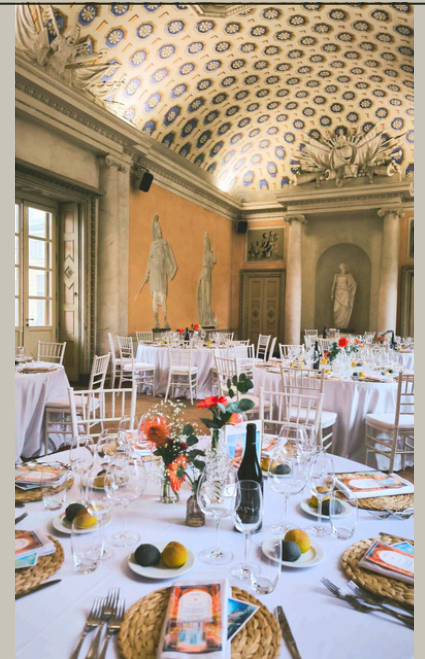


VILLA MANZOLI

PORTFOLIO

La cornice perfetta per vivere la vostra favola



LA VILLA

Un luogo di storia e bellezza senza tempo

Costruita tra il XVII e XVIII secolo, Villa Manzoli si distingue per le sue sale interne con stucchi e affreschi neoclassici su progetto dell'architetto Richino, ideali per ricevimenti di prestigio.

La villa è circondata da un parco curato, con alberi secolari, aree fiorite e un tratto di fontanile, mentre il viale di accesso, fiancheggiato da siepi e palme, conduce al porticato della facciata neoclassica.

La struttura interna comprende quattro sale comunicanti, un ampio salone, il cortile d'ingresso e il giardino, offrendo spazi versatili per eventi e cerimonie.





LE SALE

Villa Manzoli dispone di quattro eleganti sale rinascimentali e di una luminosa Orangerie, ambienti raffinati e versatili capaci di accogliere fino a 300 ospiti.

Ogni sala conserva il fascino originario della dimora storica, con affreschi, stucchi e dettagli architettonici d'epoca che donano carattere e atmosfera a ogni evento, dalle cerimonie più intime ai ricevimenti più scenografici.



All'esterno, il parco secolare di oltre 1.500 m², curato e accogliente, offre uno scenario perfetto per cerimonie civili, cocktail e ricevimenti all'aperto.

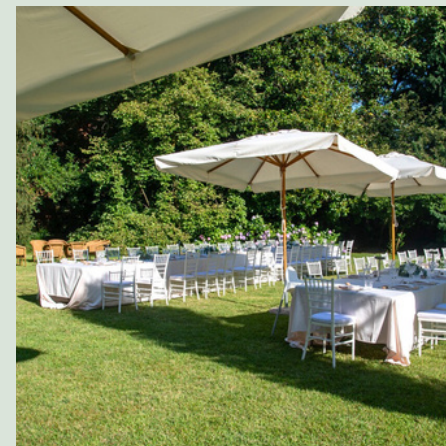
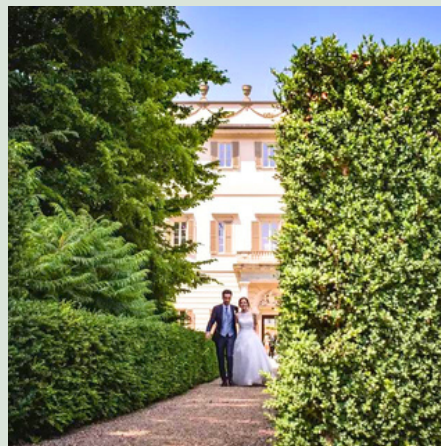
Gli spazi verdi, il viale e il porticato frontale, si prestano a soluzioni personalizzate di allestimento, permettendo di creare percorsi suggestivi e momenti d'atmosfera in ogni stagione.

GIARDINO

Un parco di **1500mq** alle spalle della ingresso principale. Le aree adiacenti alla facciata interna sono utilizzate per tutta la parte di aperitivo a isole, includendo anche zone living e zone dedicate allo show cooking. L'area di sinistra circondata da siepi e piante fiorite si presta per accogliere pranzi o cene servite potendo garantire sedute fino a 250 ospiti. L'area alla destra, più raccolta solitamente ospita il **rito civile** offrendo uno scorcio interessante con il tavolo del celebrante all'ingresso del piccolo boschetto di alberi secolari.

