



VRETREATS
Italian Lifestyle Hotels

*Destination
Wedding*



DOVE CELEBRARE IL TUO SOGNO D'AMORE

Roma, la Città Eterna, dove ogni angolo racconta una storia d'amore
Venezia, fluttuante tra acqua e cielo, uno scenario romantico senza tempo
Taormina, tra il mare e il vulcano, dove la passione incontra la bellezza mediterranea
Tre mete iconiche per dire "sì" in luoghi che vivranno per sempre nel tuo cuore



WHERE TO CELEBRATE YOUR DREAM OF LOVE

Rome, the Eternal City, where every corner tells a love story
Venice, floating between water and sky, a timeless romantic setting
Taormina, between the sea and the volcano, where passion meets Mediterranean beauty
Three iconic destinations to say "I do" in places that will live forever in your heart



ONDE CELEBRAR O SEU SONHO DE AMOR

Roma, a Cidade Eterna, onde cada esquina conta uma história de amor
Veneza, flutuando entre a água e o céu, um cenário romântico e atemporal
Taormina, entre o mar e o vulcão, onde a paixão encontra a beleza mediterrânea
Três destinos icônicos para dizer "sim" em lugares que ficam para sempre no coração



Roma
DONNA
CAMILLA
SAVELLI
Your Retreat in Rome



DONNA CAMILLA SAVELLI

Your Retreat in Rome

🇮🇹 Nel cuore pulsante di Trastevere, dove la storia incontra la bellezza senza tempo, sorge il VRetreats Donna Camilla Savelli, un gioiello architettonico che racchiude fascino e armonia.

Tra antiche mura e ispirazioni artistiche, questo luogo incanta e accoglie, trasformando il vostro sogno d'amore in una realtà indimenticabile.

Che il vostro ricevimento sia classico o moderno, intimo o stravagante, il nostro team vi guiderà con dedizione e passione per creare l'atmosfera perfetta, curando ogni dettaglio: dal colore dei fiori alla magia dei sapori del nostro chef Emidio.

Raccontaci il tuo sogno... Al resto pensiamo noi.

🇬🇧 In the beating heart of Trastevere, where history meets timeless beauty, stands the VRetreats Donna Camilla Savelli, an architectural gem that holds charm and harmony.

Amid ancient walls and artistic inspirations, this place enchants and welcomes, turning your love dream into an unforgettable reality.

Whether your reception is classic or modern, intimate or extravagant, our team will guide you with dedication and passion to create the perfect atmosphere, taking care of every detail: from the color of the flowers to the magic of our chef Emidio's flavors.

Tell us your dream... we'll take care of the rest.

🇧🇷 No coração pulsante de Trastevere, onde a história encontra a beleza atemporal, encontra-se o VRetreats Donna Camilla Savelli, uma joia arquitetônica que guarda charme e harmonia.

Entre muros antigos e inspirações artísticas, este lugar encanta e acolhe, transformando o seu sonho de amor em uma realidade inesquecível.

Se o seu recepção for clássica ou moderna, íntima ou exuberante, nossa equipe irá acompanhá-los com dedicação e paixão para criar a atmosfera perfeita, cuidando de cada detalhe: desde a cor das flores até a magia dos sabores do nosso chef Emidio.

Conte-nos o seu sonho... nós cuidaremos do resto.



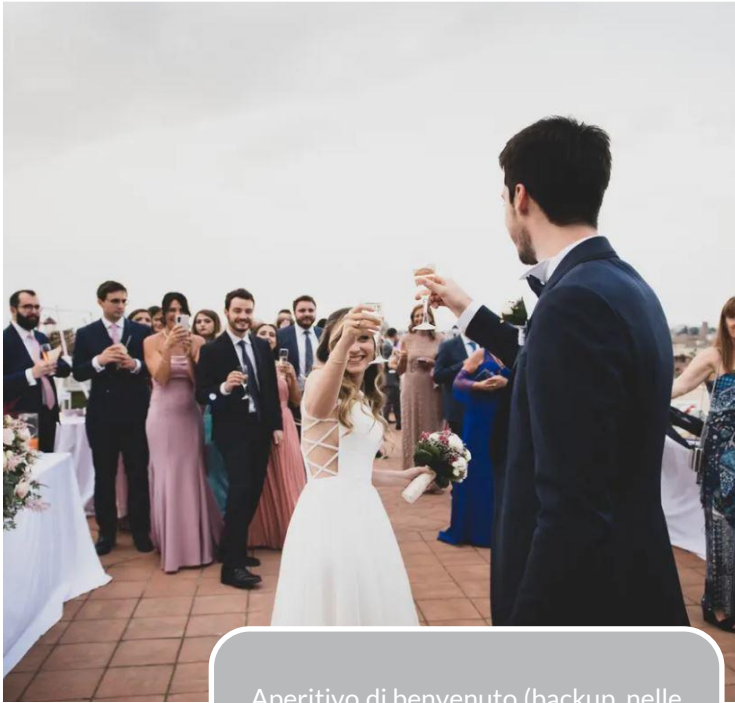






IL NOSTRO FORMAT – OUR FORMAT - NOSSO FORMATO

TERRAZZA SAVELLI - SAVELLI TERRACE -
TERRAÇO SAVELLI

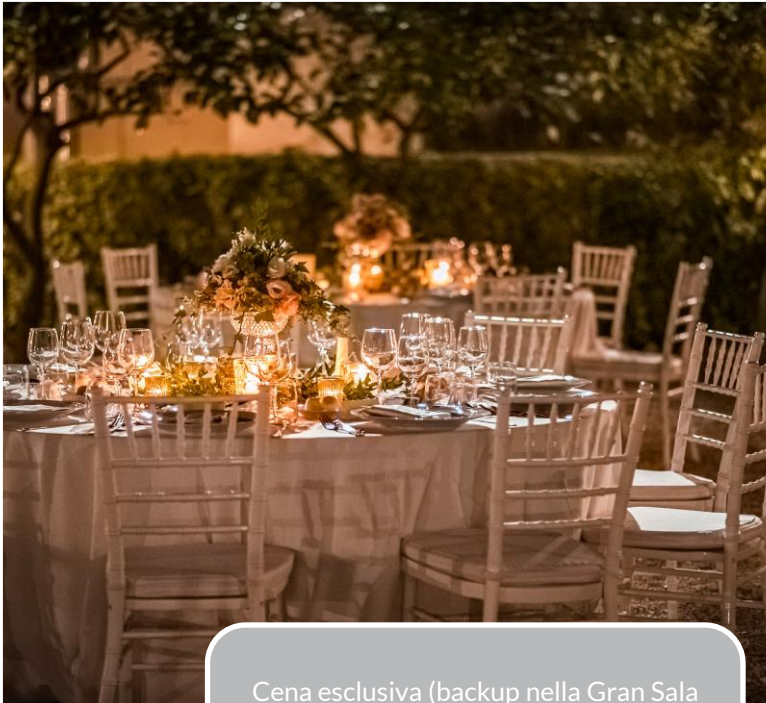


Aperitivo di benvenuto (backup nelle
Gallerie dell'Hotel)

Welcome aperitif (backup in the Hotel
Galleries)

Aperitivo de boas-vindas (plano B nas
Galerias do Hotel)

ORANGERIE



Cena esclusiva (backup nella Gran Sala
Borromini)

Served Dinner (backup in the Borromini
meeting room)

Jantar exclusivo (plano B na Gran Sala
Borromini)

GIARDINO DEL CHIOSTRO - CLOISTER GARDEN
- JARDIM DO CLAUSTRO



Buffet di antipasti, buffet di dolci e taglio
della torta (backup nelle Gallerie
dell'hotel)

Appetizer buffet, dessert buffet, and cake
cutting (backup in the hotel galleries)

Buffet de aperitivos, buffet de
sobremesas e corte do bolo (backup nas
Galerias do hotel).



IL NOSTRO PACCHETTO - OUR PACKAGE - NOSSO PACOTE DE CASAMENTO



Massimo 110/120 ospiti – Gran Sala Borromini
Massimo 80 ospiti – Orangerie



Maximum 110/120 guests – Gran Sala Borromini
Maximum 80 guests – Orangerie



Máximo de 110/120 convidados – Gran Sala Borromini
Máximo de 80 convidados – Orangerie



Menù: aperitivo di benvenuto, buffet di antipasti, menù di 3 portate, dessert, selezione di vini dell'hotel, acqua, caffè espresso e distillati.
Torta nuziale: può essere quotata in base alle vostre preferenze e desideri.



Menu: welcome aperitif, appetizer buffet, 3-course menu, dessert, selection of hotel wines, water, espresso coffee, and spirits.
Wedding cake not included: it can be quoted according to your preferences and requests.



Menu: aperitivo de boas-vindas, buffet de antepastos, menu de 3 pratos, sobremesa, seleção de vinhos do hotel, água, café expresso e destilados.
Bolo de casamento: pode ser orçado conforme suas preferências e desejos.

