



TENUTA_{DEL}FALLAO



La Tenuta del Fallao

La Tenuta del Fallao è un antico frantoio baronale, immerso fra argentei uliveti e profumati aranceti, che accoglierà ed emozionerà i vostri ospiti per il suo fascino e la sua eleganza.

Immersa in un paesaggio particolarmente suggestivo al tramonto, la sera offre un indimenticabile spettacolo di luci e ombre: una location da favola per il vostro giorno più bello.

La bellezza del luogo è data dal fascino dell'antico, preservato con sapienza negli elementi e nella struttura originaria.

La Tenuta si sviluppa su una pianta a corte aperta, interamente pavimentata e rivestita con la pietra originaria dell'epoca.

All'ingresso, un'antica macina fa da protagonista nel salone centrale, da cui si diramano sei ampie sale.

Gli interni ospitano un camino in pietra di tufo e alcuni strumenti settecenteschi, che venivano utilizzati per la lavorazione dell'olio.

All'esterno, nella corte e nell'ampio giardino, un suggestivo allestimento di luci renderà ogni momento romantico ed emozionante.











Cosa offriamo

Tenuta del Fallao è il luogo perfetto per celebrare con classe ed eleganza il vostro giorno più bello.

La location possiede una cucina professionale e si avvale della collaborazione del Catering & Banqueting Lo Schiavo, specializzato in organizzazione di matrimoni.

Il frutto di questa collaborazione permette di mettere a vostra disposizione figure professionali per costruire su misura il vostro matrimonio ed esaudire ogni vostro desiderio, dalla scelta del banqueting alla mise en place fino all'allestimento di ogni minimo dettaglio.

Vi aspettiamo per accogliervi e darvi il benvenuto!







3 Menù



Proponiamo tre menù, realizzati da
Lo Schiavo - Catering & Banqueting:

Menù Arancio



Menù Grano



Menù Ulivo

TENUTA DEL FALLAO

I menù sono da definire con il catering a seguito della degustazione.
Sono disponibili anche eventuali servizi extra.





Menù Arancio

125€ + IVA 10%

Cosa offriamo:

esclusività della sala

*assaggio prematrimoniale

TENUTA DEL FALLAO




LO SCHIAVO
CATERING & BANQUETING





Menù Arancio

Aperitivo di Benvenuto

*Aperitivo Alcolico e Analcolico,
Prosecco
Aperol Spritz*

Finger Foods serviti a Giro Braccio

*Conetti e tartellette alle spume diverse
Focaccia con Nduja e Seppia con il suo nero
Paninetti gourmet misti (pesce e carne)*

Antipasto ad Isole:

Il Casaro

*Selezione di formaggi Calabresi ed Erborinati erborino di capra, pecorini e vaccini speziati
Accompagnati da confetture Ciliegine, Treccione, Stracciatella Ricottine*

I Salumi

*Salsicetta, Soppressata,
Capocollo D.O.P di Spilinga,
Prosciutto Crduo di Parma al coltello*

N.B. La lista di Formaggi e Salumi è variabile in base alla disponibilità del produttore o distributore





Menù Agrancio

Il Fornaio

*Filone di Pane alla Nduja e al Sesamo, Treccia al Rosmarino,
Friselle, Grissini al Sesamo, Ciambella alla Cipolla
Altri Pani Speziati ed Angolo Bruschette*

Il Vegetariano

*Melanzane Peperoni Zucchine alla mediterranea ,
Cipollotto alla barbabietola
Caponata di Verdure di Stagione*

Il Pesce

*Insalata di Seppia agli agrumi
Tonno con cipolla rossa di Tropea
Salmone marinato al Ginepro con confettura di agrumi
Caponata di Spada e Melanzane
Polipo scottato con patata rustica e olive
Cous Cous, Riso venere con frutti di mare
Gamberoni al vapore
Tataki di tonno al sesamo e ristretto di aceto ai lamponi
Insalata di calamari e peperoni*

Crudità

Assaggi di crudo





Menù Agrancio

Il Fritto

Pescato locale

Show Cooking

Padellone a Vista

Paella pesce carne e verdure

Braceria

Carne o Pesce

2 Primi e 1 Secondo

Da scegliere dopo la degustazione

Cantine dei Vini

(da definire durante la degustazione)