Il **fontanile** che attraversa il parco viene spesso utilizzato dagli sposi per scattare foto scenografiche grazie ai suoi scorci unici e l'enorme varietà di piante e colori.

Al di là del fontanile il parco può essere sfruttato per intrattenimenti di vario tipo come carretti tematici (ostriche, gelato, show cooking, spettacoli di luci, brindisi). L'ingresso di Villa Manzoli, da Piazza del Popolo offre un grande cortile con il porticato nel quale si può brindare all'arrivo degli sposi o celebrare il rito civile con la suggestiva facciata della Villa a fare da sfondo, oltre che una terrazza per foto scenografiche.



SALA NAPOLEONICA

90 m²

Il cuore cerimoniale della villa. La Sala Napoleonica, con le sue decorazioni neoclassiche e stemmi nobiliari, è la cornice ideale per celebrare il **rito civile** o per momenti ufficiali a margine di eventi aziendali di particolare prestigio. La sala dispone di un ingresso principale, lato Piazza del Popolo e di un affaccio sul giardino. Un ambiente scenografico che valorizza ogni momento.

Nei periodi estivi la Sala Napoleonica viene destinata all'accoglienza degli ospiti e a tutta la parte di offerta beverage con postazioni dedicate. Può essere utilizzata per il buffet dei dolci nel finale approfittando della possibilità di fare il taglio torta sotto al portico di ingresso o all'ingresso del parco. La sala è stata più volte usata anche per spettacoli di intrattenimento, giochi di luci, balli e nei periodi invernali per pranzi o cene placée fino a 70 ospiti.



SALA DELLA MITOLOGIA

45 m²

Uno spazio intimo e suggestivo, avvolto da affreschi ispirati ai miti antichi. Perfetta per angolo foto, zona buffet e soprattutto allestimento di **confettata** e angolo **bomboniere** per momenti di congedo a fine matrimonio.

La sala, direttamente collegata alla sala Napoleonica e alla sala della musica, è luogo di passaggio per il guardaroba, i servizi igienici e la stanza dedicata agli sposi. Nel caso si volesse scegliere di celebrare il rito civile o di svolgere il servizio placè in Napoleonica questa sala, attraverso un ingresso riservato, può accogliere gli ospiti per un cocktail di benvenuto.

L'antico pianoforte completa l'arredo di una delle sale più versatili della villa.



SALA DELLA MUSICA

50 m²

Dedicata all'armonia e alle arti, questa sala con decori musicali e atmosfera raccolta è ideale per musica live, party dopo cena e piccoli set fotografici. La sala, centrale rispetto alla struttura della villa, assieme alla sala della caccia a cui è direttamente collegata, è la più scelta dagli sposi per i balli finali e l'open bar.

Questo spazio, che viene usata principalmente per allestire una delle nostre isole tematiche, in caso di mal tempo può anche essere adibita per le sedute placée potendo ospitare fino a 45 ospiti seduti comodamente.

Come la sala della Mitologia, anche questa sala è direttamente collegata al guardaroba, ai servizi igienici e alla stanza degli sposi.



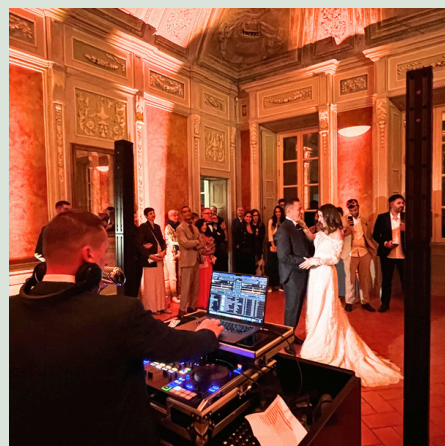
SALA DELLA CACCIA

45 m²

Ambiente caldo e caratteristico, decorato a soffitto con scene di caccia e nature morte. Si presta perfettamente a momenti di intrattenimento, corner tematici, o altri passaggi del ricevimento. Le sue pareti azzurre donano a tutto l'ambiente uno stile unico.