Menu Trastevere

Aperitivo di benvenuto

Spumante, Acqua minerale, Succhi di frutta, Caraffa di spritz, Tartine fredde

Buffet di antipasti

Tagliere di carni miste pregiate, Tortino rustico con salsiccia e formaggio, Tagliere di formaggi con miele e mostarde, Treccia di mozzarella di bufala, Insalata di seppie, zucchine, olive nere con emulsione di limone, Tagliata di polpo con pomodorini, rucola e aceto balsamico, Cocotte di gamberi con salsa secca, Martini rosa, Cous cous di verdure con salsa harissa, Tortino di zucchine e fonduta di parmigiano, Pizza Montanara, pomodoro, Grana Padano e basilico

Primi piatti

Ravioli ripieni di carciofi e parmigiano con burro di nocciole, salvia, pinoli e pancetta croccante
Gnocchi alle vongole, friggittelli e bottarga

Secondi piatti

Filetto di maialino da latte in crosta di nocciole e salsa di porri, brioche di patate e caponatina di verdure
O
Filetto di branzino con crumble di pistacchio, flan di carote e patate

Dessert dal Buffet

Buffet di torte e piccola pasticceria
Tagliata di frutta di stagione
Caffè e distillati, Selezione vini Donna Camilla Savelli, Acqua minerale
Torta nuziale (non inclusa)
Spumante per brindisi (non incluso)



Trastevere Menu

Welcome Aperitif

Sparkling wine, Mineral water, Fruit juice, Carafe of spritz, Cold canapés

Starters Buffet

Platter of fine mixed meats, Rustic pie with sausage and cheese, Cheese platter with honey and mustards, Buffalo mozzarella “braid”, Cuttlefish salad, zucchini, black olives with lemon emulsion, Sliced octopus with cherry tomatoes, rocket and balsamic vinegar, Shrimp cocotte with dry, Martini pink sauce, Vegetable cous cous with harissa sauce, Zucchini pie and parmesan fondue
Montanara pizza, tomato, Grana Padano cheese and basil

First Dishes

Artichoke and Parmesan filled ravioli with hazelnut butter, sage, pine nuts and crispy bacon
Gnocchi with clams, friggittelli (green pepper) and bottarga (dried mullet eggs)

Main Dishes

Suckling pork fillet in hazelnut crust and leek sauce, Brioche potato and vegetable caponatina
Or
Sea bass fillet with pistachio crumble, Carrot and potato flan

Dessert from the Buffet

Buffet of cakes and small pastries
Sliced seasonal fruit
Coffee and spirits, Wines selection Donna Camilla Savelli, Mineral water
Wedding Cake (not included)
Sparkling wine for toast (not included)

Menu Porta Settimiana

Aperitivo di benvenuto

Spumante, Acqua minerale, Succhi di frutta, Caraffa di spritz, Tartine fredde

Buffet di antipasti

Carpaccio di carne in scatola con rucola e parmigiano, Insalata caprese con mozzarella di bufala, Tagliata di salmone marinata agli agrumi, Orzo mediterraneo con feta greca, Tagliere di formaggi con miele e mostarde, Classico prosciutto e melone, Insalata di calamari aromatizzata allo zenzero, Moscardini con pomodorini, olive e pinoli, Pizza Montanara, pomodoro, Grana Padano e basilico

Primi piatti

Ravioli con zucca e mandorle e semi di papavero
Orecchiette con melanzane e pomodorini, menta e cacioricotta

Secondi piatti

Tagliata di manzo su crostino di pane con salsa al Barolo e filetti di mandorle tostate, involtini di patate e pancetta
O
Rombo ripieno di gamberi rossi con la loro salsa, patate allo zafferano e chips di carciofi

Dessert dal Buffet

Buffet di torte e piccola pasticceria
Tagliata di frutta di stagione
Caffè e distillati, Selezione vini Donna Camilla Savelli, Acqua minerale
Torta nuziale (non inclusa)
Spumante per brindisi (non incluso)



Menu Porta Settimiana

Welcome Aperitif

Sparkling wine, Mineral water, Fruit juice, Carafe of spritz, Cold canapés

Starters Buffet

Corned beef carpaccio with rocket and parmesan, Caprese salad with buffalo mozzarella, Sliced salmon marinated with citrus fruits, Mediterranean barley with Greek feta, Cheese platter with honey and mustards, Classic ham and melon, Squid salad flavored with ginger, Moscardini with cherry tomatoes, olives and pine nuts, Montanara pizza, tomato, Grana Padano cheese and basil

First Dishes

Priest's hats(Ravioli) with pumpkin and almonds and poppy seeds
Orecchiette with aubergines and cherry tomatoes, mint and cacioricotta cheese

Main Dishes

Sliced beef on bread crouton with Barolo sauce and toasted almond fillets, Small potatoes and bacon string beans rolls
Or
Turbot filled with red prawns with their sauce, Saffron potatoes and artichoke chips

Dessert from the Buffet

Buffet of cakes and small pastries
Sliced seasonal fruit
Coffee and spirits, Wines selection Donna Camilla Savelli, Mineral water
Wedding Cake (not included)
Sparkling wine for toast (not included)

IL NOSTRO SERVIZIO – OUR SERVICE – O NOSSO SERVIÇO



- **Mise en place** ricercate e personalizzate, realizzate per riflettere la tua storia d'amore
- **Centrotavola eleganti**, un'armonia di fiori, colori ed emozioni
- **Candele e fiaccole romane**, illuminano il percorso dall'ingresso dell'hotel ai giardini
- **Stampa personalizzata del menu**, un delicato ricordo della tua festa
- **Suite nuziale**, un rifugio intimo per la vostra prima notte da sposi
- **Personale dedicato**, attento e discreto, che guida ogni momento con cura
- **Angolo dei confetti**, dolci simboli di gioia e prosperità
- **Angolo per il taglio della torta**, una scena di luce, risate e amore
- **Parcheggio privato**, per un'esperienza fluida ed elegante



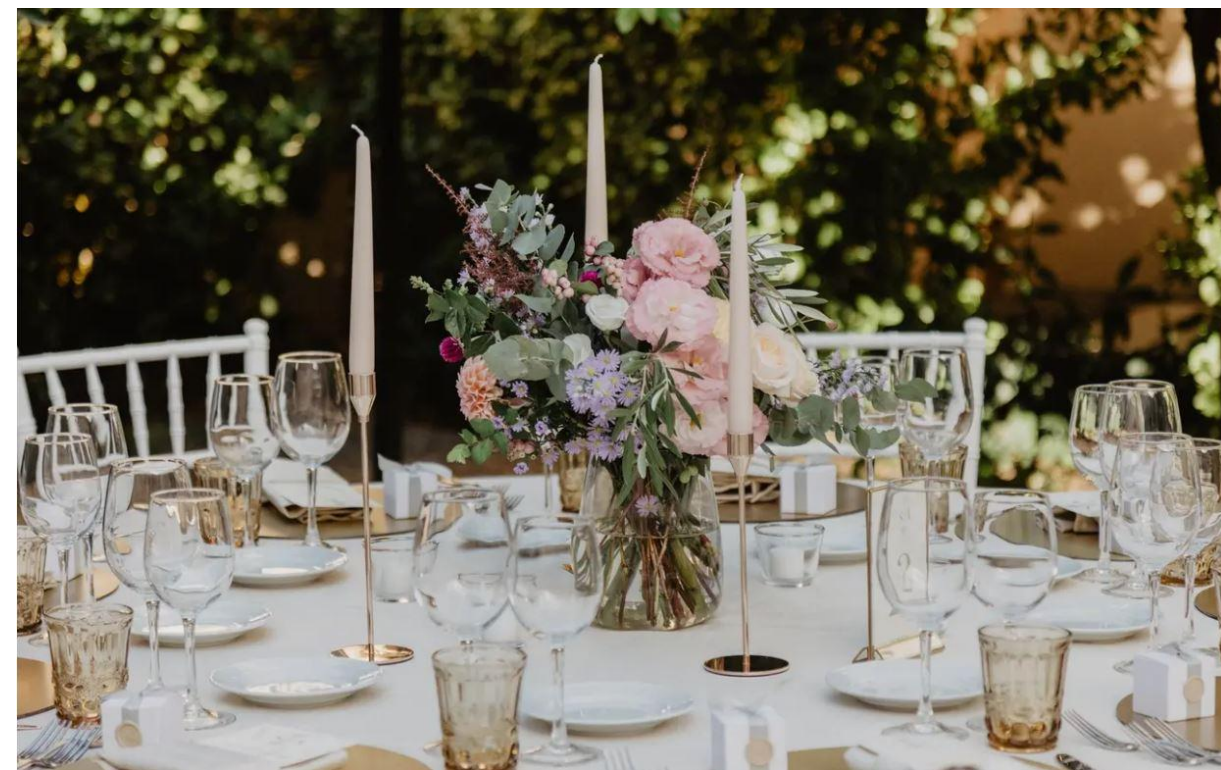
- **Refined and personalized mise en place**, crafted to reflect your love story
- **Elegant centerpieces**, a harmony of flowers, colors, and emotion
- **Candles and Roman torches**, illuminating the path from the hotel entrance to the gardens
- **Personalized menu printing**, a delicate keepsake of your celebration
- **Bridal suite**, an intimate haven for your first night as newlyweds
- **Dedicated staff**, attentive and discreet, guiding every moment with care
- **Confetti corner**, sweet symbols of joy and prosperity
- **Cake-cutting corner**, a scene of light, laughter, and love
- **Private parking**, for a seamless and elegant experience