Acqua – Bibite

Torta Nuziale

Buffet di Frutta e Dolci

Monoporzioni - Torte Moderne - Torte tradizionali

Open Bar

Prosecco - Caffè - Amari - Grappe





Menù Arancio

Servizi inclusi

1 cameriere ogni 15 persone

Tableau mariage

Mise en place d'autore

Tableau e Menù al tavolo

Servizi Extra

Angolo rum e sigari

(prezzo da concordare in base alla qualità e quantità)

Luminarie

(prezzo da concordare in base alle opzioni scelte)

Ricordi del passato

* arredamento da esterno *

(prezzo da concordare in base alle opzioni scelte)

Photo booth 300€

Angolo birre artigianali 600€

Angolo Cocktail Bar 1500€

Angolo dei Passiti 500€

Carretto gelati 8 gusti 700€





Menù Grano

135€ + IVA 10%

Cosa offriamo:

esclusività della sala

***assaggio prematrimoniale**

TENUTA DEL FALLAO



LO SCHIAVO
CATERING & BANQUETING





Menù Grano

Aperitivo di Benvenuto

*Aperitivo Alcolico e Analcolico,
Aperol Spritz
Prosecco*

Finger Foods serviti a Giro Braccio:

*Conetti e tartellette alle spume diverse
Focaccia con Nduja e Seppia con il suo nero
Paninetti gourmet misti (pesce e carne)*

Antipasto ad Isole:

Il Casaro

*Selezione di formaggi (Caseificio Occelli, La Casera)
Testun di pecora e foglie di Tabacco, Chaill alla birra, Erborino di capra,
Blus alla vinaccia
CilieGINE, Treccione, Stracciatella, Ricottine*

I Salumi

*(La Norcineria di Renzini)
Prosciutto cotto alla brace, Prosciutto crudo tagliato al coltello, Sella Speziata
Guancia del Norcino
Salsicetta di suino nero, Soppressata, capocollo Dop,*

N.B. La lista di Formaggi e Salumi è variabile in base alla disponibilità del produttore o distributore





Menù Grano

Il Fornaio

*Filone di Pane alla Nduja e al Sesamo, Treccia al Rosmarino
Friselle, Grissini al Sesamo, Ciambella alla Cipolla
Altri Pani Speziati ed Angolo Bruschette*

Il Vegetariano

*Melanzane, Peperoni Zucchine alla mediterranea
Cipollotto alla barbabietola,
Caponata di Verdure di Stagione*

Il Pesce

*Insalata di Seppia agli agrumi
Tonno con cipolla rossa di Tropea
Salmone marinato al Ginepro con confettura di agrumi
Caponata di Spada e Melanzane
Polipo scottato con patata rustica e olive
Cous Cous, Insalata di Farro e Granchio Reale
Riso venere con frutti di mare
Gamberoni al vapore su letto di mousse di papaia
Tataki di tonno al sesamo e ristretto di aceto ai lamponi
Insalata di calamari e peperoni arrostiti*





TENUTA DEL FALLAO

Menù Grano

Il Crudità

*Tartare di Tonno, salmone, ricciola
Velo di spada allo yuzu
Scampi, Gamberi, Ostriche*

Il Fritto

*Occhialoni, Calamari, Triglie, Gambero
(alter. Pescato Stagionale)*

Show Cooking

*Padellone a Vista
Paella pesce carne e verdure*

Le Padelle (1 a scelta tra)

- 1. Uovo di montagna in camicia su spuma di formaggio e tartufo*
- 2. Capesante lardellate*
- 3. Caciocavallo grigliato*
- 4. Uovo di quaglia e lamelle di tartufo con pane croccante*
- 5. Spiedino yakitori*
- 6. Tonno con rucola e grana*



LO SCHIAVO
CATERING & BANQUETING





Menù Grano

Braceria (1 a scelta tra)

1. *Braceria pesce: pesce spada o tonno*
2. *Braceria carne: salsicetta di suino nero, pancia di maiale, spiedini*