Spesso usata per allestire l'isola del mare, questa sala è l'ultima prima dell'Orangerie e viene spesso utilizzata anche per esporre il tableau de mariage, per tutta la parte di open bar e per piccoli spettacoli danzanti.

Le sue metrature, come per la sala della musica, consentono la seduta di circa 45 ospiti. Grazie ai due accessi direttamente in Orangerie risulta particolarmente utile per rinfreschi di numeriche importanti per mantenere tutto il servizio al tavolo concentrato in un unico settore della villa.



ORANGERIE

120 m²

Lo spazio conviviale per eccellenza. Ampia, luminosa con le sue vetrate direttamente sul parco e modulabile, l'Orangerie è l'ambientazione ideale per cene placée, momenti di degustazione e allestimenti personalizzati.

La sua eleganza naturale la rende perfetta per vivere la parte centrale del matrimonio con stile e comfort. L'allestimento in questa sala può comprendere tavoli tondi da 160 o da 180 cm oltre che eventuali tavoli imperiali. Può ospitare comodamente fino a 125 ospiti seduti e offre la possibilità di posizionare il tavolo sposi in due punti distinti, consentendovi quindi di rendere ancor più versatile la disposizione delle sedute per gli ospiti. Qualora il pranzo o la cena avvengano in esterna, l'Orangerie, per grandi numeriche, si presta in maniera eccezionale anche al servizio di open bar e balli finali.



I NOSTRI RICEVIMENTI

Ogni ricevimento è pensato per guidare gli ospiti in un viaggio di sapori ed emozioni, un percorso in cui ogni momento trova il suo ritmo naturale.

Si apre con un **welcome**, il modo più bello per far sentire tutti parte della festa, in attesa dell'arrivo degli sposi o dell'inizio del rito civile.

Segue il **buffet a isole**, un percorso da vivere con tutti i sensi: profumi, colori, sapori, assaggi che parlano di qualità e cura.

Il **servizio placée** accompagna il ricevimento, seguendo lo stile degli sposi e lasciando spazio alle emozioni, ai brindisi, alle conversazioni che rendono unico ogni matrimonio.

E poi arriva la magia del **taglio torta**: un istante sospeso, che può essere romantico, luminoso, sorprendente. È il momento che tutti aspettano, quello che resta nelle foto e nei ricordi.

Il percorso si chiude con un **buffet di dolci** e piccole creazioni gourmet, un invito alla golosità e alla convivialità finale. E per chi vuole continuare a festeggiare, l'**open bar** accende la notte: musica, brindisi, abbracci, la festa che continua.



Per noi un ricevimento non è solo una sequenza di portate o momenti programmati: è un'**esperienza** da costruire con delicatezza, rispettando la storia degli sposi, il loro modo di celebrare, il ritmo naturale della giornata.

Crediamo nei **dettagli** che fanno sentire gli ospiti accolti, nei tempi giusti che permettono di vivere davvero ogni fase, nelle atmosfere che sanno trasformare uno spazio in un ricordo.

Perché un ricevimento ben riuscito non è solo bello da vedere: è un luogo dove gli ospiti si sentono bene, dove le coppie riconoscono sé stesse e dove la festa diventa davvero la loro.

