

ALTA TEMPORADA 2027 | PORTUGÊS

Sicília



SIGHTSEEING SICÍLIA

ALTA TEMPORADA 2027
PORTUGUÊS

TOURS E PASSEIOS

Oferecemos passeios por toda a Sicília, proporcionando a oportunidade de descobrir os destinos mais fascinantes da ilha, tanto por mar quanto por terra. As experiências incluem passeios de barco ao longo de Palermo e da costa circundante, onde é possível explorar enseadas escondidas, águas cristalinas, paisagens costeiras deslumbrantes e cenários naturais intocados. Além do mar, as excursões se estendem a alguns dos locais mais icônicos da Sicília, incluindo Taormina e Catânia. Nessas áreas, é possível participar de autênticos tours enogastrômicos, descobrindo o rico patrimônio culinário que torna a cozinha siciliana famosa em todo o mundo. Essas experiências combinam cultura, paisagens e gastronomia, oferecendo um verdadeiro sabor da ilha. Todos os passeios e excursões são conduzidos por capitães, motoristas e guias locais profissionais e devidamente licenciados, garantindo segurança, conforto e uma experiência genuinamente siciliana enquanto se explora a beleza natural, a história e as tradições da ilha.

PORQUE OS TOURS DE SICÍLIA SÃO ÚNICOS E AMADOS POR NOSSOS CLIENTES?

Lazer e Cultura

Personalize sua escapada urbana com tours guiados profissionalmente por locais históricos e descubra novas maneiras de explorar a cidade e seus arredores.

Guias especialistas, capitães e motoristas profissionais

Todos os nossos guias, capitães e motoristas são experientes, profissionais e simpáticos.

Falando o Seu Idioma

Nossos tours são realizados em: inglês.

Saídas Garantidas

É necessário um mínimo de 2 participantes para nossos tours e atividades.

Excursões de Dia Fantásticas

Explore os arredores de Palermo e viva as maravilhas da Itália de forma simples e acessível.

INFORMAÇÕES ÚTEIS ANTES DE RESERVAR NOSSOS PASSEIOS

TODOS OS PREÇOS SÃO COMISSIONADOS E POR PESSOA

Política de Cancelamento:

4 dias antes: sem custo

3 dias antes até o no-show: 100% de multa

Descontos para crianças (por favor, indique a data de nascimento no momento da reserva).

01 Abril - 31 Outubro, 2027

ÍNDICE DE TOURS

PALERMO

- 1 AM-PM Palermo de barco
- 2 PM Tour de barco ao pôr do sol
- 12 AM-PM Palermo Street Food
- 13 AM-PM Palermo Comida Tradicional

Excursões fora de Palermo no seu ritmo em pequenos grupos

- 3 HD Monreale & Cefalù
- 4 FD Etna & Taormina
- 5 FD Agrigento Vale dos Templos & Scala dei Turchi
- 6 FD Segesta – Erice – Salinas
- 7 FD Tour O Poderoso Chefão > Corleone & Ficuzza >

CATÂNIA

- 12 AM-PM Catânia street food
- 13 PM Confeitaria em Catânia

TAORMINA

- 12 AM-PM Taormina street food

1 AM-PM PALERMO DE BARCO

Max 20 pax

Embarque em um relaxante tour de barco saindo de Palermo e explore as águas cristalinas da costa siciliana, descobrindo enseadas escondidas, impressionantes falésias e grutas naturais acessíveis apenas pelo mar. Navegue ao longo da selvagem e pitoresca costa de Addaura – Roosevelt, com suas águas pristinas e falésias dramáticas, perfeitas para o seu primeiro mergulho refrescante.

Continue em direção ao icônico Golfo de Mondello, onde as águas turquesa e o fundo arenoso convidam para nadar e relaxar enquanto você aprecia uma das paisagens mais representativas de Palermo.

Siga navegando até a área marinha protegida de Capo Gallo, um paraíso natural preservado, onde as águas transparentes e a rica biodiversidade criam uma experiência tranquila e imersiva. O passeio termina com uma visita à encantadora Gruta della Regina, uma caverna marinha natural que oferece a oportunidade única de nadar em seu interior mágico, proporcionando uma experiência verdadeiramente inesquecível.

Este tour é a combinação perfeita de relaxamento, aventura e a autêntica beleza da Sicília.

Preço por pessoa em lancha inflável

Adulto: 100 €



Preço por pessoa em barco

Adulto: 120 €



Onde

Costa de Palermo

Inclui

Patrão profissional

Comissária multilíngue

Bebidas ilimitadas (Prosecco e refrigerantes)

Degustação siciliana

Frutas frescas da estação

Equipamento de snorkel

Saídas

Diárias às 9:30 – 13:30 – 14:30 – 18:30

Ponto de encontro

Porto de Arenella, 15 minutos antes da saída do tour

Idiomas

Inglês

O tour termina após aproximadamente 4 horas

2 PM TOUR DE BARCO AO PÔR DO SOL Max 20 pax

Zarpe de Palermo para um inesquecível cruzeiro ao pôr do sol ao longo da impressionante costa siciliana.

