



Basilica Papale Santa Maria Maggiore

Sunrise Experience
Sunset Experience
2026

NEGLI ORARI DI CHIUSURA

AL PUBBLICO



Sunrise & Sunset

EXPERIENCE

Scopri le meraviglie del patrimonio religioso e artistico della **Basilica Papale di Santa Maria Maggiore** e del **Polo Museale Liberiano**

ALLE PRIME ORE DEL MATTINO O AL CALAR DEL SOLE
con i nostri esclusivi **TOUR PRIVATI**:

l'occasione di ammirare la meravigliosa Basilica e le aree del Polo Museale in un'atmosfera del tutto suggestiva e privata,
NEGLI ORARI DI CHIUSURA AL PUBBLICO.

**Il percorso di visita potrà essere personalizzato in base alle esigenze dei visitatori e reso ancora più suggestivo includendo aree solitamente inaccessibili della Basilica, come i settori riservati della Cappella Sistina.*



Sarà possibile rendere la visita ancora più coinvolgente ed emozionante **RICHIEDENDO UN MOMENTO MUSICALE CON IL CORO E L'ORGANISTA** della Cappella Musicale Liberiana.

Queste esperienze private consentiranno ai visitatori di vivere ineguagliabili momenti conviviali, **ALL'ALBA E AL TRAMONTO**, nella cornice di meravigliose locations dense di storia e di arte.





Sunrise & Sunset Experience

BASILICA

Diritti di Apertura Straordinaria:

- Da 1 a 10 visitatori: 1.500,00
- Da 11 a 20 visitatori: 1.750,00
- Da 21 a 40 visitatori: 2.100,00
- Da 41 a 60 visitatori: 2.700,00
- Da 61 a 100 visitatori: 3.500,00
- Da 101 a 150 visitatori: 4.500,00
- Da 151 a 200 visitatori: 5.500,00
- Da 201 a 300 visitatori: 8.000,00
- Da 301 a 400 visitatori: € 10.000,00

Accesso Obbligatorio:

Ingresso Aree Museali (Loggia delle Benedizioni, Sala dei Papi, Scala del Bernini e Museo Liberiano): € 7,50 a persona

Servizi e Accessi Opzionali:

- Ingresso Area Archeologica: € 7,50 a persona
- Ingresso Terrazze Panoramiche 360°: € 4,00 a persona
- Servizio Guida Esclusiva: € 250,00
- Servizio Apertura un reparto chiuso della Cappella Sistina (Cripta o Sagrestia): € 250,00
- Servizio Apertura due reparti chiusi della Cappella Sistina (Cripta e Sagrestia): € 500,00
- Auricolare (obbligatorio da 31 persone in poi): € 1,50 a persona
- Servizio Musica ad opera dell'Organista della Cappella Musicale Liberiana: € 200,00
- Servizio Coro della Cappella Musicale Liberiana: € 750,00
- Servizio Luci: € 150,00

Pacchetto Base:

Percorso: Laguida condurrà i visitatori alla scoperta della Basilica Papale e delle Aree Museali del Polo Liberiano (Loggia delle Benedizioni, Sala dei Papi, Scala del Bernini e Museo Liberiano).

Durata: un'ora circa

Prenotazioni: accoglienza.smm@basilica.va e visitemuseo.smm@basilica.va

HIGHLIGHTS *da vedere*



Loggia delle Benedizioni



Salus Populi Romani



Sacra Culla di Gesù



Presepe di Arnolfo di Cambio



Reliquia di San Luca



Filippo IV di Girolamo Lucenti



Tomba di Gian Lorenzo Bernini



La Sperduta



Scala del Bernini



Mosaico di Filippo Rusuti



Campanile



Servizi
RISTORAZIONE



MENÙ HAPPY HOUR 1 DRINK

Buvette:

Un Drink Alcolico a scelta tra:
Prosecco di Valdobbiadene DOC
Vino Bianco e Vino Rosso
Spritz Aperol

Open Drink Analcolici:

Soft Drink
Assortimento di Succhi di Frutta Preservata
Acqua Minerale Naturale ed Effervescente Naturale

Finger Food:

Tartellette di Frolla Salate con:
Mousse di Salmone, Gamberi e Philadelphia,
Mousse di Ricotta e Mortadella

Focaccine Farcite con Crudo e Fior di Latte
Cubotti di Focaccia Barese

Spiedini di Mozzarelline Fior di Latte e Pachino
Spiedini di Salumi e Formaggi (es. Salame e Asiago)

Disponibili alternative vegane e vegetariane

**I servizi di ristorazione verranno quotati su richiesta
e potranno variare in base a disponibilità e stagionalità.**



MENÙ HAPPY HOUR DELUXE

Buvette:

Prosecco di Valdobbiadene DOC

Vino Bianco e Vino Rosso

Spritz Aperol

Soft Drink e Assortimento di Succhi di Frutta Preservata

Acqua Minerale Naturale ed Effervescente Naturale

Finger Food:

Piccoli Canapé con

Salmone e Formaggio Fresco, Crudo e Melone, Ricotta e Noci,

Formaggi Magri e Pomodori Secchi

Spiedini di Mozzarelline Fior di Latte e Pachino

Spiedini di Salumi e Formaggi (es. Salame e Asiago)

Cubotti di Torte Rustiche o Quiche Lorraine

Tapas:

Bavarese al Basilico con Guancialetto Croccante

Panzanella e Crema di Burrata di Andria

Bicchierino di Chicchi e Grani

1 Primo Freddo a scelta tra:

Gnocchetti Sardi con Melanzane, Datterini, Basilico, Bufala e Pinoli

Mezze Penne con Pesto di Zucchine, Salmone e Aneto

Cavatelli con Asparagi, Gamberi e Zafferano

Dessert:

Spiedini di Frutta

Bignè Farciti con Creme Diverse

Disponibili alternative vegane e vegetariane

**I servizi di ristorazione verranno quotati su richiesta
e potranno variare in base a disponibilità e stagionalità.**



MENÙ LIGHT DINNER

Buvette:

Prosecco di Valdobbiadene DOC

Vino Bianco e Vino Rosso

Spritz Aperol

Soft Drink e Assortimento di Succhi di Frutta Preservata

Acqua Minerale Naturale ed Effervescente Naturale

Al Buffet:

Taglieri di Salumi e Formaggi Serviti con Focaccine al Rosmarino

Finocchi con Arance, Spinacino e Semi di Lino

Insalata di Riso con Gamberi, Zucchine e Curcuma

•

Rusticini Assortiti:

Crema di Peperoni, Ricotta e Spinaci, Prosciutto, Speck, Tonno

•

Mini Muffin Salati:

Pomodoro, Prosciutto Cotto

•

Torta Rustica di Ricotta e Prosciutto o Ricotta e Spinaci

•

1 Primo Caldo a scelta tra:

Lasagna alla Bolognese

Melanzane alla Parmigiana

Millefoglie di Pasta all'Uovo con Salmone e Provola Affumicata

•

Spiedini di Frutta Fresca di Stagione

Assortimento di Piccola Pasticceria Classica e Moderna

*Il menù è stato elaborato al fine di garantire la somministrazione
di pietanze adatte alla dieta Vegana e senza Glutine.*

**I servizi di ristorazione verranno quotati su richiesta
e potranno variare in base a disponibilità e stagionalità.**



MENÙ CENA SERVITA 3 PORTATE

Al Tavolo:

Soft Drink

Vino Bianco e Vino Rosso

Acqua Minerale Naturale ed Effervescente Naturale

1 Primo a scelta tra:

Lasagna ai Frutti di Mare

Ravioli Gratinati alla Carbonara in Salsa di Cacio e Pepe e Guancialetti Croccanti
Pancietti Ripieni di Melanzana e Scamorza con Pomodoro Ciliegino e Parmigiano