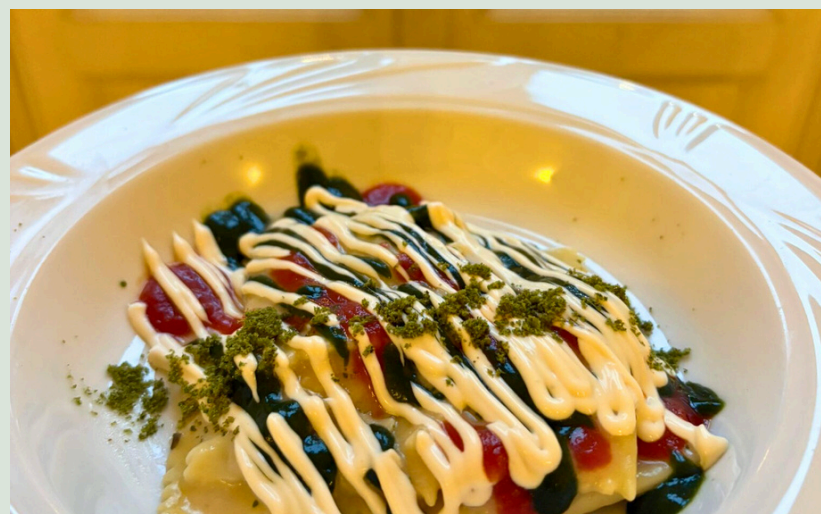


LA NOSTRA IDEA DI CUCINA

L'offerta gastronomica di Villa Manzoli, firmata da **I Soranis, Event, Service & Kitchen** si caratterizza per l'autenticità e la freschezza dei prodotti, ispirandosi alla cucina mediterranea e in particolar modo Siciliana. I piatti sono studiati e realizzati in modo da rendere ogni rinfresco il più possibile vicino alle vostre necessità. Tutti i piatti che compongono i nostri menù vengono elaborati in base alla stagionalità e alla disponibilità delle materie prime e sono sempre personalizzabili rispetto ai vostri gusti.

Grazie alla cucina interna dotata di attrezzature professionali e celle frigo possiamo garantire una qualità superiore, ricevendo le materie prime direttamente la mattina del vostro rinfresco.

Garantiamo sempre un **incontro degustazione** in sede per conoscere i vostri gusti e farvi assaggiare le nostre specialità, e una **prova menù** ufficiale due mesi prima del matrimonio.







PRODUTTORI 2026

La **qualità** per noi non è un ingrediente: è una scelta quotidiana.

Ogni piatto nasce dall'incontro tra territorio, ricerca e relazioni autentiche.

Per questo selezioniamo produttori che condividono la **nostra visione**: piccole realtà, artigiani e aziende familiari che custodiscono tecniche antiche, lavorano con rispetto per la terra e trasformano le materie prime in eccellenze.

Scegliere loro significa portare in tavola non solo sapori, ma storie, mani, tradizioni e identità.

Ogni ingrediente racconta un luogo, una stagione, una passione.

Ed è da questo dialogo con i produttori che nasce un'esperienza di gusto sincera, riconoscibile, memorabile.

- **Si.Sa.Gro**: formaggi bio di capra Saanen (Mottalciata, Biella - Scicli, Ragusa)
- **La Cava, Caseificio**: formaggi di latte ovino dell'Etna (Randazzo, Catania)
- **Macelleria Oberto**: Fassona Piemontese (Roddi, Cuneo)
- **Passione Carni**: razza Modicana, suino Ragusano, asina Modicana (Scicli, Ragusa)
- **Ittica Rosolina**: pesce fresco, crostacei (Porto Viro, Roma)
- **Salumificio Brugnolo**: salumi (Vigonza, Padova)
- **Fumagalli Danilo**: frutta e verdura (Besana in Brianza, Monza e Brianza)
- **La Sfoglia 2.0**: pasta ripiena (Reggio Emilia)
- **Pastificio Barosi**: pasta ripiena (Cinisello Balsamo, Milano)
- **Pastificio Fratelli Giacalone**: pasta di grano Russello (Marsala, Trapani)
- **Pastara**: pasta di grano Russello (Chiaramonte, Ragusa)
- **Azienda Agricola Rapio**: riso Carnaroli (Vespolate, Novara)
- **Algela Fish**: pesce fresco, crostacei (Mazara del Vallo, Trapani)
- **Andrea Giannone**: pasticceria (Scicli, Ragusa)
- **Fratelli Bonanno**: olio extravergine di oliva Cultivar Biancolilla (Misilmeri, Palermo)
- **Fagone**: cipolla di Giarratana, olio extravergine, Cultivar Tonda Iblea (Giarratana, Agrigento)
- **Visagri**: erbe aromatiche, spezie (Calamonaci, Agrigento)
- **PiantaNatura**: fiori edibili, erbe aromatiche, microfrutti (Mezzago, Monza e Brianza)

ENOTECA

La nostra enoteca nasce da un legame profondo con le **cantine siciliane**, frutto di incontri reali con produttori che abbiamo conosciuto sul loro territorio, ascoltato nelle loro storie e apprezzato nel loro modo di interpretare il vino. Con il tempo, questo progetto è cresciuto, aprendosi anche ad **altre realtà italiane** che condividono ciò in cui crediamo: radicamento nel territorio, rispetto delle materie prime, cura artigianale e il **vino come espressione di cultura e identità**.

