MASSERIA




FONTANA
DI VITE

THE WEDDING EXPERIENCE





Qui il tempo rallenta, come quando scegli di restare.
Per sempre.

MASSERIA
FONTANA DI VITE

La Masseria Fontana di Vite non è solo una location, ma un luogo in cui il tempo rallenta e ogni dettaglio prende forma con naturalezza.
Tra architetture essenziali, luce morbida e paesaggi aperti, ogni matrimonio diventa un'esperienza autentica, costruita su misura.

A pochi minuti da Matera, immersa nella campagna lucana, la Masseria accoglie gli ospiti in un contesto sospeso tra natura e architettura.

Un luogo intimo e aperto allo stesso tempo,
dove ogni spazio dialoga con il paesaggio.









MATRIMONI IN MASSERIA

FONTANA DI VITE

Tra campi, architetture essenziali e luce naturale, ogni matrimonio prende forma come un racconto personale.
Dalla cerimonia agli spazi dedicati al ricevimento, ogni momento viene costruito con equilibrio e sensibilità, creando un'esperienza fluida e coinvolgente per gli sposi e i loro ospiti.
Un luogo in cui celebrare diventa qualcosa di profondamente autentico.











GLI SPAZI
FONTANA DI VITE

Gli spazi della Masseria sono pensati per offrire continuità e armonia durante tutto l'evento.
Le sale interne, eleganti e ricche di carattere, si integrano con ambienti esterni ampi e versatili, permettendo di costruire un ricevimento fluido, senza interruzioni.

La struttura può accogliere fino a:

- **200 ospiti** seduti indoor
- **250 ospiti** negli spazi esterni

Ogni area viene valorizzata in base al momento della giornata e allo stile dell'evento.













OUTDOOR







OUTDOOR











OUTDOOR

INDOOR











DEHOR







PISCINA











IL RITO

FONTANA DI VITE

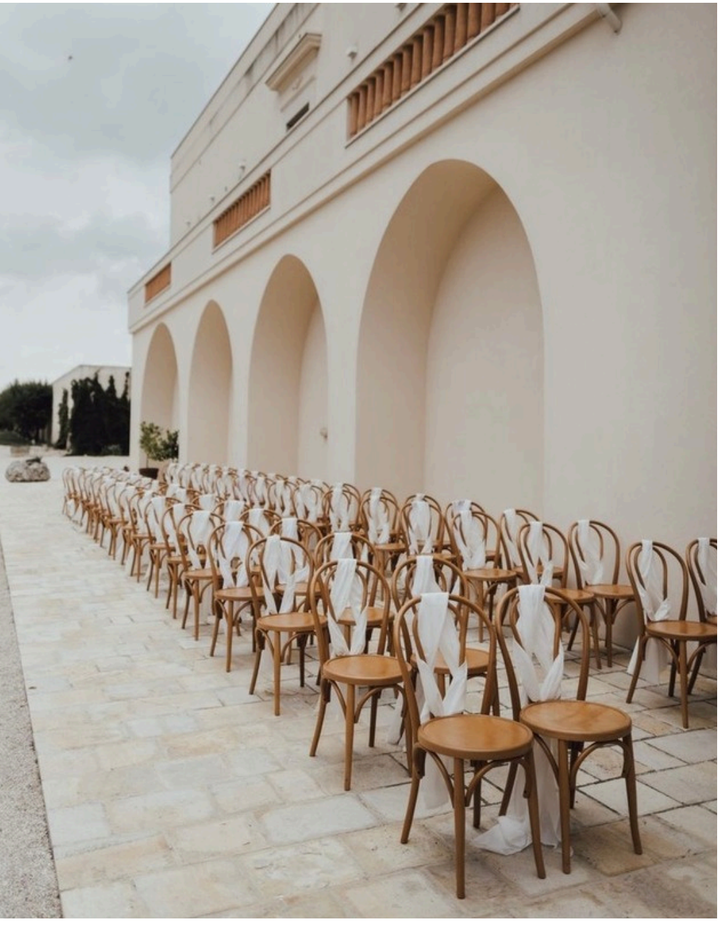
Dalla corte interna alla cappella, fino agli spazi immersi nel paesaggio,ogni cerimonia trova la sua collocazione naturale.