1 Secondo con Contorno a scelta tra:

Millefoglie di Vitello con Zucchine e Provolone

Patate allo Zafferano e Bietoline Colorate Saltate al Burro

Turchese di Spigola, Gamberi, Croccante di Pasta Kataifi

Patate allo Zafferano e Cavolo Rosso Marinato

Flan di Topinambur e Patate con Fonduta di Montasio e Noci

Cicoria Ripassata e Radicchio al Forno

1 Dolce a scelta tra:

Tiramisù

Bavarese al Pistacchio e Glassa al Cioccolato Fondente

Cheesecake ai Frutti Rossi

Disponibili alternative vegane e vegetariane.

Il menù sarà uguale per tutti gli ospiti.

**I servizi di ristorazione verranno quotati su richiesta
e potranno variare in base a disponibilità e stagionalità.**



MENÙ CENA DI GALA 4 PORTATE

WELCOME DRINK **Ka giro braccio:**

Prosecco di Valdobbiadene DOC
Vino Bianco e Rosso Selezione Le Voilà Banqueting
Soft Drink
Assortimento di Succhi di Frutta
Acqua Minerale Naturale ed Effervescente Naturale

Tartine di Vario Gusto e Colore
con Pancarrè ai Carboni Vegetali, al Pomodoro, ai Cereali, Classico, Spinaci, Salmone,
Gamberi, Gorgonzola, Pesce Spada, Tonno
Mini Maritozzi alla Curcuma, Alga Spirulina e Rape Rosse con Mousse di Formaggio e
Salmone, Pomodoro e Pecorino Romano DOP

Al Tavolo:

Soft Drink
Vino Bianco e Vino Rosso
Acqua Minerale Naturale ed Effervescente Naturale

1 Antipasto:

Baverese di Pappa al Pomodoro di Crumble al Basilico e Fiocchi di Bufala
Carpaccio di Salmone Marinato con Bavarese di Avocado e
Crumble Salato allo Zenzero
Flan di Topinambur e Patate con Fonduta di Montasio e Noci

1 Primo a scelta tra:

Millefoglie di Pasta all'Uovo con Radicchio Trevigiano e Noci
Ravioli Gratinati di Ricotta e Pistacchi con Pomodorini, Pesce Spada e Melanzane
Tonnarelli Cacio e Pepe in Manto di Zucchine

1 Secondo con Contorno a scelta tra:

Filetto di Maiale in Manto di Prosciutto e Demi Glace alla Salvia
con Cicoria Ripassata e Patate Arrosto
Involtino di Spada, Panatura agli Agrumi, Uvetta e Pinoli
Julienne di Zucchine alla Menta e Patate Parmentier
Tortino di Melanzane al Basilico su Crema di Mozzarella di Bufala,
Pomodorini Confit e Cialda di Pane all'Olio

1 Dolce a scelta tra:

Cremoso al Cioccolato Fondente, Gelé ai Frutti di Bosco, Bisquit al Cioccolato
Delizia al Limone

Disponibili alternative vegane e vegetariane. Il menù sarà uguale per tutti gli ospiti.

**I servizi di ristorazione verranno quotati su richiesta
e potranno variare in base a disponibilità e stagionalità.**



Basilica Papale Santa Maria Maggiore

NOTE *di servizio*

- La prenotazione delle visite richiede il versamento di minimo 20 quote, indipendentemente dal numero effettivo di partecipanti;
- I menu happy hour e light dinner prevedono servizio standing. Per ricevere la quotazione relativa a eventuali sedute scrivere ai seguenti indirizzi email:
accoglienza.smm@basilica.va e visitemuseo.smm@basilica.va;
- La conferma del servizio deve avvenire almeno 7 giorni prima della data dell'evento pattuita con il cliente;
- L'offerta enogastronomica potrà variare in base al numero di ospiti;
- Le intolleranze dovranno essere comunicate entro 4 giorni dall'evento;
- Si considera una tolleranza di 5/8 ospiti da comunicare entro il giorno antecedente all'evento.