Sicilia

- Tenute Orestiadi (Gibellina, TP)
- Cantine Colomba Bianca (Mazara del Vallo, TP)
- Cantine Fina (Marsala, TP)
- Cantine Florio (Marsala, TP)
- Martinez (Marsala, TP)
- Carole Bouquet (Pantelleria, TP)
- Donnafugata (Masala, TP)
- Cantine Birgi (Marsala, TP)
- Marino Abate (Marsala, TP)
- Principi di Spadafora (Camporeale, PA)
- Alessandro di Camporeale (Camporeale, PA)
- Vini Tonnino (Alcamo, TP)
- Tenute Valle delle Ferle (Caltagirone)
- Gorghitondi (Mazara del Vallo, TP)
- Tenute Nicosia (Catania)

Italia

- Azienda Agricola Ca' Rugate (Montecchia di Crosara, VR, Lombardia)
- Sutto (Noventa di Piave, VR, Lombardia)
- Davide Fregonese (Serralunga D'Alba, CN, Piemonte)
- Pescaja (Cisterna D'Asti, AT, Piemonte)
- Tenuta Montauto (Manciano, GR, Toscana)
- Umani Ronchi (Osimo, AN, Marche)
- Vallone Società Agricola (Lecce, Puglia)

LA SCELTA DELLA MISE EN PLACE

Ogni matrimonio ha un'estetica che lo definisce, un modo di **raccontarsi attraverso scelte che rispecchiano la personalità degli sposi**. La mise en place è uno degli strumenti più potenti per esprimere questa identità: una tavola ben costruita accoglie, emoziona e dà forma all'atmosfera dell'evento.

Per questo partiamo dall'ascolto: stile, colori, suggestioni, gesti che appartengono alla coppia.

Da qui prende vita la selezione degli elementi che compongono la tavola.

Offriamo agli sposi combinazioni di materiali, colori, forme e texture che possono essere personalizzate e modellate in base alla visione e allo stile personale.

Ogni scelta contribuisce a creare un insieme armonico, dove **la tavola non è solo un dettaglio**, ma una parte essenziale del racconto, capace di rendere tangibile la storia che gli sposi desiderano condividere.

Nelle nostre offerte è sempre inclusa una mise en place standard composta da sottopiatto in rattan, piatti in porcellana, posateria acciaio e calici in vetro cristallizzato Bormioli. Le sedute di 4 tipologie diverse e il tessile sono sempre a libera scelta.





I NOSTRI PROGETTI

Treedom: www.treedom.net

Piantare alberi per un futuro sostenibile

Una piattaforma che permette di piantare alberi a distanza e seguirne la crescita online. Ogni albero è geolocalizzato e fotografato, per garantire trasparenza e tracciabilità. Treedom sostiene progetti agroforestali in diversi paesi e promuove lo sviluppo sostenibile, assorbendo CO2 e supportando le comunità locali

Si.Sa.Gro: www.sisagro.it

Agricoltura biologica e filiera corta. Energia rinnovabile, sostenibilità e qualità a Km0.

Azienda attiva in Piemonte, Toscana e Sicilia. Produce formaggi di capra Saanen, cereali antichi, olio e riso biologici. Adottando una delle loro caprette, si sostiene il progetto biologico "Latte e Fieno STG", l'economia locale e la valorizzazione dei prodotti caseari di capra