O tour começa com uma navegação panorâmica em direção ao icônico farol de Faro di Capo Gallo, onde você poderá desfrutar de um relaxante aperitivo enquanto contempla o sol se pôr sobre o Mar Mediterrâneo.

À medida que o crepúsculo se aproxima, a experiência continua com uma segunda parada no deslumbrante Golfo de Mondello. Aqui, os hóspedes podem dar um mergulho vespertino em suas águas tranquilas antes de saborear um delicioso jantar servido a bordo. Uma combinação perfeita de mar, sabores e vistas de tirar o fôlego: um autêntico pôr do sol siciliano para recordar.

Preço por pessoa

Adulto: €120

Onde

Costa de Palermo

Inclui

Patrão profissional

Comissária multilíngue

Aperitivo servido a bordo ao pôr do sol

Jantar a bordo

Saídas

Diárias às 19:00

Ponto de encontro

Porto de Arenella, 15 minutos antes da saída do tour

Idiomas

Inglês

O tour termina após aproximadamente 3,5 horas

12 AM- PM PALERMO STREET FOOD

Small group max 12 pax

Descubra a essência da Sicília com nosso tour gastronômico por Palermo, onde cada prato é uma deliciosa descoberta dos tesouros culinários da cidade. Degustar a comida de rua de Palermo proporciona uma experiência verdadeiramente única e imersiva, permitindo que você mergulhe na vibrante cultura e na rica história da cidade.

Inspiradas na abundância do mar e da terra banhada pelo sol, as ofertas culinárias de Palermo são tão vivas quanto inesquecíveis. A tradição da comida de rua em Palermo é um testemunho de sua rica mistura de influências culturais, onde sabores africanos, latinos, gregos, espanhóis, judeus e árabes convergem para criar uma verdadeira sinfonia de delícias crocantes e temperadas.

No animado e colorido centro histórico, nosso tour de comida de rua de Palermo promete apresentar o melhor da gastronomia de rua siciliana. Guiado por nossos especialistas locais em gastronomia, você embarcará em uma viagem sensorial, degustando iguarias exquísitas enquanto aprecia as cores, sons e sabores desta cidade cativante.

Preço por pessoa

Adulto: €TBA

Criança 6–10 anos: TBA€

Criança 0–5 anos: Grátis

Onde

Palermo

Inclui

Guia gastronômico local

4 degustações*

*Dependendo da disponibilidade e da temporada, serão incluídas 4 degustações entre as seguintes opções:

Sanduíche com panelle e croccchè: este humilde pão de gergelim é o coração pulsante da vida de rua de Palermo. Dentro dele, você encontrará croccchè de batata cremosos e panelle crocantes de grão-de-bico, receitas nascidas de tradições árabes e camponesas que transformaram ingredientes simples em um verdadeiro deleite. É o sabor dos recreios escolares, jogos de futebol e passeios em família — a forma mais autêntica de começar sua jornada gastronômica pela Sicília.

Panino ca meusa: este icônico sanduíche de baço é a especialidade mais ousada de Palermo, apreciada pelos locais nas históricas friggitorie ao redor dos mercados de Capo e Vucciria. Finas fatias de baço e pulmão são cozidas lentamente, douradas em manteca aromática e colocadas em um pão macio, frequentemente com um toque de queijo caciocavallo. Aventureiro e profundamente tradicional, conta a história da cozinha “do nariz à cauda” e séculos de engenhosidade da classe trabalhadora.

Sfincione: mais do que uma “pizza de Palermo”, o sfincione é uma focaccia grossa e macia como uma nuvem, coberta com molho de tomate doce, pasta de anchova, cebola lentamente cozida e uma generosa camada de pão ralado e queijo. Historicamente assada por mulheres chamadas “sfincionare” e vendida em carrinhos de madeira no Natal e feriados, carrega o aroma dos becos e mercados. Cada mordida combina sabores do mar, a agitação das ruas e o conforto da mesa familiar.

Arancina de arroz: Esta bola dourada de arroz, crocante por fora e macia por dentro, é um dos ícones mais queridos da Sicília. Influenciadas por pratos árabes de arroz e banquetes medievais, as arancine são recheadas com clássicos como ragù, mozzarella, espinafre ou presunto, antes de serem empanadas e fritas. Em Palermo, são um ritual diário — refeições rápidas ou celebratórias, transformando um simples lanche em um verdadeiro banquete na mão.

Cannoli sicilianos: Originalmente preparados para o Carnaval em conventos sicilianos, os cannoli são hoje um símbolo de celebração durante todo o ano. Uma massa frita e crocante é enrolada em um tubo metálico e recheada no último momento com ricota de ovelha cremosa, levemente adoçada e polvilhada com frutas cristalizadas, pistache ou gotas de chocolate amargo. A cada mordida crocante e cremosa, saboreia-se gerações de arte confeitaria e o amor da Sicília pelo prazer autêntico.