- **Mise en place refinada e personalizada**, criada para refletir a sua história de amor
- **Centro de mesa elegante**, uma harmonia de flores, cores e emoção
- **Velas e tochas romanas**, iluminando o caminho da entrada do hotel até os jardins
- **Menu personalizado**, uma lembrança delicada da sua celebração
- **Suíte dos noivos**, um refúgio íntimo para a primeira noite a dois
- **Equipe dedicada**, atenta e discreta, cuidando de cada momento com carinho
- **Cantinho dos confetes**, doces símbolos de alegria e prosperidade
- **Espaço para o corte do bolo**, um instante de luz, risos e amor
- **Estacionamento privativo**, para uma experiência elegante e tranquila



STEFANO GRUPPO
WEDDING PHOTOGRAPHER



SERVIZI EXTRA – EXTRA SERVICE - SERVIÇOS EXTRAS



- **Musica dal vivo e intrattenimento**
- **Fotografia e video**, per catturare ogni sguardo, ogni emozione
- **Design floreale personalizzato**, creato per adattarsi al tuo stile unico
- **Arrivo in Fiat 500 d'epoca o in Vespa**, un ingresso elegante e indimenticabile
- **Degustazione di cioccolato e rum-sigaro**, un momento di piacere per i sensi
- **Servizio di babysitter**, cura delicata per i più piccoli, così tutti possono festeggiare liberamente
- **Angolo dei liquori e dei digestivi pregiati**
- **Open bar**, dove ogni brindisi diventa un ricordo sotto le stelle



- **Live music and entertainment**
- **Photography and video**, to capture every glance, every emotion
- **Personalized floral design**, created to match your unique style
- **Arrival in a vintage Fiat 500 or on a Vespa**, a stylish and unforgettable entrance
- **Chocolate and rum-cigar tasting**, an indulgent moment for the senses
- **Babysitting service**, gentle care for the little ones, so everyone can celebrate freely
- **Fine liqueurs and digestifs corner**
- **Open bar**, where every toast becomes a memory under the stars



- **Música ao vivo e entretenimento**
- **Foto e vídeo**, para capturar cada olhar, cada emoção
- **Design floral personalizado**, criado para refletir seu estilo único
- **Chegada em um Fiat 500 antigo ou de Vespa**, uma entrada elegante e inesquecível
- **Degustação de chocolates e charutos com rum**, um momento de puro prazer para os sentidos
- **Serviço de babá**, cuidado delicado com os pequenos, para que todos possam celebrar livremente
- **Cantinho de licores e digestivos**
- **Open bar**, onde cada brinde se transforma em uma lembrança sob as estrelas



94 CAMERE - 94 ROOMS - 94 QUARTOS





TARIFFE A PARTIRE DA RATES STARTING FROM PREÇOS A PARTIR DE

Sala Borromini: a partire da € 1.850 IVA inclusa
Terrazza Savelli: a partire da 1.850 € IVA inclusa
 Chiesa: su richiesta
Menu: a partire da €160 a persona
Camere: a partire da €300 a camera a notte, colazione inclusa

TOTALE per 30 ospiti (senza servizi extra): € 15.650 (bevande e torta escluse)

 Borromini Hall: starting from €1,850 VAT included
Savelli Terrace: starting from €1,850 VAT included
Church: on request
Menu: starting from €160 per person
Rooms: starting from €300 per room per night, breakfast included

TOTAL for 30 guests (without extra services): €15,650 (drinks and cake excluded)

 Sala Borromini: a partir de €1.850 com IVA incluído
Terraço Savelli: a partir de €1.850 com IVA incluído
Igreja: sob solicitação
Menu: a partir de €160 por pessoa
Quartos: a partir de €300 por quarto, por noite, com café da manhã incluído

TOTAL para 30 pessoas (sem serviços extras): €15.650 (bebidas e bolo não incluídos)



Taormina



An aerial photograph of the Taormina Mare coastline in Sicily, Italy. The image shows a rugged, rocky peninsula with lush green vegetation and a cluster of buildings, including hotels and residential houses, built into the hillside. The sea is a deep blue, with several small coves and bays. A large boat is visible in the lower left, leaving a white wake. The sky is clear and blue.

VRETREATS
ATLANTIS BAY
Your Retreat in Taormina



ATLANTIS BAY

Your Retreat in Taormina

🇮🇹 Taormina è la perla del Mediterraneo che accoglie l'Atlantis Bay: un luogo dove arte, profumi, tradizioni e culture di epoche lontane si fondono in una bellezza senza tempo.

Affacciata sulla pittoresca Baia delle Sirene, l'Atlantis Bay offre panorami incantevoli e un'atmosfera dal fascino ineguagliabile.

La cornice perfetta per un matrimonio da sogno, dove lusso ed eleganza si fondono.

🇬🇧 Taormina is the pearl of the Mediterranean that welcomes the Atlantis Bay: a place where art, scents, traditions, and cultures from distant eras blend in timeless beauty.

Overlooking the picturesque Bay of the Sirens, Atlantis Bay offers enchanting views and an atmosphere of unrivaled charm.

The perfect setting for a dream wedding, where luxury and elegance come together.

🇧🇷 Taormina é a pérola do Mediterrâneo que acolhe o Atlantis Bay: um lugar onde a arte, os aromas, as tradições e as culturas de épocas distantes se unem em uma beleza atemporal.

Com vista para a pitoresca Baía das Sereias, o Atlantis Bay oferece cenários encantadores e uma atmosfera de charme incomparável.

O cenário ideal para um casamento dos sonhos, entre luxo e elegância.





IL NOSTRO FORMAT – OUR FORMAT - NOSSO FORMATO

IN PISCINA O AL MARE
BY THE POOL OR BY THE SEA
À BEIRA DA PISCINA OU À BEIRA-MAR



Accoglienza raffinata degli ospiti presso la piscina, seguita da un esclusivo cocktail di benvenuto sul deck

A warm welcome for guests upon arrival by the pool, with an elegant welcome cocktail served on the deck

Recepção acolhedora dos convidados na piscina, com um sofisticado coquetel de boas-vindas servido no deck.

ARRIVO DEGLI SPOSI
ARRIVAL OF THE NEWLYWEDS
CHEGADA DOS NOIVOS



Aperitivo a buffet finger food con 3 postazioni di show-cooking e bevande, seguito da una cena di 4 portate

Finger food aperitif buffet with 3 show-cooking stations and drinks, followed by a 4-course dinner

Buffet de finger food com 3 estações de show cooking e drinks, seguido por um jantar de casamento com 4 pratos.

ANGOLO FLOREALE
FLORAL CORNER
CANTINHO FLORAL



Taglio della torta

Cake cutting

Corte do bolo



IL NOSTRO PACCHETTO - OUR PACKAGE - NOSSO PACOTE DE CASAMENTO



Per eventi da 80 a 180 ospiti: elegante disposizione con tavoli rotondi e cena servita, preceduta da un aperitivo a buffet sul deck o in sala.
Per eventi da 30 a 60 ospiti: allestimento intimo e suggestivo in giardino.



Il menù comprende: aperitivo di benvenuto, buffet di antipasti con 3 postazioni show-cooking, 4 portate servite, buffet di dolci, frutta e torta nuziale.



Meraviglioso giardino vista mare per la cerimonia simbolica (non civile), caratterizzato da gazebo bianco e allestimenti floreali



From 80 to 180 guests: elegant setup with round tables and seated dinner, preceded by a buffet-style aperitif on the deck or indoors.
From 30 to 60 guests: charming garden setup.



The menu includes: welcome aperitif, appetizer buffet with 3 show-cooking stations, 4 served courses, dessert buffet, fruit, and wedding cake.



Wonderful sea-view garden for the symbolic ceremony (not civil), featuring a white gazebo and floral arrangements



Para eventos de 80 a 180 convidados: elegante disposição com mesas redondas e jantar servido, antecedido por um coquetel em estilo buffet no deck ou no salão. Para eventos de 30 a 60 convidados: ambientação charmosa e acolhedora no jardim.



O menu inclui: aperitivo de boas-vindas, buffet de antepastos com 3 estações de show cooking, 4 pratos servidos, buffet de sobremesas, frutas e bolo de casamento.



Maravilhoso jardim com vista para o mar para a cerimônia simbólica (não civil), com gazebo branco e arranjos florais.



