



---

# Sposarsi a San Pelagio

---



Castello di San Pelagio: Monumento Nazionale che  
Gabriele d'Annunzio amava definire

*“... luogo segreto, mistico e ardente ...”*



# Cari Sposi,

Sognate un Matrimonio in un luogo unico e originale? Vi proponiamo di vivere al Castello di San Pelagio il Vostro giorno speciale!

Un Monumento Nazionale amato anche da Gabriele d'Annunzio, dove passione, stile e ospitalità sono di casa da oltre tre secoli.

Potete celebrare la Vostra Cerimonia Civile nell'ottocentesca sala da ballo del Castello oggi Salone delle Mongolfiere.

I Vostri ospiti vengono accolti nel Giardino di Rappresentanza con oltre mille piante di rose dai profumi e colori inebrianti. Il ricevimento continua in Barchessa e nelle prestigiose sale interne e poi ai piedi della Torre Trecentesca con il lancio del bouquet dal terrazzino del Volo su Vienna, il taglio della torta nuziale tra gli aerei storici, una passeggiata tra i maliziosi Labirinti e ...

Scoprite come realizzare il Vostro sogno!

La Famiglia  
dei Conti Zaborra

---

# Noleggio della location

---

€ 1500,00

## COMPENSIVO DI

Escusiva: un unico matrimonio al giorno.

Uso del Giardino di Rappresentanza, della Barchessa e della sala L. da Zara.

Parco delle Rose e dei Labirinti per il servizio fotografico.

Visita guidata al Castello e al Museo del Volo.

Lancio del bouquet dal terrazzino del Volo su Vienna.

Ampio parcheggio sorvegliato adiacente alla location.

---

# Rito Civile nel salone delle Mongolfiere

---

€ 500,00

## COMPENSIVO DI

Tavolo per cerimonia.

Sedie con copri-sedia per sposi e testimoni.

50 sedie regista per ospiti.

Per tutte le pratiche rivolgersi al Comune di Due Carrare:

Via Roma, 74 - 35020 Due Carrare (PD)

Tel. 049.9124411

Fax 049.9115710

E-mail: [amministr@comune.duecarrare.pd.it](mailto:amministr@comune.duecarrare.pd.it)

# Servizi aggiuntivi su richiesta

---

Servizio di banqueting interno "su misura": i nostri menù sono completamente personalizzabili; utilizzandoli come riferimento costruiamo proposte seguendo gusti e richieste degli sposi.

Allestimenti a tema (*classic, country, vintage, shabby chic* ...) con la possibilità di personalizzare ogni dettaglio.

Floral designer

Illuminazione scenografica con luci o candele.

Wedding cake.

Angolo dei confetti.

Angolo di rum e sigari.

Open bar.

Musica e intrattenimenti.

Animazione per bambini.

Spettacolo pirotecnico.

Voli in mongolfiera o elicottero.

Grafica personalizzata.

Servizio fotografico e riprese video con droni.

Servizio di wedding planner.

Noleggio auto.

# Menù Danaë

*Piccola rosa giallo crema, fiorisce nel Giardino Segreto del Castello*

€ 80,00 + iva 10%

## AGEVOLAZIONI

Bambini 0-3 anni <i>(con posto a tavola)</i>	€ 10,00 + iva 10%
Bambini 4-6 anni <i>(menù Piccolo Principe)</i>	€ 40,00 + iva 10%
Staff <i>(Fotografi, Musicisti...)</i>	€ 40,00 + iva 10%

## COMPENSIVO DI

Cucina interna, con i nostri chef che si occupano delle preparazioni.

Personale qualificato di sala e cucina disponibile per 6 ore di servizio effettivo.

Tavoli d'appoggio con tovagliato e sedie durante i buffet.

Svolgimento del buffet anche in caso di maltempo con spazio al coperto.

Tovagliato, mise en place completa e sedie con copri-sedia.

Stampa dei menù personalizzati.

Servizio alla francese delle pietanze e ripasso ad ogni portata.

Menù ad hoc per intolleranze ed allergie, vegetariani e vegani.

Dolce nuziale base.

Prova menù per gli sposi al momento della conferma.

Sale climatizzate.

## ● **AL GRAN BUFFET DI ANTIPASTI**

Tartine, Tramezzini mignon, Bruschettine, Olive ascolane, Mozzarelline fritte, Bocconcini caldi, Girello di manzo marinato con rucoletta selvatica e parmigiano, Filetto al tartare con crostini di pane, Gran tagliere di speck e ananas, Crudo in trespolo e perle di melone in bellavista, Baffa di salmone con crostini imburrati, Riso Venere, Riso all'Orientale, Specchi con monoporzioni ai cento sapori, Piccola quiche lorraine, Piccola quiche con verdure e montasio, Spiedini di mozzarella e pomodorini naomi, Insalatina di verdure alla greca, Insalatina di funghi prataioli e sedano bianco.