N.B. I prodotti elencati nel buffet possono essere soggetti a disponibilità del produttore/distributore e/o a variazioni stagionali

2 Primi e 1 Secondo

Da scegliere dopo degustazione

Cantine dei Vini

(da scegliere durante la degustazione)

Acqua – Bibite

Torta Nuziale

Buffet di Frutta e Dolci

Monoporzioni - Torte Moderne - Torte tradizionali

Open Bar

Prosecco - Caffè - Amari – Grappe





Menù Grano

Servizi inclusi

1 cameriere ogni 12 persone

Tableau mariage

Mise en place d'autore

Tableau e Menù al tavolo

Servizi Extra

Angolo rum e sigari

(prezzo da concordare in base alla qualità e quantità)

Luminarie

(prezzo da concordare in base alle opzioni scelte)

Ricordi del passato

arredamento da esterno

(prezzo da concordare in base alle opzioni scelte)

Photo booth 300€

Angolo birre artigianali 600€

Angolo Cocktail Bar 1500€

Angolo dei Passiti 500 €

Carretto gelati 8 gusti 700€



LO SCHIAVO
CATERING & BANQUETING





Menù Ulivo

150€ + IVA 10%

Cosa offriamo:

esclusività della sala

*assaggio prematrimoniale

TENUTA DEL FALLAO




LO SCHIAVO
CATERING & BANQUETING





TENUTA_{DEL}FALLAO

Menù Ulivo

Aperitivo di Benvenuto

Aperol Spritz, Negroni

(preparazione al momento con barman qualificato)

Bollicine Prosecco Valdobbiadene

con degustazione di olive di varie tipologie in botti di legno

Finger Foods serviti a Giro Braccio

Bruschetta con salsa di datterino e crudo alle vinacce

Baby coppa Martini con polpette di ricciola e spada

Crostino con burro di Normandia e acciughe del Cantabrico

Paninetti gourmet misti (pesce e carne)

Antipasto ad Isole

Il Casaro

Selezione di formaggi

(Caseificio Occei e calabresi)

Occei in foglie di castagno, Verzin di capra, Occei al malto d'orzo e Whiski

Blus alla vinaccia, Occei con frutta e grappa

Pecorini, Vaccini ed erborinati calabresi

accompagnati da confetture

CilieGINE, Treccione, Burrata, Stracciatella, Ricottine

Treccione affumicato, cilieGINE con panna (latte di bufala)



LO SCHIAVO
CATERING & BANQUETING





Menù Ulivo

I Salumi

La Norcineria di Renzini

Prosciutto crudo alle vinacce, Capocollo D O P di Spilinga

Culatello alla brace, prosciutto

guanciaie del norcino sella speziata, cotto al tartufo

Cochinillo iberico alla brace

N.B. La lista di Formaggi e Salumi è variabile in base alla disponibilità del produttore o distributore

Il Fornaio

Filone di Pane alla Nduja e al Sesamo, Treccia al Rosmarino

Friselle, Grissini al Sesamo, Ciambella alla Cipolla

Altri Pani Speziati

Il Vegetariano

Peperoni alla brace, Zucchine alla mediterranea

Cipollotto alla barbabietola

Caponata di Verdure di Stagione





Menù Ulivo

Il Pesce

Insalata di Seppia agli agrumi

Tonno con cipolla rossa di Tropea

Salmone marinato al Ginepro

Caponata di Spada e Melanzane

Polipo con patate olive e datterino

Cous Cous di pesce, Insalata di Farro e Granchio Reale

, Insalata di baccalà con pomodorini olive taggiasche, polvere di pesto e crema di burrata,

Gamberoni al vapore su letto di mousse di papaia

Tataki di tonno al sesamo e ristretto di aceto ai lamponi

cubo di pesce spada mandorle tostate e cipolla rossa di Tropea caramellata

Insalata di calamari e peperoni arrostiti

Catalana di Astice, Roast-beef di Tonno all'Olio Evo

Humus di ceci baccalà sfogliato e capperi disidratati

Polipo caldo tagliato a vista su vellutata di patate

Il Crudità

Tartare di salmone, ricciola e Gambero

Gambero rosso, Scampi, Sashimi di spada

Angolo delle Ostriche

(Daniel Sorlut, Saint Kerber, Muirgen, Tsarkaya)