Granita siciliana: Nascida dos sorbets árabes e da neve do Monte Etna, a granita é a tradição mais refrescante da Sicília. Gelo finamente triturado é misturado com frutas frescas, açúcar e sabores naturais para criar uma sobremesa aromática e de lenta fusão, saboreada em copo, frequentemente acompanhada de brioche pela manhã. Limão, amêndoa, café ou chocolate: cada colherada oferece um refresco das ensolaradas ruas de Palermo e um final suave e elegante para uma refeição abundante.

Saídas

Diárias às 11:30 e 18:30

Não opera

5 e 6 Abril

15 Agosto

Ponto de encontro

Piazzetta delle Dogane, 15 minutos antes da saída do tour

Idiomas

Inglês e italiano (mínimo 2 pessoas)

Notas importantes

Por favor, informe-nos com antecedência sobre quaisquer alergias, intolerâncias ou preferências alimentares (por exemplo, vegetariano, vegano, sem glúten). Fornecer essas informações nos permite atender melhor às suas necessidades dietéticas específicas.

O tour termina após aproximadamente 3,5 horas

13 AM- PM PALERMO COMIDA TRADICIONAL

Small group max 12 pax

Viaje pelos sabores de Palermo com nosso tour gourmet tradicional: onde cada mordida é uma viagem no tempo à rica história culinária da Sicília. Junte-se ao nosso tour gastronômico por Palermo enquanto o guiamos na exploração das receitas mais antigas da Sicília, profundamente enraizadas na tradição. Levaremos você a trattorias tradicionais e aos lugares de comida local mais apreciados, onde poderá saborear a autêntica cozinha siciliana. Este percurso culinário inclui várias paradas que oferecem uma deliciosa variedade de clássicos da comida de rua e pratos caseiros transmitidos de geração em geração. Ao longo do caminho, nosso especialista local em gastronomia compartilhará histórias e segredos inéditos sobre a cidade e seu patrimônio culinário. De pannelle e arancine a pasta alla norma, cada iguaria siciliana essencial está no menu, garantindo uma experiência inesquecível!

Preço por pessoa

Adulto: TBA€

Criança 6–10 anos: TBA€

Criança 0–5 anos: Grátis

Onde

Palermo

Inclui

Guia gastronômico local

4 degustações*

*Dependendo da disponibilidade e da temporada, serão incluídas 4 degustações entre as seguintes opções:

Sanduíche com pannelle e crocchè: este clássico lanche de Palermo transforma um simples pão de gergelim em um verdadeiro deleite. No interior, você encontrará pannelle quentinhos, crocchè de batata macios e frituras de grão-de-bico sedosas. Nascido em humildes barracas de rua, alimentou gerações de trabalhadores, estudantes e notívagos, e ainda hoje é a forma mais autêntica de saborear a vida cotidiana siciliana.

Sfincione: entre focaccia e pizza, o sfincione é a resposta de Palermo à pizza tradicional. Uma massa alta e fofa é coberta com um rico molho de tomate, cebolas doces e pasta aromática de anchova, finalizada com pão ralado e queijo local. Tradicionalmente assado em grandes assadeiras e vendido por vendedores itinerantes, captura os aromas dos históricos mercados da cidade a cada mordida.

Arancina de arroz: rainha da comida de rua siciliana, a arancina é uma bola dourada e crocante com um coração macio e saboroso. Recheada com ragù, espinafre, queijos ou outros ingredientes tradicionais, empanada e frita, reflete séculos de influência árabe e mediterrânea. Em Palermo, escolher seu recheio favorito é um ritual delicioso compartilhado por locais de todas as idades.

Pasta alla Norma: este prato amado combina a simplicidade mediterrânea com o caráter siciliano. Massa curta, frequentemente macarrão, é coberta com molho de tomate cozido lentamente, berinjelas fritas, manjerição e ricotta salata. Originária de Catânia e nomeada pela ópera de Vincenzo Bellini “Norma”, rapidamente conquistou as mesas de Palermo, simbolizando o amor da ilha por sabores generosos e apresentação teatral.

Anelletti al forno: estas pequenas massas em forma de anel são montadas em camadas com molho de carne e ervilhas, queijo e, às vezes, presunto, e assadas até caramelizar levemente no topo. Tradicionalmente preparadas para almoços de domingo e celebrações familiares, este prato encarna a hospitalidade siciliana: reconfortante, abundante e pensado para compartilhar. Em Palermo, prová-lo é como sentar à mesa de uma família local imaginária.

Preparações tradicionais de vegetais, incluindo parmigiana di melanzane. A cozinha siciliana celebra os vegetais com o mesmo respeito que a carne, e a parmigiana di melanzane é seu tributo mais icônico. Fatias finas de berinjela frita são colocadas em camadas com molho de tomate, parmesão e mozzarella, depois assadas à perfeição. Originada em cozinhas domésticas e colheitas de verão, mostra como ingredientes simples se tornam luxuosos quando tratados com paciência e cuidado.

Cannoli sicilianos: originalmente um doce de Carnaval, os cannoli hoje são um símbolo da confeitaria siciliana durante todo o ano. Uma casca crocante e borbulhante é frita em tubos metálicos e recheada no último momento com ricota doce cremosa, polvilhada com frutas cristalizadas, pistache ou gotas de chocolate amargo. Cada mordida contrasta texturas e aromas, evocando a herança árabe da ilha e seu amor por sobremesas festivas e coloridas.