Adotta un vigneto: www.adottaunvigneto.com

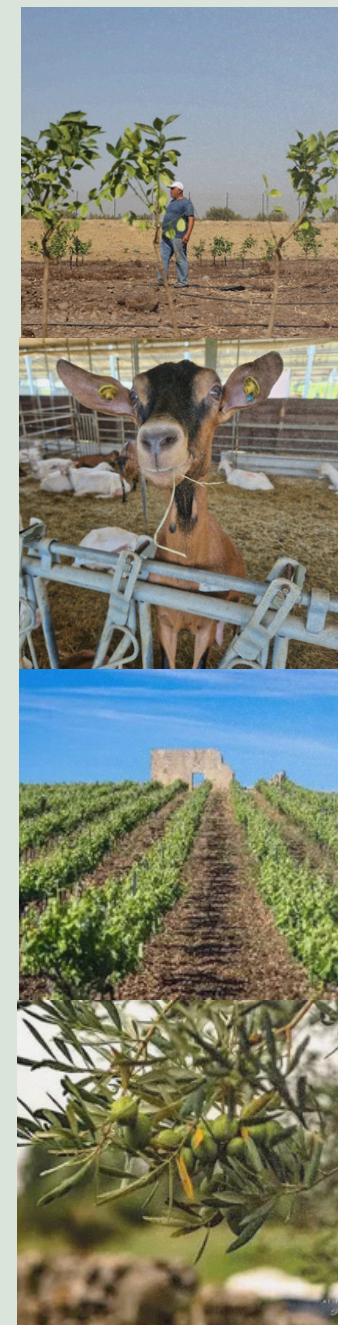
Supportare i vignaioli e la viticoltura sostenibile

Un progetto che, tramite l'adozione di una porzione di vigneto, valorizza i piccoli produttori e le biodiversità, riducendo l'impatto ambientale. Adottare un vigneto significa contribuire a un'economia agricola equa e circolare.

Ufarmer: www.ufarmer.it

Adotta una vite o un ulivo e segui ogni fase della sua crescita

Una piattaforma che collega direttamente chi coltiva e chi consuma. E' possibile seguire online la crescita della pianta adottata da coltivatori in tutta Italia e ricevere a casa il vino e l'olio prodotto. Ufarmer promuove un'agricoltura etica, locale e sostenibile.



DICONO DI NOI

"Tutti i nostri ospiti sono rimasti sorpresi dalla bellezza del luogo e ci hanno riempito di complimenti per la scelta."

— Eliana

"Magnifica Villa senza tempo, ci è sembrato di vivere una favola"

— Valentina

"...ci ha permesso di vivere il nostro sogno come fossimo trasportati in un'altra epoca"

— Veronica ed Eric

"Un sogno diventato realtà, in un matrimonio condiviso e goduto da tutti."

— Monica

"I nostri ospiti sono stati contentissimi del ricevimento e noi ne siamo rimasti innamorati."

— Elena

"Con i Soranis abbiamo sentito solo leggerezza e sicurezza: come a casa di amici."

— Silvia

"Ottima organizzazione e cibo molto buono e apprezzato da tutti i nostri invitati."

— Chiara e Francesco

"Una garanzia assoluta: cucina sopraffina e supporto impeccabile dall'inizio alla fine."

— Marcello



“Un successo totale, senza sbavature: tutti entusiasti fin dal primo assaggio.”
— Pierpaolo

“Professionalità, cura e disponibilità sono le caratteristiche che distinguono il team di Villa Manzoli.”
— Nias

“La consiglio caldamente a chi vuole un matrimonio elegante che lasci gli ospiti a bocca aperta.”
— Elisa

“Spazi interni ed esterni belli e godibili per 160 ospiti, gestito tutto molto bene da I Soranis e da Radici Studio.”
— Serena

“Ostriche, arancini, risotto e dolci: i nostri ospiti ne parlano ancora!”
— Nelide

“Ogni aspetto è stato curato con estrema precisione, garantendoci così una giornata più che perfetta.”
— Federica

“La consigliamo vivamente, non potevamo scegliere location migliore per le nostre nozze.”
— Annamaria



Una villa dove l'amore si respira in ogni
angolo: giardini silenziosi, luci soffuse e spazi
eleganti che custodiscono promesse eterne.

Qui il vostro "sì" diventa un ricordo che batte
nel cuore per sempre.



Giampaolo Soddu 347 2913010

Marianna Parmeggiani 338 2657577

CONTATTI

@isoranis

www.isoranis.it

wedding@isoranis.it