Welcome E Aperitivo 🇮🇹

Welcome

Cocktail alla frutta (arancia e fragola, ananas e cocco)
Bevande rinfrescanti (limone e menta)
Acqua naturale e frizzante
Cheesecake al salmone destrutturato servito in un bicchiere
Ventaglio di pasta sfoglia ripieno di caprino e pomodorini confit
Granita di frutta fresca con mini brioche

Aperitivo

Prosecco Superiore D.O.C.G. Valdo "Cuvée di Boj"
Spritz al mandarino siciliano
Cocktail di frutta fresca

Finger Food

Tartare di salmone e cernia servite al cucchiaino con mousse di pane al basilico e olio extra vergine di oliva
Gambero rosso leggermente marinato con una piccola bruschetta all'aglio dolce
Frittella di ricotta e asparagi con un pizzico di limone
Tonno scottato con cipolla caramellata
Parmigiana di melanzane destrutturata servita in bicchiere
Selezione di salumi e formaggi serviti con mini focacce, miele e marmellate
Assortimento di mini arancini al ragù e spinaci
Prelibatezze rustiche della tradizione siciliana
Bavarese di pomodori con gamberi e stracciatella
Crema di ceci con pesce bianco scottato e timo
Tartare di manzo con gel di zafferano e germogli misti

Show cooking corner: Taglio di polpo e frittura assortita di mare



🇬🇧 Welcome and Aperitif

Welcome

Fruit mocktails (orange & strawberry, pineapple & coconut)
Refreshing beverages (lemon and mint)
Still and sparkling water
Deconstructed salmon cheesecake served in a glass
Puff pastry fan filled with goat cheese and confit cherry tomato
Fresh fruit granita with mini brioche

Aperitif

Prosecco Superiore D.O.C.G. Valdo "Cuvée di Boj"
Sicilian Mandarin Spritz
Fresh fruit mocktail

Finger Food

Salmon and grouper tartare served on a spoon with basil bread mousse and extra virgin olive oil
Lightly marinated red prawn with a small sweet garlic bruschetta
Ricotta and asparagus pancake with a hint of lemon
Seared tuna with caramelized onion
Deconstructed eggplant parmigiana served in a glass
Selection of cold cuts and cheeses served with mini focaccias, honey, and jams
Assortment of mini arancini with ragù and spinach
Traditional Sicilian rustic delicacies
Tomato bavarois with prawn and stracciatella
Chickpea cream with seared white fish and thyme
Beef tartare with saffron gel and mixed sprouts

Show cooking corner: octopus carving and assorted fried seafood

Menu Zaffiro

Antipasti
Turbante di crostacei e frutti di mare con verdure di stagione, salsa al mango e un tocco di brezza marina

Primi Piatti
Risotto Carnaroli con gamberi di nassa e crumble di pistacchi
Ravioli ripieni di melanzane viola, serviti con ragù di dentice e finocchietto selvatico

Secondi
Orata in crosta croccante di mandorle con patate al limone profumate al timo e olio extravergine d’oliva

Antipasti
Carpaccio di ricciola marinato con una leggera nota affumicata, mandorle croccanti, salsa allo yogurt greco e lime

Primi Piatti
Risotto Carnaroli con asparagi di mare e ragù di cernia
Mezzi paccheri con mazzancolle e fili croccanti di zucchine

Secondi
Filetto di branzino in leggera salsa al cocco e lime con verdure saltate al wok

Bevande
Acqua naturale Acqua Panna e frizzante San Pellegrino

Vini:
Antichi Vinai Etna Bianco Petralava
Antichi Vinai Etna Rosso Petralava
Oppure
Regaleali Tasca D’Almerita Chardonnay-Inzolia
Regaleali Tasca D’Almerita Nero D’Avola



Menu Zaffiro

Starter
Crustacean and shellfish turban with seasonal vegetables, mango sauce, and a touch of sea breeze

First Courses
Carnaroli risotto with nassa prawns and pistachio crumble
Ravioli stuffed with violet eggplant, served with red snapper ragout and wild fennel

Main Course
Sea bream in a crunchy almond crust with thyme-scented lemon potatoes and extra virgin olive oil

Starter
Amberjack carpaccio marinated with a hint of smoke, crispy almonds, Greek yogurt sauce, and lime

First Courses
Carnaroli risotto with sea asparagus and grouper ragout
Half paccheri pasta with king prawns and crispy zucchini threads

Main Course
Sea bass fillet in a light coconut and lime sauce with wok-fried vegetables

Beverages
Still water Acqua Panna and sparkling water San Pellegrino

Wines:
Antichi Vinai Etna Bianco Petralava
Antichi Vinai Etna Rosso Petralava
Or
Regaleali Tasca D’Almerita Chardonnay-Inzolia White Wine
Regaleali Tasca D’Almerita Nero D’Avola Red Win

Menu Smeraldo

Antipasti
Gamberoni “alla beccafico” con granella di pistacchi, vellutata di burrata e pomodorini confit al forno

Primi Piatti
Risotto Vialone Nano con bocconcini di dentice, pomodorini e olive nere disidratate
Ravioli ripieni di melanzane, serviti con ragù di crostacei e pesto di basilico

Secondi
Filetto di ricciola in crosta dorata di patate, adagiato su vellutata di finocchio al profumo di liquirizia

Antipasti
Tartare di cernia gialla con delicata gelatina al gin tonic e note fresche di pompelmo rosa

Primi Piatti
Risotto Carnaroli mantecato con scampi e profumato alla scorza di limone candita
Crespelle dorate ripiene di vellutata di zucca, accompagnate da ragù di dentice e delicate punte di asparagi

Secondi
Filetto di ombrina in crosta verde di erbe aromatiche, accompagnato da gamberi avvolti in croccante di patate e verdure novelle al vapore

Bevande
Acqua naturale Acqua Panna e frizzante San Pellegrino

Vini:
Antichi Vinai Etna Bianco Petralava
Antichi Vinai Etna Rosso Petralava

Oppure
Regaleali Tasca D’Almerita Chardonnay-Inzolia
Regaleali Tasca D’Almerita Nero D’Avola



Menu Smeraldo

Starter
King prawns “beccafico style” with pistachios, burrata cream, and confit cherry tomatoes

First Courses
Vialone Nano risotto with red snapper chunks, cherry tomatoes, and dehydrated black olives
Ravioli stuffed with eggplant, served with shellfish ragout and basil pesto

Main Course
Amberjack in a potato crust over fennel cream scented with liquorice

Starter
Yellow grouper tartare with gin and tonic jelly and pink grapefruit

First Courses
Carnaroli risotto with scampi and candied lemon zest
Crespelle filled with pumpkin, served with red snapper ragout and asparagus tips

Main Course
White drum fillet in green herb crust, prawns in crispy straw, and baby vegetables

Beverages
Still water Acqua Panna and sparkling water San Pellegrino

Wines:
Antichi Vinai Etna Bianco Petralava
Antichi Vinai Etna Rosso Petralava

Or
Regaleali Tasca D’Almerita Chardonnay-Inzolia White Wine
Regaleali Tasca D’Almerita Nero D’Avola Red Wine

Menu Rubino 🇮🇹

Antipasti

Assortimento di crostacei e frutti di mare al vapore, serviti con delicato gel di frutta esotica e pregiato caviale di riccio di mare

Primi Piatti

Risotto Carnaroli mantecato con bocconcini di scorfano rosso, fiori di zucca e profumo di lime fresco
Lasagnetta di pasta fresca con melanzane dorate, mozzarella filante, pomodorini confit e delicato ragù di crostacei

Secondi

Trancio di dentice scottato al profumo di timo, adagiato su morbido tortino di patate e accompagnato da delicata salsa alle vongole

Bevande

Acqua naturale Acqua Panna e frizzante San Pellegrino

Vini:

Antichi Vinai Etna Bianco Petralava

Antichi Vinai Etna Rosso Petralava

Oppure

Regaleali Tasca D’Almerita Chardonnay-Inzolia

Regaleali Tasca D’Almerita Nero D’Avola



🇬🇧 Menu Rubino

Starter

Assortment of steamed shellfish and crustaceans with exotic fruit gel and sea urchin caviar

First Courses

Carnaroli risotto with red scorpionfish morsels, zucchini blossoms, and lime

Fresh pasta lasagnetta with eggplant, mozzarella, cherry tomatoes, and shellfish ragout

Main Course

Seared red snapper with thyme, served on a potato cake with clam sauce

Beverages

Still water Acqua Panna and sparkling water San Pellegrino

Wines:

Antichi Vinai Etna Bianco Petralava

Antichi Vinai Etna Rosso Petralava

Or

Regaleali Tasca D’Almerita Chardonnay-Inzolia White Wine

Regaleali Tasca D’Almerita Nero D’Avola Red Wine

Menu Diamante 🇮🇹

Antipasti

Aragosta cotta in court-bouillon, servita su delicata gelatina di pomodorini gialli, con maionese al basilico e croccante di pane nero

Primi Piatti

Risotto Vialone Nano mantecato allo champagne con delicata polpa di granchio
Maccheroncini freschi con zucchine novelle, vongole veraci, pomodorini confit e riccioli di bottarga

Secondi

Medaglione di cernia con gambero rosso di Mazara del Vallo, bietoline selvatiche saltate, patata allo zafferano e delicati spaghetti di verdure

Bevande

Acqua naturale Acqua Panna e frizzante San Pellegrino

Vini:

Antichi Vinai Etna Bianco Petralava

Antichi Vinai Etna Rosso Petralava

Oppure

Regaleali Tasca D'Almerita Chardonnay-Inzolia

Regaleali Tasca D'Almerita Nero D'Avola-



🇬🇧 Menu Diamante

Starter

Lobster cooked in court bouillon on yellow cherry tomato jelly, basil mayonnaise, and crispy black bread

First Courses

Vialone Nano risotto with champagne and crab meat
Fresh macaroni pasta with zucchini, clams, cherry tomatoes, and curls of bottarga

Main Course

Grouper medallion with Mazara del Vallo prawn, wild chard, saffron potato, and vegetable spaghetti