Cassata siciliana: originalmente uma especialidade de Páscoa, a cassata é agora uma joia das confeitarias sicilianas. Sob sua brilhante decoração de marzipã e frutas cristalizadas, encontra-se um bolo macio recheado com ricota doce, às vezes enriquecida com chocolate ou frutas cítricas cristalizadas. Servida fria, conta histórias de banquetes aristocráticos, conventos de confeitaria e séculos de maestria em transformar ingredientes simples em um elegante bolo de celebração.

Granita siciliana: mais do que uma sobremesa, a granita é um ritual siciliano de verão. Gelo finamente triturado é misturado com frutas frescas, açúcar e sabores naturais como café, amêndoa ou limão, servido em copo ou tigela. Leve, mas intensamente aromática, é a maneira favorita da ilha de escapar do calor e, em Palermo, frequentemente marca o final mais doce e refrescante de uma refeição farta.

Saídas

Diárias, exceto às quartas-feiras, às 11:30 e 18:30

Não opera

5 e 6 Abril
15 Agosto

Ponto de encontro

Piazzetta delle Dogane, 15 minutos antes da saída do tour

Idiomas

Inglês e italiano (mínimo 2 pessoas)

Notas importantes

Por favor, informe-nos com antecedência sobre quaisquer alergias, intolerâncias ou preferências alimentares (por exemplo, vegetariano, vegano, sem glúten). Fornecer essas informações nos permite atender melhor às suas necessidades dietéticas específicas.

O tour termina após aproximadamente 3,5 horas

EXCURSÕES FORA DE PALERMO NO SEU RITMO EM PEQUENOS GRUPOS

3 HD MONREALE E CEFALÙ

Max 8 pax

Descubra a beleza do oeste da Sicília com uma excursão panorâmica de 6 horas a Monreale e Cefalù, viajando confortavelmente com um motorista profissional à sua disposição. Este tour é ideal para viajantes independentes que preferem explorar no seu próprio ritmo, já que não inclui guia licenciado.

Sua primeira parada é Monreale, uma encantadora cidade no alto da colina com vistas para Palermo, famosa pelo magnífico Duomo di Monreale, uma das maiores obras-primas da arquitetura normanda na Europa, reconhecida por seus impressionantes mosaicos dourados e pelo imponente claustro. Após tempo livre para visitar a catedral e apreciar as vistas panorâmicas, o passeio continua para a pitoresca cidade costeira de Cefalù, dominada pelo imponente Duomo di Cefalù e sua atmosfera medieval marcante.

Aqui você terá tempo para passear pelas estreitas ruas históricas, admirar a arquitetura tradicional siciliana, relaxar na bela praia ou desfrutar de um almoço em um restaurante local. Esta experiência de meio dia oferece a combinação perfeita de cultura, história e charme costeiro, tudo com o conforto do transporte privado e a liberdade de descobrir cada destino de forma independente.

Preço por pessoa

Adulto: 86,00 €

Onde

Monreale (parada de 1,5 horas)

Cefalù (parada de 2,5 horas)

Inclui

Transporte em veículo confortável e climatizado com motorista profissional que fala inglês

Saídas

Segunda, quarta e sexta-feira às 8:30

Ponto de encontro

15 minutos antes da saída na Piazza Verdi (Teatro Massimo)

Idiomas

Motorista que fala inglês (mínimo 2 pessoas)

Nota importante

A entrada no Duomo di Monreale requer bilhete de admissão. O preço da entrada não está incluído no tour e deve ser pago diretamente no local. Podem formar-se pequenas filas, especialmente na alta temporada, mas longas esperas são incomuns.

O tour termina após aproximadamente 6 horas

4 FD ETNA E TAORMINA

Max 8 pax

Descubra os principais pontos do leste da Sicília com uma excursão panorâmica de dia inteiro saindo de Palermo para o Monte Etna e Taormina, viajando confortavelmente com um motorista profissional que fala inglês. Esta experiência inclui apenas o transporte e é ideal para viajantes que gostam de explorar de forma independente, com tempo livre em cada destino.

O passeio começa em direção ao Monte Etna, o vulcão ativo mais alto da Europa e uma das maravilhas naturais mais extraordinárias da Sicília. Ao chegar à área do Etna (zona dos Cráteres Silvestri), você terá tempo livre para caminhar ao redor dos cráteres extintos, contemplar a dramática paisagem vulcânica formada por antigas coladas de lava e desfrutar de vistas panorâmicas da costa.

O tour continua para Taormina, uma elegante cidade no alto da colina com vistas para o Mar Jônico. Aqui, você poderá passear pelo Corso Umberto, descobrir pitorescas ruas medievais, relaxar em um café ou visitar o impressionante Teatro Antico di Taormina, famoso por sua espetacular localização com vistas para o mar e o Monte Etna ao fundo.