All’interno della Masseria, la piccola chiesa rurale rappresenta uno spazio intimo e raccolto, caratterizzato da un’atmosfera autentica e senza tempo.

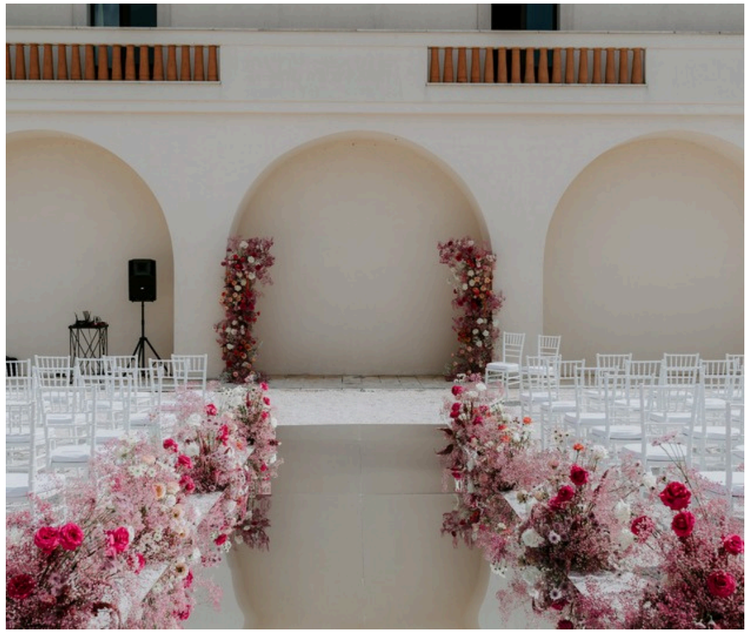
Un luogo che conserva il fascino della tradizione,
dove la semplicità architettonica e il silenzio creano un contesto profondamente suggestivo per il rito.
In alternativa, la corte o gli spazi esterni permettono di celebrare cerimonie civili o simboliche immersi nella luce e nella natura, con uno sguardo aperto sul paesaggio lucano.
Ogni soluzione è pensata per valorizzare il momento, senza sovrastrutture, lasciando che siano lo spazio, la luce e le emozioni a definire la scena.













TRA SAPORI E MOMENTI



WEDDING MENÙ 2027

CENA CON POSTAZIONI

PROPOSTA 2

Una proposta più dinamica e immersiva, pensata per chi desidera un ricevimento più conviviale e scenografico, in cui il cibo diventa parte integrante dell'esperienza.

Aperitivo di benvenuto

L'accoglienza si apre con:

- carretto con acqua aromatizzata
- bollicine

Finger food — 3 a scelta

- Focaccia lievito madre, stracciatella e capocollo
- Panzerotti fatti in casa
- Babbà burro e alici
- Tartelletta salata, baccalà mantecato, limone
- candito
- Pettolina salsiccia e rape
- Crostini lardo e stracciata di fichi
- Polpette di verdure
- Bocconcino di baccalà in crosta di panko con
- maionese a finger
- Carciofo ripieno (salsiccia) beurre blanc, aria allo
- zenzero a finger
- Cuoppo fritto di pettoline cacio e pepe
- Tartelletta hummus di ceci e mortadella









CENA CON POSTAZIONI

PROPOSTA 2

ANTIPASTO CON POSTAZIONI E BUFFET

L'angolo della Vucciaria (Brace):

Bombette;
Costine di maiale;
Spiedo di carne di pollo e verdure;
Salsiccia;
Mini burger di manzo;
Animelle (interiora)

Angolo formaggio e casaro:

Mozzarelline
Burratine
Ricottine
Pecorino
Crema gorgonzola e mascarpone
Formaggio erborinato

Angolo del Fornaio

Pane di Altamura DOP
Ciambella con finocchietto;
Focaccia 2 tipi (rossa e bianca);
Cracker;
Taralli;
Grissino

Angolo dei Fritti

Fiori di Zucca
Pettolina alici e uva passa
Bocconcino di baccalà pastellato;
Verdure in pastella;
Salvia fritta;
Peperone crusco