Beverages

Still water Acqua Panna and sparkling water San Pellegrino

Wines:

Antichi Vinai Etna Bianco Petralava

Antichi Vinai Etna Rosso Petralava

Or

Regaleali Tasca D'Almerita Chardonnay-Inzolia

White Wine

Regaleali Tasca D'Almerita Nero D'Avola Red Wine

Torta Nuziale e Gran Buffet di Dolci 🇮🇹

Torta Nuziale con chantilly bianca e fragoline di bosco
Tiramisù al caffè
Cassata siciliana
Panna cotta con lamponi e mirtilli
Mousse al frutto della passione
Gelatina di fragole
Semifreddo al pistacchio
Torta al cioccolato Setteveli
Millefoglie con crema chantilly
Torta alla crema di cioccolato
Torta alla crema di nocciole

Piccola Pasticceria

Assortimento di cannoli farciti con ricotta, crema bianca e cioccolato
Bigné assortiti ripieni di crema bianca e cioccolato
Babà con crema chantilly e panna montata
Crostatine di pasta frolla con crema bianca e frutta fresca
Tagliata di frutta fresca di stagione

Franciacorta Marchese Antinori Cuvée Royale
Caffè



🇬🇧 Wedding Cake and Grand Dessert Buffet

Wedding Cake with white Chantilly cream and wild strawberries
Coffee tiramisu
Sicilian cassata
Panna cotta with raspberries and blueberries
Passion fruit mousse
Strawberry jelly
Pistachio semifreddo
Seven-layer chocolate cake (Setteveli)
Millefeuille with white cream
Chocolate cream cakeHazelnut cream cake

Mini Pastries:

Assortment of cannoli filled with ricotta, white cream, and chocolate
Mixed bigné filled with white cream and chocolate
Babà with white cream and whipped cream
Shortcrust pastry tartlets with white cream and fresh fruit
Fresh seasonal fruit platter

Franciacorta Marchese Antinori Cuvée Royale
Coffee

IL NOSTRO SERVIZIO – OUR SERVICE – O NOSSO SERVIÇO



- **Allestimento raffinato e personalizzato**, creato per riflettere la vostra storia d'amore
 - **Centrotavola eleganti**, un'armonia di fiori, colori ed emozioni
 - **Candele** che illuminano il percorso dall'ingresso dell'hotel fino al pontile sul mare
 - **Menu personalizzati**, un ricordo prezioso della vostra celebrazione
 - **Camera nuziale**, un rifugio intimo per la vostra prima notte
 - **Staff dedicato**, attento e discreto, a guidare ogni momento con cura
 - **Angolo confetti**, dolci simboli di gioia e prosperità
 - **Angolo torta nuziale**, una scenografia di luci, sorrisi e amore
 - **Parcheggio privato**, per un'esperienza senza pensieri e sempre elegante
-



- **Refined and personalized mise en place**, crafted to reflect your love story
 - **Elegant centerpieces**, a harmony of flowers, colors, and emotion
 - **Candles**, illuminating the path from the hotel entrance to the deck by the sea
 - **Personalized menu printing**, a delicate keepsake of your celebration
 - **Bridal room**, an intimate haven for your first night as newlyweds
 - **Dedicated staff**, attentive and discreet, guiding every moment with care
 - **Confetti corner**, sweet symbols of joy and prosperity
 - **Cake-cutting corner**, a scene of light, laughter, and love
 - **Private parking**, for a seamless and elegant experience
-



- **Mise en place refinada e personalizada**, criada para refletir a sua história de amor
- **Centro de mesa elegante**, uma harmonia de flores, cores e emoção
- **Velas**, iluminando o caminho da entrada do hotel até o deck à beira-mar
- **Menu personalizado**, uma lembrança delicada da sua celebração
- **Suíte dos noivos**, um refúgio íntimo para a primeira noite a dois
- **Equipe dedicada, atenta e discreta**, cuidando de cada momento com carinho
- **Cantinho dos confetes**, doces símbolos de alegria e prosperidade
- **Espaço para o corte do bolo**, um instante de luz, risos e amor
- **Estacionamento privativo**, para uma experiência elegante e tranquila



marcoficili



marcoficili

SERVIZI EXTRA – EXTRA SERVICE - SERVIÇOS EXTRAS



- **Musica dal vivo e intrattenimento**
- **Servizio fotografico e video**, per catturare ogni sguardo, ogni emozione
- **Floral design personalizzato**, creato per rispecchiare il vostro stile unico
- **Arrivo in barca**, un ingresso da cinema che scivola sull'acqua come un sogno
- **Degustazione di cioccolato e sigari al rum**, un momento di puro piacere per i sensi
- **Servizio babysitting**, dolce attenzione per i più piccoli, perché tutti possano festeggiare serenamente
- **Angolo dei distillati e dei liquori pregiati**
- **Open bar**, dove ogni brindisi diventa un ricordo sotto le stelle



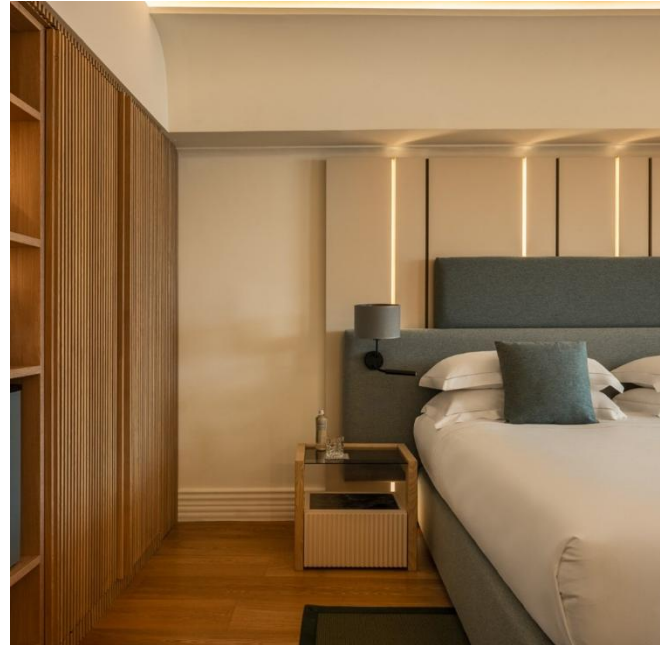
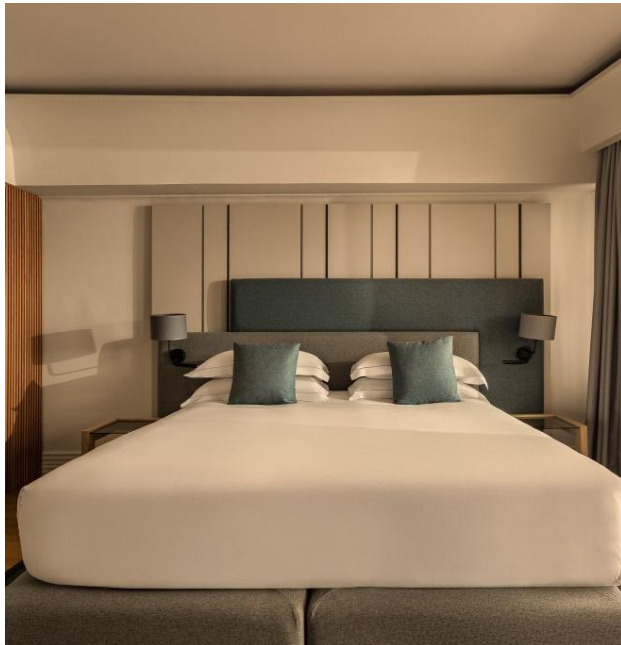
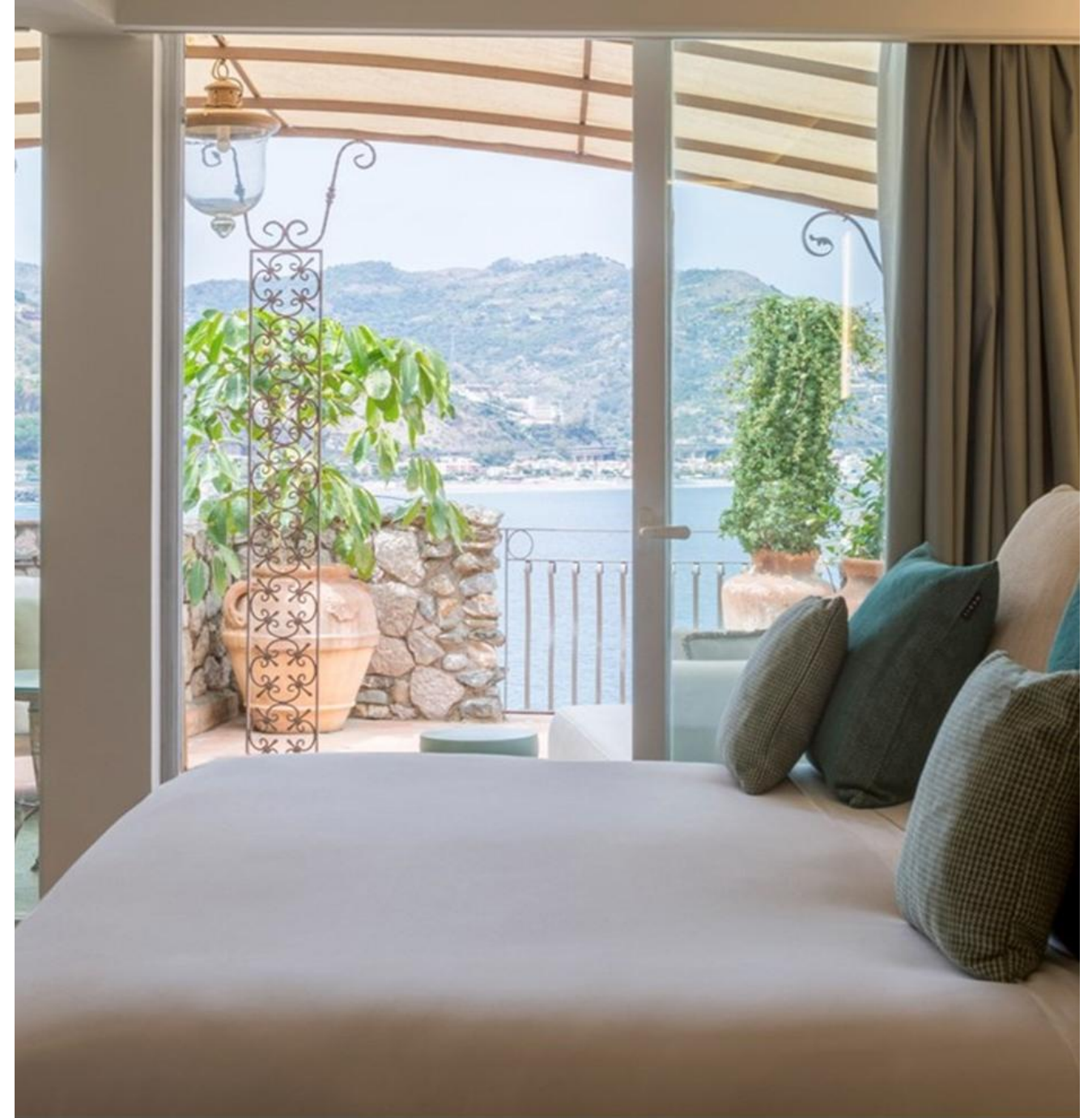
- **Live music and entertainment**
- **Photography and video**, to capture every glance, every emotion
- **Personalized floral design**, created to match your unique style
- **Arrival by boat**, a cinematic entrance that glides over the water like a dream
- **Chocolate and rum-cigar tasting**, an indulgent moment for the senses
- **Babysitting service**, gentle care for the little ones, so everyone can celebrate freely
- **Fine liqueurs and digestifs corner**
- **Open bar**, where every toast becomes a memory under the stars