Esta excursão oferece a combinação perfeita de natureza e cultura, com o conforto do transporte de ida e volta desde Palermo e a flexibilidade de vivenciar cada lugar no seu próprio ritmo.

Preço por pessoa

Adulto: 164,00 €

Onde

Monte Etna (parada de 2,5 horas)

Taormina (parada de 2,5 horas)

Inclui

Transporte em veículo confortável e climatizado com motorista profissional que fala inglês

Saídas

Terças e sextas-feiras às 6:00

Ponto de encontro

15 minutos antes da saída na Piazza Verdi (Teatro Massimo)

Idiomas

Motorista que fala inglês (mínimo 2 pessoas)

O tour termina após aproximadamente 11 horas

5 FD AGRIGENTO VALE DOS TEMPLOS E SCALA DEI TURCHI

Max 8 pax

Descubra as maravilhas do sul da Sicília com uma excursão de dia inteiro saindo de Palermo para as extraordinárias ruínas antigas do Vale dos Templos e os impressionantes penhascos brancos da Scala dei Turchi, desfrutando de transporte privado e confortável com um motorista profissional que fala inglês.

Este itinerário inclui apenas o transporte e é ideal para viajantes que preferem explorar no seu próprio ritmo, com tempo livre em cada local e sem comentários guiados.

A aventura começa com um trajeto panorâmico até Agrigento, onde você visitará o Vale dos Templos por conta própria, um dos parques arqueológicos mais destacados da Europa, com majestosos templos dóricos da antiga civilização grega situados em uma paisagem dramática. Aproveite para passear entre o Templo da Concórdia e outras ruínas históricas, absorver a atmosfera e capturar fotos memoráveis.

Após a experiência cultural em Agrigento, o tour continua para a icônica Scala dei Turchi, um impressionante penhasco branco de giz esculpido pelo vento e pelo mar, erguendo-se sobre o Mediterrâneo. Desfrute de tempo livre para admirar as vistas costeiras deslumbrantes, relaxar à beira da água e contemplar esta singular maravilha natural.

Esta viagem de dia inteiro oferece uma combinação inspiradora de história e natureza, com o conforto do transporte de ida e volta desde Palermo e a liberdade de descobrir de forma independente dois dos destinos mais memoráveis da Sicília.

Preço por pessoa

Adulto: 93,00 €

Onde

Vale dos Templos, Agrigento (parada de 2,5 horas)

Scala dei Turchi (parada de 30 minutos)

Inclui

Transporte em veículo confortável e climatizado com motorista profissional que fala inglês

Saídas

Segunda, quinta e sábado às 8:15

Ponto de encontro

15 minutos antes da saída na Piazza Verdi (Teatro Massimo)

Idiomas

Motorista que fala inglês (mínimo 2 pessoas)

Nota importante

A entrada no Vale dos Templos em Agrigento requer bilhete de admissão. O preço da entrada não está incluído no tour e deve ser comprado diretamente no local. Podem formar-se pequenas filas, especialmente na alta temporada, mas longas esperas são incomuns.

O tour termina após aproximadamente 9 horas

6 FD SEGESTA – ERICE – SALINE

Max 8 pax

Experimente o autêntico encanto do oeste da Sicília com uma excursão de dia inteiro saindo de Palermo para o Parque Arqueológico de Segesta, Erice e as históricas salinas da costa de Trapani, com uma parada na área de Nubia.

O serviço inclui transporte privado de ida e volta em veículo confortável com motorista profissional que fala inglês; não inclui guia, sendo este tour especialmente adequado para quem aprecia horários flexíveis e visitas independentes.

A primeira parada é Segesta, onde você poderá admirar o magnífico Templo Dórico em um cenário preservado e explorar a zona arqueológica no seu próprio ritmo.

O percurso continua para Erice, uma encantadora cidade medieval no topo de uma colina, com ruas de paralelepípedos, terraços panorâmicos e uma atmosfera atemporal com vistas para a costa.

Haverá tempo livre para passear pelo centro histórico, visitar lojas de artesanato local ou simplesmente apreciar a paisagem deslumbrante.

A parada final é ao longo da rota das salinas de Trapani, na área de Nubia, parte das Saline di Trapani e Paceco, onde moinhos de vento, lagoas rasas e reflexos brilhantes criam uma paisagem única moldada por séculos de produção de sal.

Este itinerário combina arqueologia, patrimônio medieval e paisagens costeiras em um dia memorável, oferecendo o conforto do transporte privado desde Palermo e a liberdade de explorar cada destino no seu próprio ritmo.

Preço por pessoa

Adulto: 100,00 €

Onde

Parque Arqueológico de Segesta (parada de 2 horas)

Salinas de Trapani (parada de 40 minutos)

Erice (parada de 2,5 horas)

Inclui

Transporte em veículo confortável e climatizado com motorista profissional que fala inglês

Saídas

Terça, quarta, sábado e domingo às 8:15

Ponto de encontro

15 minutos antes da saída na Piazza Verdi (Teatro Massimo)

Idiomas

Motorista que fala inglês (mínimo 2 pessoas)

Nota importante

A entrada no Parque Arqueológico de Segesta requer bilhete de admissão. O preço da entrada não está incluído no tour e deve ser comprado diretamente no local. Podem formar-se pequenas filas, especialmente na alta temporada, mas longas esperas são incomuns.