*Serprino, Cocktail Analcolico, Aperol Spritz, Succhi di Frutta*

## ● **AL TAVOLO**

Risotto alle erbe aromatiche e zeste di limone.

Girasoli alle melanzane e mozzarella di con marinata di pomodorini di Pachino e gocce di basilico.

Manzo marinato su letto di indivia belga con scaglie di grana e salsa all'arancia.

Grande arrosto di vitello bellavista con patate dorate al rosmarino e delizie di verdure.

Sorbetto glace royale.

*Chardonnay, Merlot, Acque Minerali Naturali e Gassate.*

## ● **DESSERT**

Dolce degli Sposi.

Caffè e liquori.

*Prosecco di Valdobbiadene, Moscato Fior d'Arancio.*

# Menù Celestial

*La piu' bella rosa di colore rosa, fiorisce nel Giardino di Rappresentanza nel Castello*

€ 95,00 + iva 10%

## AGEVOLAZIONI

Bambini 0-3 anni ( <i>con posto a tavola</i> )	€ 10,00 + iva 10%
Bambini 4-6 anni ( <i>menù Piccolo Principe</i> )	€ 40,00 + iva 10%
Staff ( <i>Fotografi, Musicisti...</i> )	€ 47,50 + iva 10%

## COMPENSIVO DI

Cucina interna, con i nostri chef che si occupano delle preparazioni.

Personale qualificato di sala e cucina disponibile per 6 ore di servizio effettivo.

Tavoli d'appoggio con tovagliato e sedie durante i buffet.

Svolgimento del buffet anche in caso di maltempo con spazio al coperto.

Tovagliato, mise en place completa e sedie con copri-sedia.

Stampa dei menù personalizzati.

Servizio impiattato delle pietanze e ripasso ad ogni portata.

Menù ad hoc per intolleranze ed allergie, vegetariani e vegani.

Dolce nuziale base.

Prova menù per gli sposi al momento della conferma.

Sale climatizzate.



## ● **AL GRAN BUFFET DI ANTIPASTI**

Tartine, Tramezzini Mignon, Bruschettine, Olive ascolane, Mozzarelline fritte, Bocconcini caldi, Girello di manzo marinato con rucoletta selvatica e parmigiano, Filetto al tartare con crostini di pane, Gran tagliere di speck e ananas, Crudo in trespole perle di melone in bellavista, Baffa di salmone con crostini imburrati, Riso Venere, Riso all'Orientale, Specchi con monoporzioni ai cento sapori, Piccola quiche lorraine, Piccola quiche con verdure e montasio, Spiedini di mozzarella e pomodorini naomi, Insalatina di verdure alla greca, Insalatina di funghi prataioli e sedano bianco.

Frittura di pesce in bellavista.

*Serprino, Cocktail Analcolico, Aperol Spritz, Succhi di Frutta*

## ● **AL TAVOLO**

Risotto alla provola affumicata con prosecco di Valdobbiadene e zafferano.

Cappellacci al crudo di Montagnana con burro spumante, erba salvia e sepi di papavero.

Burrata di San Severo su letto di insalatina novella, finocchi, arance, champignon, fragole e gocce di Balsamico di Modena.

Grande arrosto in crosta di pan brioche in bellavista con patate dorate al rosmarino e delizie di verdure.

Sorbetto Glace Royale.

*Chardonnay, Merlot, Acque Minerali Naturali e Gassate.*

## ● **AL BUFFET DI DESSERT**

Dolce degli Sposi.

Fantasie di dolci di pasticceria e specchi di frutta scaloppata.

Dolcetti dello Chef in bellavista.

Caffè e liquori.

*Prosecco di Valdobbiadene, Moscato Fior d'Arancio.*

# Menù Alchemist

Rosa dal forte profumo, fiorisce all'ingresso del Castello

€ 125,00 + iva 10%

## AGEVOLAZIONI

Bambini 0-3 anni (con posto a tavola)	€ 10,00 + iva 10%
Bambini 4-6 anni (menù Piccolo Principe)	€ 40,00 + iva 10%
Staff (Fotografi, Musicisti...)	€ 62,50 + iva 10%

## COMPENSIVO DI

Cucina interna, con i nostri chef che si occupano delle preparazioni.

Personale qualificato di sala e cucina disponibile per 6 ore di servizio effettivo.

Tavoli d'appoggio con tovagliato e sedie durante i buffet.