- **Música ao vivo e entretenimento**
- **Foto e vídeo**, para capturar cada olhar, cada emoção
- **Design floral personalizado**, criado para refletir seu estilo único
- **Chegada de barco**, uma entrada cinematográfica que desliza sobre as águas como um sonho
- **Degustação de chocolates e charutos com rum**, um momento de puro prazer para os sentidos
- **Serviço de babá**, cuidado delicado com os pequenos, para que todos possam celebrar livremente
- **Cantinho de licores e digestivos**
- **Open bar**, onde cada brinde se transforma em uma lembrança sob as estrelas





70 CAMERE - 70 ROOMS - 70 QUARTOS





TARIFFE A PARTIRE DA RATES STARTING FROM PREÇOS A PARTIR DE

 Giardino per cerimonia simbolica: a partire da € 2.000 + IVA
Deck sul mare: a partire da € 2.000 + IVA
Menu: a partire da € 220 per persona
Camere: a partire da € 600 per camera per notte

Totale per 30 ospiti (senza servizi extra): € 28.000 (bevande e torta nuziale escluse)

 Garden for symbolic ceremony: starting from €1,500 + VAT
Deck: starting from €2,000 + VAT
Menu: starting from €220 per person
Rooms: starting from €600 per room per night

TOTAL for 30 guests (without extra services): €28,000 (drinks and cake excluded)

 Jardim para cerimônia simbólica: a partir de €2.000 + IVA
Deck: a partir de €2.000 + IVA
Menu: a partir de €220 por pessoa
Quartos: a partir de €600 por quarto, por noite

TOTAL para 30 pessoas (sem serviços extras): €28.000 (bebidas e bolo não incluídos)



Venezia

CA' DI DIO

Your Retreat in Venice

SMALL
LUXURY
HOTELS
OF THE WORLD





CA' DI DIO

Your Retreat in Venice

🇮🇹 Immerso tra gli iconici canali di Venezia, Ca' di Dio è un rifugio di eleganza e romanticismo: il luogo perfetto per celebrare l'amore nella sua forma più autentica e raffinata.

Circondato da cortili fioriti e giardini rigogliosi, offre uno scenario incantato per un matrimonio da sogno, sospeso tra acqua, cielo e luce.

Un team dedicato si prende cura di ogni dettaglio, trasformando il vostro giorno speciale in un'esperienza indimenticabile nel cuore della città dell'amore eterno.

🇬🇧 Nestled among Venice's iconic canals, Ca' di Dio is a haven of elegance and romance, the perfect place to celebrate love in authentic luxury. Surrounded by blooming courtyards and lush gardens, it offers an enchanting setting for a dream wedding suspended between water, sky, and light.

A dedicated team takes care of every detail, turning your special day into an unforgettable experience in the heart of the city of eternal love.

🇧🇷 Aninhado entre os icônicos canais de Veneza, o Ca' di Dio é um refúgio de elegância e romantismo; o lugar perfeito para celebrar o amor com luxo autêntico.

Cercado por pátios floridos e jardins exuberantes, oferece um cenário encantador para um casamento dos sonhos, suspenso entre a água, o céu e a luz.

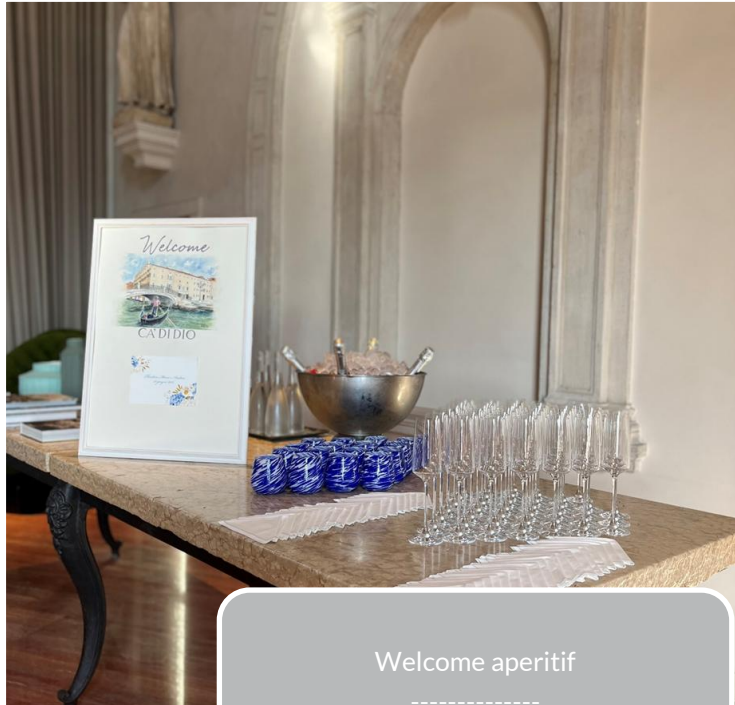
Uma equipe dedicada cuida de cada detalhe, transformando seu dia especial em uma experiência inesquecível no coração da cidade do amor eterno.





IL NOSTRO FORMAT – OUR FORMAT – NOSSO FORMATO

LOBBY – GIARDINI DELLE PERGOLE
LOBBY - GARDEN OF THE PERGOLAS
LOBBY - JARDIM DAS PÉRGOLAS



Welcome aperitif

Welcome aperitif

Aperitivo de boas-vindas



CHIOSTRO CENTRALE – PERGOLE
CENTRAL CLOISTER – PERGOLAS
CLAUSTRO CENTRAL – PÉRGOLAS



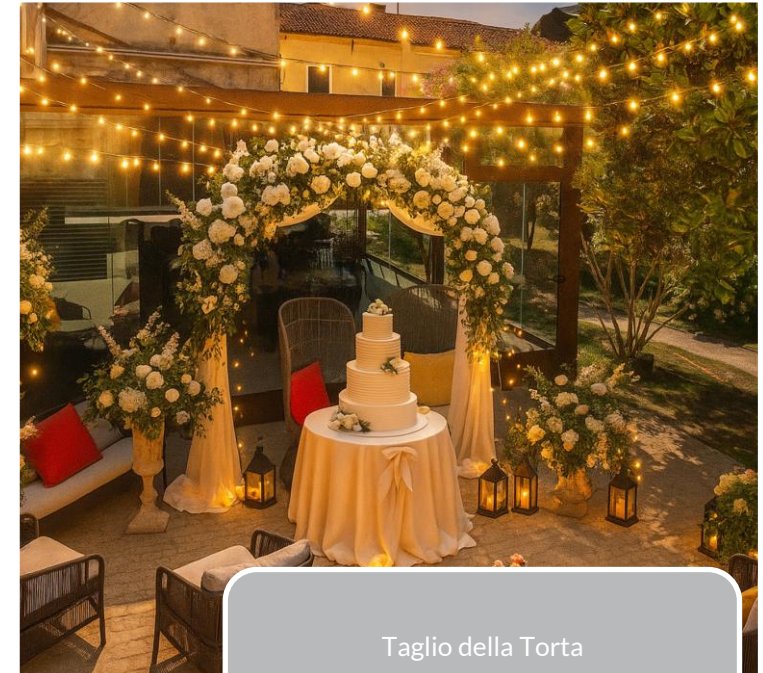
Welcome aperitif, cena servita, e buffet dei dolci