O tour termina após aproximadamente 9 horas

7 FD TOUR O PODEROSO CHEFÃO > CORLEONE & FICUZZA >

Max 8 pax

Mergulhe no mundo do cinema siciliano com o Tour do Poderoso Chefão – Corleone e Ficuzza, uma excursão de dia inteiro saindo de Palermo com transporte privado e motorista profissional que fala inglês. Este tour é ideal para viajantes que gostam de explorar no seu próprio ritmo, pois não inclui comentários guiados.

Viaje por vales exuberantes, campos dourados de trigo e extensos vinhedos enquanto visita cidades históricas e paisagens que inspiraram os icônicos personagens de O Poderoso Chefão. Explore a beleza natural da região, incluindo as impressionantes Gole del Drago e as espetaculares Cascade delle Due Rocche, onde cachoeiras e paisagens escarpadas oferecem oportunidades fotográficas inesquecíveis.

Este itinerário combina história cinematográfica, cultura siciliana e natureza deslumbrante, tudo com o conforto do transporte privado de ida e volta e a liberdade de descobrir cada lugar de forma independente.

Preço por pessoa

Adulto: 100,00 €

Onde

Corleone (parada de 3 horas)

Ficuzza (parada de 1 hora)

Inclui

Transporte em veículo confortável e climatizado com motorista profissional que fala inglês

Saídas

Terças e sextas-feiras às 9:00

Ponto de encontro

15 minutos antes da saída na Piazza Verdi (Teatro Massimo)

Idiomas

Motorista que fala inglês (mínimo 2 pessoas)

O tour termina após aproximadamente 6 horas

CATÂNIA

12 AM- PM CATANIA STREET FOOD Small group max 12 pax

Descubra a essência da Sicília com um tour gastronômico por Palermo, onde cada prato revela os tesouros culinários da cidade. A experiência de degustar a comida de rua em Palermo proporciona uma imersão única na vibrante cultura e na rica história local. Inspiradas pela abundância do mar e da terra banhada pelo sol, as ofertas gastronômicas de Palermo são tão vivas quanto inesquecíveis. A tradição da comida de rua na cidade reflete sua rica mistura de influências culturais, onde sabores africanos, latinos, gregos, espanhóis, judeus e árabes se combinam para criar uma verdadeira sinfonia de delícias crocantes e temperadas. No animado e colorido centro histórico, o tour de comida de rua apresenta o melhor da gastronomia siciliana. Guias locais especialistas em culinária conduzem uma viagem sensorial, permitindo degustar iguarias exímias enquanto se aprecia as cores, sons e sabores desta cidade fascinante.

Preço por pessoa

Adulto: TBA€

Criança 6–10 anos: TBA€

Criança 0–5 anos: Grátis

Onde

Catania

Inclui

Guia gastronômico local

4 degustações*

*Dependendo da disponibilidade e da temporada, serão incluídas 4 degustações entre as seguintes opções:

Arancini: Nacidos del largo amor de Sicilia por el arroz durante la dominación árabe, estos conos dorados y fritos se rellenan con rico ragú, espinacas cremosas, provola ahumada, pistachos o berenjena, luego se empanan y se fríen hasta quedar perfectamente crujientes. En Catania, los arancini son el clásico snack callejero: contundentes, fáciles de llevar y perfectos para disfrutar mientras se pasea entre iglesias barrocas y mercados animados.

Caponata siciliana: Esta icónica mezcla agrodulce de berenjena frita, tomate, apio, cebolla, aceitunas y alcaparras cuenta la historia de Sicilia como cruce del Mediterráneo. Un toque de azúcar y vinagre crea el característico sabor agrodulce de la isla, que antaño se reservaba para mesas aristocráticas. Hoy, la caponata se comparte como un apreciado aperitivo o guarnición, y se disfruta mejor con pan crujiente y buena compañía en una animada trattoria catanesa.

Cono de mariscos fritos: Inspirado en la pesca del día del cercano mar Jónico, este cono de papel crujiente se desborda con pequeños pescados, calamares y mariscos fritos hasta quedar ligeros y crujientes. Lleva los sabores del histórico mercado de pescado de Catania directamente a las manos, terminado con un chorrito de limón y el fondo de los vendedores anunciando la pesca más fresca. Es un verdadero ritual de comida callejera para los locales en movimiento.

Cipollina catanese: Esta querida especialidad catanesa envuelve cebollas dulces estofadas lentamente, jamón cocido y queso fundido dentro de delicadas capas de hojaldre mantecoso. Horneada hasta un dorado perfecto, combina la calidez de una comida casera con la comodidad de la comida callejera. Los locales disfrutan de una cipollina en el desayuno, para un almuerzo rápido o como snack nocturno, convirtiéndola en uno de los placeres cotidianos más auténticos de la ciudad.