Svolgimento del buffet anche in caso di maltempo con spazio al coperto.

Tovagliato, mise en place completa e sedie con copri-sedia.

Stampa dei menù personalizzati.

Servizio impiattato delle pietanze e ripasso ad ogni portata.

Menù ad hoc per intolleranze ed allergie, vegetariani e vegani.

Dolce nuziale base.

Prova menù per gli sposi al momento della conferma.

Sale climatizzate.

## ● **AL GRAN BUFFET DI ANTIPASTI**

Crostini con baccalà mantecato, Polentina morbida con sepioline, Tartare di tonno rosso, Salmone marinato agli agrumi, Insalata composta di gamberi, sedano bianco e fili di pomodoro al basilico, Insalata di mare al peperone dolce, Finger food ai preziosi del mare, Gratin di canestrelli, Ostriche dell'Atlantico al pepe del Madagascar e lime, Fritto misto in vista, Sfogliatine miste, Olive ascolane, Mozzarelline fritte, Bruschettine, Mini tramezzini, Tartine. Frittura di pesce in bellavista.

*Serprino, Cocktail Analcolico, Aperol Spritz, Succhi di Frutta.*

## ● **AL TAVOLO**

Risotto ai frutti di mare punteggiato al pomodoro.  
Mezze lune di pasta farcite al branzino in bisque di crostacei.  
Grigliata di pesce con filetto di orata, filetto di salmone, Rana pescatrice, filetto di rombo, scampi.  
Verdure ai ferri, crostino di polenta.  
Sorbetto Glace Royale.

*Chardonnay, Merlot, Acque Minerali Naturali e Gassate.*

## ● **AL BUFFET DI DESSERT**

Dolce degli Sposi.  
Fantasie di dolci di pasticceria e specchi di frutta scaloppata.  
Dolcetti dello Chef in bellavista.  
Caffè e liquori.

*Prosecco di Valdobbiadene, Moscato Fior d'Arancio.*

# Menù Particolari

## PICCOLO PRINCIPE

*(Il menù è indicativo in quanto viene lasciato libero accesso ai buffet)*

Gnocchi di patate con passata di pomodoro fresco al profumo di basilico.

Cotoletta di pollo cotta al forno con patate arrosto.

## VEGANO

*(Il menù è indicativo in quanto viene lasciato libero accesso ai buffet)*

Risotto alle erbe aromatiche mantecato all'olio.

Pasta alla carbonara vegetale.

Tofu con insalatina novella, finocchi.

Burger vegano con patate dorate al rosmarino e delizie di verdure.

## VEGETARIANO

*(Il menù è indicativo in quanto viene lasciato libero accesso ai buffet)*

Risotto come da menù.

Girasoli alle melanzane e mozzarella di con marinata di pomodorini di Pachino e gocce di basilico.

Burrata di San Severo su letto di insalatina novella, finocchi, arance, champignon, fragole e gocce di Balsamico di Modena.

Millefoglie di melanzane con patate dorate al rosmarino e delizie di verdure.



# II Castello di San Pelagio

ha origini medievali (XIV sec.), come testimonia la torre costruita dai Da Carrara, Signori di Padova, nella prima metà del Trecento. L'imponente torre merlata, aveva una funzione di prima difesa nei numerosi attacchi da parte degli Scaligeri, Signori di Verona.

Con l'ingresso dei Veneziani nel territorio padovano il Castello venne acquistato dalla famiglia padovana dei Sant'Uliana che costruì, su quanto rimaneva del preesistente Castello carrarese, il primo nucleo cinquecentesco della villa.

Nella metà del Settecento la proprietà della villa passò ai Conti Zaborra che, ampliarono notevolmente l'edificio, rimodernano l'ala padronale per adattarla a residenza signorile e realizzano le attuali barchesse.

Da allora la famiglia dei Conti Zaborra abita il Castello ricco di memorie private e storiche. Da qui partì il poeta Gabriele d'Annunzio per il "folle" Volo su Vienna il 9 agosto 1918.

Nelle stanze del poeta tutto è rimasto come allora perché voi possiate rivivere quei momenti e ripercorrere la storia del volo umano in un Museo unico in Europa.

Passeggiare nel Parco vi farà godere della stessa bellezza e armonia di profumi e colori che da sempre affascinano gli ospiti del Castello di San Pelagio...





---

*Castello di San Pelagio*

---



Via San Pelagio, 50 - 35020 Due Carrare - PD  
Tel. 049 9125008 Cell. 348 2726277  
E-mail: [info@castellodisanpelagio.it](mailto:info@castellodisanpelagio.it)  
[www.castellodisanpelagio.it](http://www.castellodisanpelagio.it)