Welcome aperitif, plated dinner, and
dessert buffet

Aperitivo de boas-vindas, serviço à mesa e
buffet de sobremesas



CHIOSTRO PICCOLO
LITTLE CLOISTER
PEQUENO CLAUSTRO



Taglio della Torta

Cake cutting

Corte do bolo



IL NOSTRO PACCHETTO - OUR PACKAGE - NOSSO PACOTE DE CASAMENTO



Massimo 100 ospiti per un buffet in piedi nel nostro meraviglioso cortile
Con servizio a buffet con posti a sedere – 60 ospiti



Maximum 100 guests for a standing buffet in our wonderful courtyard
With seated buffet service – 60 guests



Máximo de 100 convidados para um buffet em pé em nosso maravilhoso pátio
Com serviço de buffet sentado – 60 convidados



Il menù comprende: aperitivo di benvenuto, portate servite e buffet di dolci.



The menu includes: welcome aperitif, served courses, and dessert buffet.



O menu inclui: aperitivo de boas-vindas, pratos servidos e buffet de sobremesas.

Menu Nuziale 🇮🇹

Menu Aperitivo

Fritto misto di verdure e frutti di mare
Selezione di formaggi DOP e mozzarella fresca
Ostriche
Vitello tonnato
Assortimento di tartine miste

MENU DI 3 PORTATE A BASE DI PESCE

Antipasti

Capesante con barbabietola, patata affumicata e quinoa croccante
Oppure
Tonno con gazpacho e caviale

Primi Piatti

Risotto ai frutti di mare
Oppure
Gnocchi al pesto e gamberi

Secondi

Branzino alla mediterranea
Oppure
Rombo chiodato con patate e salsa al limone

Selezione di torte al buffet



🇬🇧 Wedding Menu

Aperitif Menu

Mixed fried vegetables and seafood
Selection of DOP cheeses and fresh mozzarella
Oysters
Vitello tonnato (veal with tuna sauce)
Assortment of mixed canapés

3-COURSE SEAFOOD MENU

Starter

Scallop with beetroot, smoked potato, and crispy quinoa
Or
Tuna with gazpacho and caviar

First Course

Seafood risotto
Or
Gnocchi with pesto and prawns

Main Course

Mediterranean-style sea bass
Or
Turbot with potatoes and lemon sauce

Selection of cakes at the buffet

IL NOSTRO SERVIZIO OUR SERVICE O NOSSO SERVIÇO



- **Allestimento raffinato e personalizzato**, creato per riflettere la vostra storia d'amore
- **Centrotavola eleganti**, un'armonia di fiori, colori ed emozioni
- **Menu personalizzati**, un ricordo delicato della vostra celebrazione
- **Staff dedicato, attento e discreto**, che accompagna ogni momento con cura
- **Angolo confetti**, dolci simboli di gioia e prosperità
- **Angolo torta nuziale**, una scenografia di luci, sorrisi e amore



- **Refined and personalized mise en place**, crafted to reflect your love story
- **Elegant centerpieces**, a harmony of flowers, colors, and emotion
- **Personalized menu printing**, a delicate keepsake of your celebration
- **Dedicated staff**, attentive and discreet, guiding every moment with care
- **Confetti corner**, sweet symbols of joy and prosperity
- **Cake-cutting corner**, a scene of light, laughter, and love



- **Mise en place refinada e personalizada**, criada para refletir a sua história de amor
- **Centro de mesa elegante**, uma harmonia de flores, cores e emoção
- **Menu personalizado**, uma lembrança delicada da sua celebração
- **Equipe dedicada, atenta e discreta**, cuidando de cada momento com carinho
- **Cantinho dos doces**, doces símbolos de alegria e prosperidade
- **Espaço para o corte do bolo**, um instante de luz, risos e amor



66 CAMERE - 66 ROOMS - 66 QUARTOS





TARIFFE A PARTIRE DA RATES STARTING FROM PREÇOS A PARTIR DE



Ristorante Essentia (interno): a partire da 2.000 €
Pergola dell'Arsenale: 3.000 €
Pergola Antichi Forni: 2.400 €
Cortile principale: 3.000 € (4 ore)
Vero Restaurant: 1.800 €
Pergola Arsenale + Pergola Antichi Forni + uso esclusivo del giardino: 6.000 €
Menù: a partire da €200 a persona
Camere: a partire da €450 a camera a notte

TOTALE per 30 ospiti (senza servizi extra): a partire da € 21.500 (bevande e torta escluse)



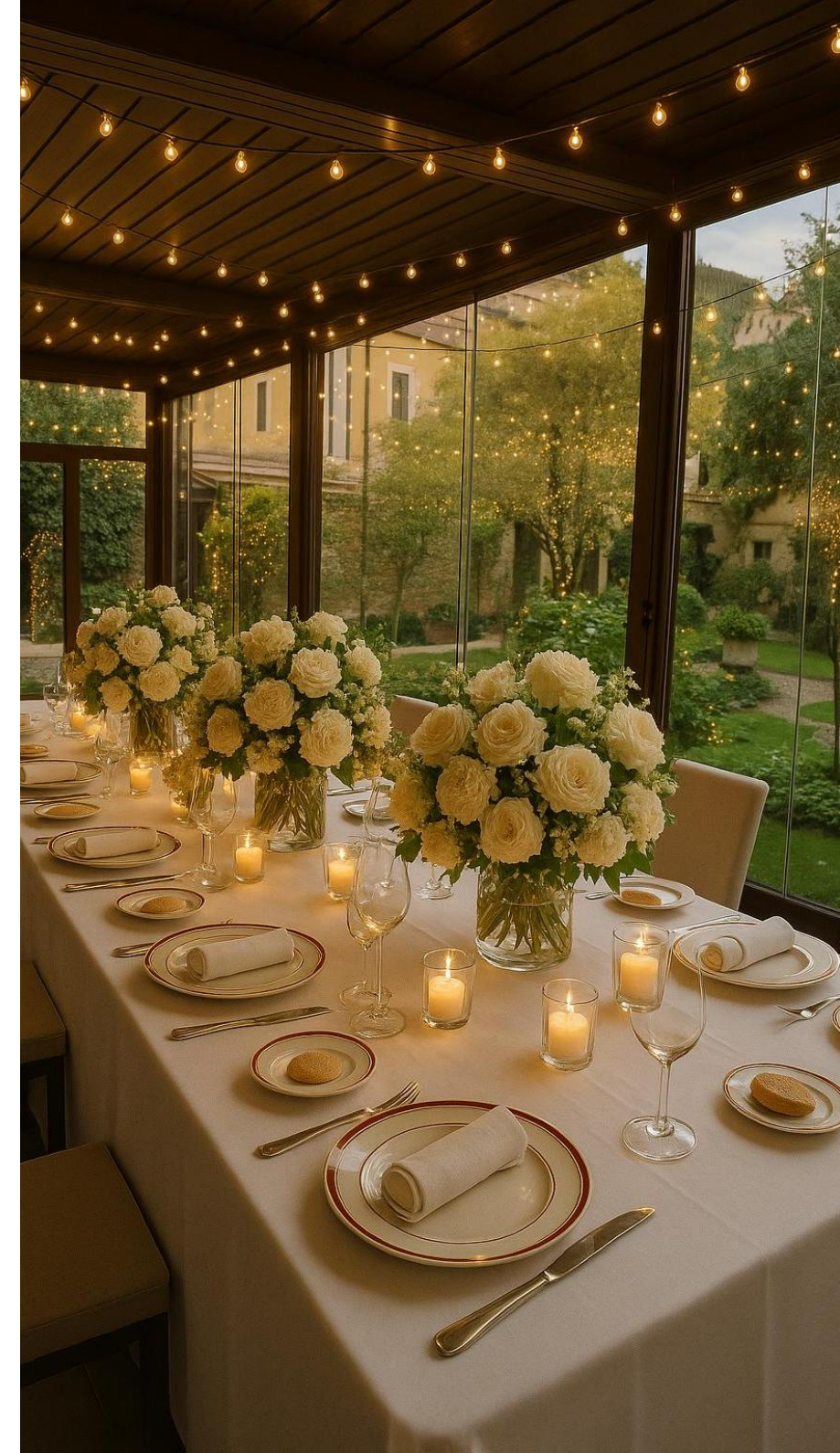
Essentia Restaurant (indoor): starting from €2,000
Arsenale Pergola: €3,000
Antichi Forni Pergola: €2,400
Main Courtyard: €3,000 (4 hours)
Vero Restaurant: €1,800
Arsenale Pergola + Antichi Forni Pergola + exclusive use of the garden: €6,000
Menu: starting from €200 per person
Rooms: starting from €450 per room per night