Cartocciata: Símbolo de la tradicional cultura de roscaría de Catania, la cartocciata es una masa suave y esponjosa doblada alrededor de generosos rellenos como mozzarella, tomate, salami o verduras de temporada. Similar a un calzone horneado pero más alto y esponjoso, es el tipo de snack con el que generaciones de estudiantes, trabajadores y familias han crecido. Cada panadería le da un toque personal, transformando un simple bocado de comida callejera en un reconfortante sabor de la vida local.

Cannoli sicilianos: Originalmente preparados para las celebraciones invernales en conventos sicilianos, los cannoli son hoy el postre más icónico de la isla. Sus cáscaras crujientes y burbujeantes se fríen y luego se rellenan en el último momento con cremosa ricotta, cáscara de naranja confitada, trocitos de chocolate oscuro o pistachos crujientes. En Catania, disfrutar de un cannolo recién hecho es más que un postre: es una dulce celebración de tradición, color y hospitalidad siciliana.

Granita siciliana: Esta cremosa creación helada tiene raíces árabes y se ha convertido en la forma favorita de los locales de empezar el día o escapar del calor de la tarde. Preparada con fruta fresca o almendras, azúcar y hielo finamente triturado, la granita se suele acompañar con una suave brioche para un desayuno junto al mar. Degustada lentamente, convierte una simple pausa en un refrescante ritual local bajo el sol siciliano.

Saídas

Diárias às 11:30 e 18:30

Não opera

5 e 6 Abril

14 Maio

15 Agosto

Ponto de encontro

Praça do Duomo (Fonte do Elefante), 15 minutos antes da saída do tour

Idiomas

Inglês e italiano (mínimo 2 pessoas)

Notas importantes

Por favor, informe-nos com antecedência sobre quaisquer alergias, intolerâncias ou preferências alimentares (por exemplo, vegetariano, vegano, sem glúten). Fornecer essas informações nos permite atender melhor às suas necessidades dietéticas específicas.

O tour termina após aproximadamente 3 horas

13 AM- PM CATANIA TOUR GASTRONÔMICO EM CONFEITARIA
Small group max 12 pax

Satisfaça sua vontade de doces com nosso tour gastronômico pelas confeitaria de Catania e conheça as deliciosas sobremesas sicilianas. Os doces sicilianos estão entre os mais famosos e conhecidos pelo mundo. Cada receita carrega histórias e tradições fascinantes, transformando ingredientes simples em delícias irresistíveis.

Preço por pessoa

Adulto: TBA€

Criança 6–10 anos: TBA€

Criança 0–5 anos: Grátis

Onde

Catania

Inclui

Guia gastronômico local

4 degustações*

*Dependendo da disponibilidade e da temporada, serão incluídas 4 degustações entre as seguintes opções:

Iris: uma preparação feita com massa doce fermentada e frita (semelhante a um krapfen ou donut) que envolve um recheio: o tradicional leva creme de ricota doce com pedaços de chocolate. Na região de Catânia, também existe uma variante com pistache, chocolate e creme branco, além, é claro, da ricota. Apesar de ser doce, é considerado um clássico da comida de rua siciliana, apreciado quente a qualquer hora por locais e turistas.

Torta Setteveli: basta pronunciar seu nome para imaginar imediatamente um bolo coberto com um brilhante glacê de chocolate. Cada fatia oferece uma série de camadas alternando entre mousse e crocantes. Uma curiosa anedota se esconde por trás deste bolo, que se tornou tão famoso na ilha... curioso para descobrir?

Granita siciliana: perfeita para relaxar e se refrescar nas quentes tardes de verão. Servida em copo, é ideal para terminar uma refeição farta de maneira leve. Fruta fresca, açúcar e gelo são os ingredientes essenciais – simples, mas incrivelmente saborosos!

Cannoli sicilianos: a casca, tradicionalmente moldada em uma barra de metal quente, é recheada com uma preparação doce e cremosa feita com queijo ricota, frutas cristalizadas, pistaches crocantes ou gotas de chocolate amargo. Uma explosão de sabor e cor!

Saídas

Diárias às 9:15 e 15:30

Não opera

5 e 6 Abril

14 Maio

15 Agosto

Ponto de encontro

Praça do Duomo (Fonte do Elefante), 15 minutos antes da saída do tour

Idiomas

Inglês e italiano (mínimo 2 pessoas)

Notas importantes

Por favor, informe-nos com antecedência sobre quaisquer alergias, intolerâncias ou preferências alimentares (por exemplo, vegetariano, vegano, sem glúten). Fornecer essas informações nos permite atender melhor às suas necessidades dietéticas específicas.