Il crudo di carne

Tartara di fassona con gelè di soia e foie-gras





Menù Ulivo

Il Fritto

*Occhialoni, Calamari, Triglie, Gambero
(alter. Pescato Stagionale)*

Show Cooking

Le Padelle a Vista (2 a scelta tra)

- 1. Capesante su crema di piselli e Patanegra*
- 2. sandwich di capasanta e foi-gras*
- 3. Uovo di montagna su crema di formaggio Comte*
- 4. uovo croccante su vellutata di patate*
- 5. Uova di Quaglia e lamelle di Tartufo con pane croccante*

Braceria pesce

Pesce spada o Tonno grigliato a vista

Braceria carne

*Picanha, salsicetta suino nero, Tomahawk
Bavetta-Flank Steak Carrè di agnello irlandese*

N.B. I prodotti elencati nel buffet possono essere soggetti a disponibilità del produttore/distributore e/o a variazioni stagionali





Menù Ulivo

2 Primi e 1 Secondo

Da scegliere dopo degustazione

Cantine dei Vini

(da scegliere in degustazione)

Acqua – Bibite

Acqua

(San pellegrino ,Panna,, Ferrarelle, Perrier)

bibite

(Coca Cola , Fanta, in Vetro)

Torta Nuziale

Buffet di Frutta e Dolci

Frutta di stagione ed esotica accompagnata da panna

Monoporzioni - Torte Moderne - Torte tradizionali

Cannoli a vista con preparazione a vista

(ricotta, ricotta al pistacchio, ricotta al cioccolato)

Babà caldo con panna e cioccolato

Piccola gelateria assortita

Open Bar

Caffè - Amari - Grappe



LO SCHIAVO
CATERING & BANQUETING





Menù Ulivo

Servizi inclusi

1 cameriere ogni 12 persone
Tableau mariage
Mise en place d'autore
Tableau e Menù al tavolo
Servizio sommelier

Servizi Extra

Angolo rum e sigari

(prezzo da concordare in base alla qualità e quantità)

Luminarie

(prezzo da concordare in base alle opzioni scelte)

Ricordi del passato

arredamento da esterno

(prezzo da concordare in base alle opzioni scelte)

Photo booth 300€

Angolo birre artigianali 600€

Angolo Cocktail Bar 1500€

Angolo dei Passiti 500 €

Carretto gelati 8 gusti 700€

Sushimen 1500

Champagne

Flo reale

Baby sitter



LO SCHIAVO
CATERING & BANQUETING



Come raggiungerci

Tenuta del Fallao è in via delle Magnolie, 99 Crotona

Da Crotona (KR): dalla Rotonda della Pace, prendere il ponte principale di uscita dalla città e immettersi sulla SS106 in direzione Cirò Marina. Percorrere la suddetta strada, fino alla rotatoria del Passovecchio (McDonald's). Prendere la prima uscita dalla rotatoria, continuando sulla SS106. Dopo circa 2km, si noterà una grande Croce (posta a destra della strada): prendere la PRIMA USCITA A SINISTRA, subito dopo la Croce, passando sotto il ponte. Da qui, impostare il navigatore e seguire le indicazioni di segnaletica.

Da Torre Melissa: percorrere la SS106, attenzione agli Autovelox (semaforici a Torre Melissa e fissi dopo lo svincolo Strongoli Marina). Passato il ponte del Neto, continuare sulla SS106 fino allo sbocco della "SS106 sopraelevata". QUI svoltare A SINISTRA, per continuare sulla "SS106 bassa. Dopo circa 2km, si noterà una grande Croce (posta a sinistra della strada): prendere la PRIMA USCITA A DESTRA, passando sotto il ponte. Da qui, impostare il navigatore e seguire la segnaletica.

Location Tenuta del Fallao

via delle Magnolie, 99 88900 Crotona (KR)

tenutadelfallao@gmail.com

tel. 340 8702585

IG/FB: @tenutadelfallao



TENUTA_{DEL}FALLAO

