Bronte e scaglie di mandorle tostate
- Cesta di caciocavallo ragusano con pasta cacio e pepe
- Ravioloni con farcia di melanzane su Coulis di Pomodoro e stracciata di bufala
- Lasagnette con zucchine e speck
- Casarecce con verdure di campagna e maialino nero dei Nebrodi
- Tortelli di branzino e Pomodorini di Pachino
- Trofiette alle Vongole veraci in salsa di basilico fresco
- Maccheroncini al finocchietto selvatico, acciughe e mollica tostata
- Risotto ai funghi porcini dell'Etna
- Risotto con zucca gialla, scamorza affumicata e noci
- Risotto al Radicchio e Nero d'Avola
- Risotto allo Champagne e Provola "dei Nebrodi" affumicata
- Riso nero al nero di seppie
- Risotto al bianco d'astice
- Risotto ai frutti di mare



## SECONDI PIATTI

- Bocconcini di carne ai tre sapori
- Millefoglie di carne su purea di patate aromatizzata al limone
- Tagliata di angus Argentino su crema di avocado e yogurt greco
- Trancio di Ricciola su Cous cous Trapanese
- Filetto di Dentice gratinato alle Erbe e Patate al timo
- Involtini di Pesce Spada alle Erbette e Uva Passolina