Angolo della Masseria

Flan di pecorino cardoncello e sua riduzione;
Torta salata con verdure di stagione;
Polpetta di pane di Altamura;;
Insalatina di farro con verdura;
Pomodori secchi e primosale/giuncata;
Polpetta di fave e cicorie;
Patate e funghi
Friggitelli
"Cialledda"









CENA CON POSTAZIONI

PROPOSTA 2

Primi piatti — 1 a scelta

- Raviolo di grano arso, ripieno di caglio ai 3 pomodori
- Risotto alla parmigiana
- Ravioli di pesce spada, zucchine, tenerumi e il loro fiore
- Cavatelli, fagioli di Sarconi, patata e cozze
- Raviolo di burrata, speck d'anatra, porcini e tartufo
- Risotto cacio e pepe con mazzancolle e mela verde
- Orecchiette con ragù della tradizione, mousse di canestrato e farinella di ceci
- Scialatiello crema di pistacchio di Stigliano e salsiccia pezzente

Secondi piatti — 1 a scelta

- Filetto di manzo, millefoglie di patate e tartufo e porcini
- Polpo alla luciana
- Ombrina o spigola, fiore di zucca con pappa al pomodoro e mayo al basilico
- Involtino di pasta sfoglia con caponata su parmentier affumicata
- Guancia di maiale su parmantier di patate e sedano ghiacciato
- Tonno chateaubriant con zucchine in diverse consistenze
- Lombetto di vitello con peperonata
- Parmigiana 2.0

*È inoltre possibile **aggiungere ulteriori portate al menù** secondo le richieste degli sposi.*









CENA CON POSTAZIONI

PROPOSTA 2



PREZZI E EXTRA

Inclusi nel Prezzo

Il menu include il benvenuto, 5 bancarelle tematiche, 1 primo, 1 secondo e torta evento
Prezzo menù a persona € 200,00

Dessert al piatto: € 5,00 a persona
Buffet frutta e dolci: € 15,00 a persona
Tiramisù live o cannolo live + carretto gelati: € 20,00 a persona
Angolo dei formaggi: € 20,00 a persona

Nella seguente proposta **sono inclusi** mise en place nostra proposta, servizio sala e servizio cucina con executive chef

Acqua, Vini in selezione nostra cantina e caffè

Non inclusi:
Allestimenti floreali – Cocktail bar – Luminarie – Allestimenti per riti simbolici – Noleggio arredi esterni – Speciale Mise en place - Musica e Dj set







CENA SERVITA

PROPOSTA 1

Cocktail bar (a persona):

€ 40,00 open bar
€ 45,00 premium open bar

Angolo Whiskey & cioccolato:

€ 25,00 a persona

Confettata:

€ 15,00 meno di 80 persone
€ 10,00 più di 80 persone

Midnight Snack
Burger and French fries € 10,00 per persona
Focaccia € 10,00 per persona
French fries € 5,00 a persona
Croissant con Crema o Cioccolata € 5,00 per persona

Servizi disponibili da quantificare:

- Ostricaro a vista
- Angolo crudo mare (ostriche del Salento con parmigiano stagionato e frutti rossi, scampi dell'Adriatico,gamberi viola di Gallipoli, carpacci vari di pescato del giorno* con salse)
- Angolo sushi con sushiman
- Mandorle e arachidi pralinati a vista







DOVE TROVARCI

DISTANZE

MATERA – SASSI (UNESCO) → 6 KM
ALTAMURA CENTRO STORICO → 10 KM
BARI → 45 KM
AEROPORTO DI BARI (KAROL WOJTYŁA) → 47 KM
TARANTO → 70 KM
POTENZA → 90 KM
BRINDISI → 120 KM



COME RAGGIUNGERCI

LA MASSERIA È FACILMENTE ACCESSIBILE IN AUTO ED È IL PUNTO DI PARTENZA IDEALE PER ESPLORARE BASILICATA E PUGLIA.
SU RICHIESTA, È DISPONIBILE UN SERVIZIO NAVETTA DA E PER AEROPORTI E PRINCIPALI CITTÀ.

CONTRADA FONTANA DI VITE SNC 75100 MATERA
0835 182 4169
info@masseriafontanadivite.com

MASSERIA
fontana
di vite