O tour termina após aproximadamente 3 horas

TAORMINA

12 AM- PM TAORMINA STREET FOOD

Small group max 12 pax

O street food em Taormina oferece uma forma deliciosa de vivenciar as ricas tradições culinárias da cidade e os vibrantes sabores sicilianos. Passear por suas encantadoras ruas e mirantes com vista para o Mar Jônico revela o verdadeiro gosto da Sicília, junto com a história, a cultura e as tradições gastronômicas que tornam Taormina um destino tão único. Uma variedade de especialidades sicilianas de street food pode ser apreciada ao longo da experiência, desde petiscos salgados recém-preparados até delicadezas locais clássicas. Cada degustação reflete o diversificado patrimônio culinário da ilha, onde ingredientes simples são transformados por receitas centenárias e influências mediterrâneas. Guiados por especialistas locais apaixonados pela cozinha siciliana, a experiência se torna uma verdadeira e imersiva jornada pelo street food e pela cultura gastronômica da ilha, enquanto se descobre o ambiente e a beleza de uma das cidades mais icônicas da Sicília.

Preço por pessoa

Adulto: TBA€

Criança 6–10 anos: TBA€

Criança 0–5 anos: Grátis

Onde

Taormina

Inclui

Guia gastronômico local

4 degustações*

*Dependendo da disponibilidade e da temporada, serão incluídas 4 degustações entre as seguintes opções:

Wine Tasting: A Sicília produz vinho desde a época da Grécia Antiga, e Taormina é cercada pelos vinhedos do Monte Etna. É possível degustar vinhos locais como Nero d'Avola, Cerasuolo di Vittoria e Etna Rosso, descobrindo como os solos vulcânicos moldam seu caráter. Esses vinhos elegantes podem ser apreciados enquanto a luz do entardecer cai sobre as praças da cidade, harmonizados com histórias sobre a vida e as tradições sicilianas.

Embutidos e Queijos: Os embutidos e queijos sicilianos refletem a história multifacetada da ilha, desde especiarias árabes até técnicas espanholas e a cultura pastoral rural. Salames aromáticos temperados com funcho silvestre e pimenta-do-reino combinam com queijos tradicionais, como o Pecorino Siciliano e o Caciocavallo de sabor levemente adocicado. Servidos com pão local e, talvez, um fio de mel do Etna, esses pratos rústicos revelam os autênticos sabores do campo siciliano no coração de Taormina.

Arancino: Nascido como uma forma engenhosa de reaproveitar o arroz durante a dominação árabe, o arancino é agora o rei do street food siciliano. Ao morder, a crosta dourada e crocante dá lugar ao arroz quente envolto em recheios como ragù cozido lentamente, queijo derretido ou ervilhas. Deve ser apreciado com as mãos e é incrivelmente satisfatório, sendo o snack preferido dos locais entre o trabalho, a praia e um passeio noturno pelo elegante Corso Umberto de Taormina.

Focaccia estilo Messina: Esta focaccia robusta vem da próxima Messina e reflete a alma portuária da Sicília. Uma massa espessa e macia é assada com tomates suculentos, escarola, queijo tuma e anchovas salgadas, lembrando a ligação da ilha com o mar e os simples ingredientes da horta. Tradicionalmente compartilhada em grandes fatias entre amigos e familiares, é o tipo de produto de forno autêntico com que os sicilianos crescem e ainda desejam em uma noite casual.

Cannolo Siciliano: Originalmente preparado em conventos e durante o Carnaval, o cannolo é hoje o doce mais icônico da Sicília. Sua casca delicada e crocante é frita até ficar perfeita, depois recheada no último momento com creme de ricota aveludado, mantendo-o leve e fresco. Finalizado com pistaches de Bronte, gotas de chocolate ou casca de laranja cristalizada, cada cannolo é um verdadeiro sabor de celebração e a forma mais doce de terminar um passeio pelas ruas históricas de Taormina.

Degustação de Frutas Cristalizadas Sicilianas: Na Sicília, a fruta cristalizada é mais que uma guarnição — é uma arte ligada a sobremesas festivas como a cassata e às tradições natalinas. Pequenos pedaços de laranja, limão e outras frutas da estação, lentamente cristalizados, preservam aroma e cor. Ricos, mas refinados, esses bocados capturam o sol da ilha e o artesanato local em cada mordida.

Limoncello: Feito com limões banhados pelo sol cultivados ao longo da costa Jônica, o limoncello siciliano é a forma clássica de finalizar uma refeição em Taormina. As cascas são lentamente infundidas para capturar seu aroma cítrico puro e equilibradas com a doçura certa, resultando em um final suave e persistente. Servido gelado, este licor brilhante remete a uma brisa noturna à beira-mar um pequeno copo que concentra todo o calor da hospitalidade siciliana.

Saídas

Diárias às 11:00 e 18:00

Não opera

5 e 6 Abril
14 Maio
15 Agosto

Ponto de encontro

Praça do Duomo (em frente à Farmácia Ragusa), 15 minutos antes da saída do tour

Idiomas

Inglês e italiano (mínimo 2 pessoas)

Notas importantes

Por favor, informe-nos com antecedência sobre quaisquer alergias, intolerâncias ou preferências alimentares (por exemplo, vegetariano, vegano, sem glúten). Fornecer essas informações nos permite atender melhor às suas necessidades dietéticas específicas.

O tour termina após aproximadamente 3 horas



CARRANI
TOURS

carrani.com

CARRANI TOURS srl
Via I. Pettinengo, 72
00159 Roma



sales@carrani.com

comunicazione@carrani.com