TOTAL for 30 guests (without extra services): starting from €21,500 (drinks and cake excluded)



Restaurante Essentia (interno): a partir de €2.000
Pérgola Arsenale: €3.000
Pérgola Antichi Forni: €2.400
Pátio Principal: €3.000 (4 horas)
Restaurante Vero: €1.800
Pérgola Arsenale + Pérgola Antichi Forni + jardim em uso exclusivo: €6.000
Menu: a partir de €200 por pessoa
Quartos: a partir de €450 por quarto, por noite

TOTAL para 30 pessoas (sem serviços extras): a partir de €21.500 (bebidas e bolo não incluídos)



VRETREATS

Italian Lifestyle Hotels

Luna di Miele
Honeymoon
Lua De Mel





Cervino
Cervinia

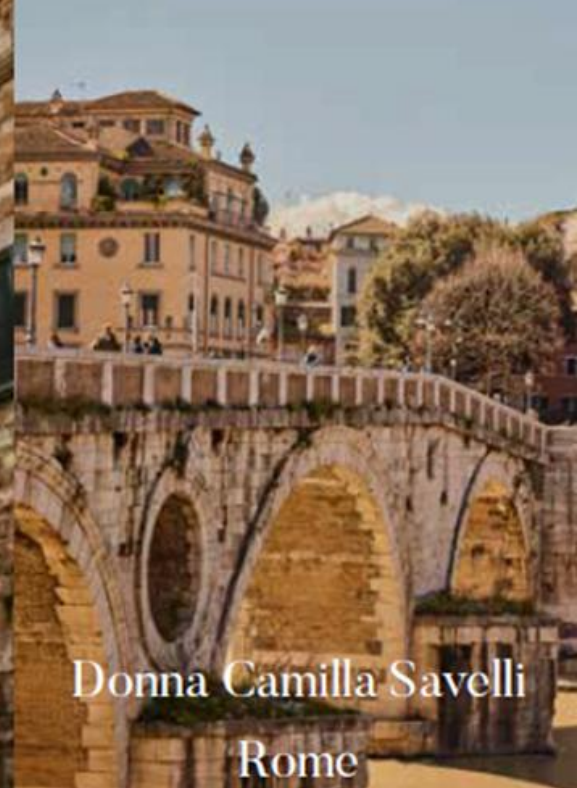


Ca' di Dio
Venice

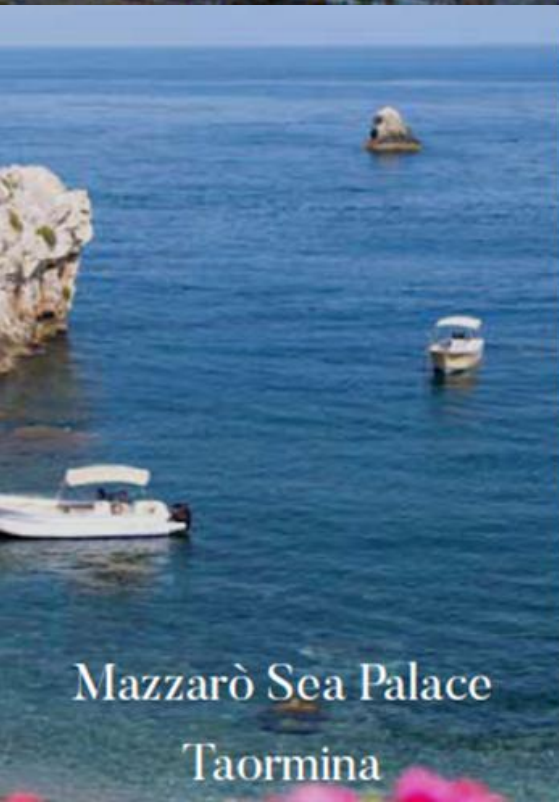
VRETREATS
Italian Lifestyle Hotels



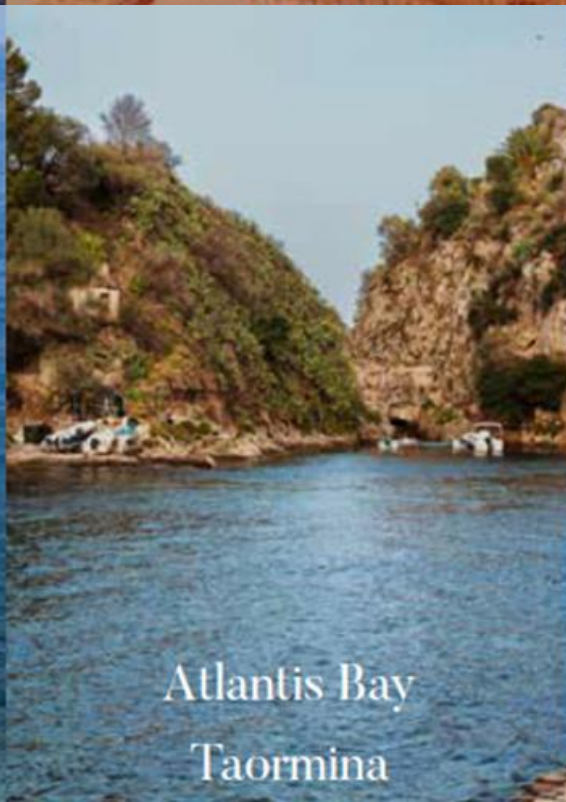
IL Tornabuoni
Florence



Donna Camilla Savelli
Rome



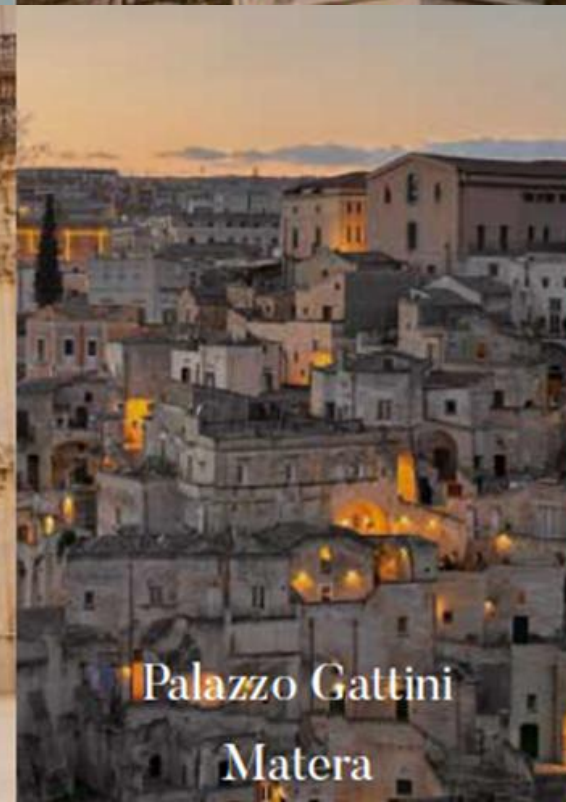
Mazzarò Sea Palace
Taormina



Atlantis Bay
Taormina



Palazzo Artemide
Ortygia



Palazzo Gattini
Matera



Cala Cuncheddi
Sardinia

LA TUA LUNA DI MIELE COME UN MODERNO GRAND TOUR D'ITALIA

VRETREATS
Italian Lifestyle Hotels



Un Viaggio d'Amore nella Bellezza Senza Tempo dell'Italia
Dalle **vette di Cervinia**, dove il cielo incontra la neve, alle **colline dorate della Toscana** e all'arte eterna di **Firenze e Roma**, fino alla **luce del Sud** e al mare di **Siracusa**, culla di miti e di passione.
Un itinerario che diventa **racconto, emozione, scoperta** —come un nuovo Grand Tour, un viaggio che celebra **la vita e l'amore**.

YOUR HONEYMOON AS A MODERN GRAND TOUR OF ITALY



A journey of love through the timeless beauty of Italy
From the **peaks of Cervinia**, where the sky meets the snow
To the **golden hills of Tuscany** and the eternal art of **Florence and Rome**
All the way to the **southern light** and the sea of **Syracuse**, cradle of myths and passion
An itinerary that becomes a **story, an emotion, a discovery**
Like the Grand Tour itself, a voyage celebrating **life and love**



A SUA LUA DE MEL COMO UM MODERNO GRAND TOUR DA ITÁLIA

Uma jornada de amor através da beleza eterna da Itália
Das **montanhas de Cervinia**, onde o céu toca a neve
Às **colinas douradas da Toscana** e à arte imortal de **Florença e Roma**
Até a **luz do Sul** e o mar de **Siracusa**, berço de mitos e paixões
Um itinerário que se transforma em **história, emoção e descoberta**
Como no Grand Tour, uma viagem que celebra **a vida e o amor**



*Il tuo viaggio d'amore
firmato dall'eccellenza*

*Your journey of love,
crafted with excellence*

*A sua viagem de amor,
feita com excelencia*

VRETREATS
Italian Lifestyle Hotels

MICE Department
+39 06398061 - meeting@vretreats.com - vretreats.com