

# IL GHIOTTONE RAFFINATO CATERING

## WELCOME DRINK IN ATTESA DEGLI SPOSI



- ACQUA MINERALE AROMATIZZATA ALLO ZENZERO E LIME
- ACQUA E ANICE
- LIMONATE E SPREMUTE DI ARANCE
- ANALCOLICI
- SUCCHI DI FRUTTA ARANCIA E ANANAS
- BOLLICINE ROSÈ
- APEROL SPRITZ
- MANDORLE TOSTATE AL SALE DI MOZIA
- CAPPERI DI PANTELLERIA ALL'ACETO BIANCO
- MOSAICO DI CANAPÈ
- GLI ORTAGGI IN LEGGERA TEMPURA NEL COPPO
- STIK DI PANNELLE AL ROSMARINO E SCALOGNO NEL COPPO
- ARACHIDI NEL MORBIDO GUSCIO
- PICCOLI SFINCIONELLI
- BIGNÈ CON CREMA AL FORMAGGIO GLASSATI AL CHERRY (V)

Il Ghiottone Raffinato Catering dei F.lli Fiandaca S.r.l.

Tel. 091.2514744 - +39.335.7676349 - +39.348.6893955

<http://www.ilghiottoneraffinato.it> - Email: [ilghiottoneraffinatocatering@gmail.com](mailto:ilghiottoneraffinatocatering@gmail.com)

# IL GHIOTTONI RAFFINATO CATERING

## IL BUFFET DEGLI ANTIPASTI



- LE TARTARE DI PESCE (TONNO - RICCIOLA – SALMONE)
- IL SUSHI
- IL SASHIMI
- IL MERLUZZO IN FARINA DI GRANI ANTICHI FRITTO IN CARPIONE CON CIPOLLA DI TROPEA E PEPE VERDE
- LA CAPONATA DI POLPO
- IL PESCE SPADA FRITTO CON FARINA DI CECI IN AGRODOLCE, SU MEDAGLIONE DI PATATA
- IL CUORE DI TONNO IN CROSTA DI COUS COUS E AGRUMI E CIPOLLA DI TROPEA
- LE SARDE A BECCAFICO
- INSALATA FRESCA CON MANGO, FUNGHI E CODE DI GAMBERO DI NASSA
- PRALINE DI PESCE AZZURRO CON POMODORO RISTRETTO E ODOROSA MENTUCCIA
- SARDE A BECCAFICO
- I CROSTINI DI PANE CON UOVA DI QUAGLIE E COLATURA DI RICCI DI MARE (LIVE)
- LA TORTA DI SALMONE
- IL GATEAUX DI PATATE CON PESCE AZZURRO E FINOCCHIETTO DI MONTAGNA

### ANGOLO DELLO STREET FOOD

- LA FRITTURA DI PESCE DI PARANZA E ALICI
- I SUPPLÌ DI RISO AGLI AGRUMI E BOTTARGA
- IL PANINO CON PANELLE E CROCCHÈ
- IL PANINO CON MILZA SCHIETTA O MARITATA
- LO SFINCIONE BIANCO E ROSSO (ROTONDO DA TAGLIARE A MODO TORTA)
  
- LA ZUPPA DI PESCE IN ELEGANTE PENTOLO
- IL POLPO IN BELLAVISTA
- LE OSTRICHE AL NATURALE
- L'ANGOLO ARABO "COUS COUS DI PESCE"
  
- IL CASARO CON PRODUZIONE DI FORMAGGI IN BELLAVISTA
- RICOTTA INFORNATA AL PISTACCHIO
- PROSCIUTTO DI MAIALINO NERO DEI NEBRODI A BASSA TEMPERATURA
- LA CAPONATA DI MELANZANE ALLE ANTICHE TRADIZIONI
- LO SFORMATO DI MELANZANE
- IL GRANO GREZZO CON ZUCCA GIALLA IN AGRODOLCE (VEGETARIANO / VEGANO)

Il Ghiottone Raffinato Catering dei F.lli Fiandaca S.r.l.

Tel. 091.2514744 - +39.335.7676349 - +39.348.6893955

<http://www.ilghiottoneraffinato.it> - Email: [ilghiottoneraffinatocatering@gmail.com](mailto:ilghiottoneraffinatocatering@gmail.com)

# IL GHIOTTONE RAFFINATO CATERING

## PRIMI



### I RISOTTI



CHICCHI DI RISO CON LEGGERA CREMA DI PISELLI, MITILI, SEPPIA SCOTTATA E PECORINO ROMANO



PERLE DI RISO CARNAROLI CON CROSTACEI (ARAGOSTA-SCAMPI E GAMBERO ROSSO), SPUMA DI RICOTTA E OSTIA AL NERO DI SEPPIA



TIMBALLETTO DI RISO AL NERO DI SEPPIA E COLATURA DI RICCI



DELICATO RISOTTINO CON FILETTI DI OMBRINA, PISTACCHIO E ZENZERO

### LE PASTE



TRECCE DI PASTA FRESCA CON SUGO RISTRETTO E POLPA DI PESCE AL PROFUMO DI SALVIA



LA CALAMARATA DI SEMOLA DI GRANO DURO CON SEPIE, COZZE SU PASSATA DI PATATA ALLA CURCUMA E CRUMBLE AL NERO SEPPIA E POMODORINI A QUADRUCCI



LE ORECCHIETTE CON TENERUMI, OMBRINA E COZZE



AGNOLOTTI CON CROSTACEI E INTINGOLO DI PESCI, VERDURINE CROCCANTI E BARBABIETOLA DISIDRATATA

Il Ghiottone Raffinato Catering dei F.lli Fiandaca S.r.l.

Tel. 091.2514744 - +39.335.7676349 - +39.348.6893955

<http://www.ilghiottoneraffinato.it> - Email: [ilghiottoneraffinatocatering@gmail.com](mailto:ilghiottoneraffinatocatering@gmail.com)

# IL GHIOTTONE RAFFINATO CATERING

## I SECONDI



LA DARNA DI RICCIOLA SCOTTATA SU CROSTONE DI PATATA SCHIACCIATA  
L'INSALATINA LIQUIDA E I FIORI EDULI  
LA JULIENNE DI VERDURE IN OLIO E.V.O.



RICCIOLA IN LEGGERA PANURE AI SENTORI DI AGRUMI  
½ ARAGOSTELLA GRATEN

CONTORNO



TURBANTE DI BRANZINO IN LEGGERA Crosta DI MANDORLE  
CALAMARO CON CRISTALLI DI PISTACCHIO E COUS COUS

CONTORNO



GRIGLIATA DI PESCE IN BELLAVISTA  
(SALSICCIA DI PESCE CON SEPPIA, RANA PESCATRICE E POMODORINI  
PESCE SPADA, TONNO E CALAMARI ALLA GRIGLIA  
CONTORNO

Il Ghiottone Raffinato Catering dei F.lli Fiandaca S.r.l.

Tel. 091.2514744 - +39.335.7676349 - +39.348.6893955

<http://www.ilghiottoneraffinato.it> - Email: [ilghiottoneraffinatocatering@gmail.com](mailto:ilghiottoneraffinatocatering@gmail.com)

# IL GHIOTTONE RAFFINATO CATERING

## IL DOLCE BUFFET



- TORTA NUZIALE (DA CONCORDARE)
- BUFFET DI TORTE
  - ✓ CHEESECAKE ALLE FRAGOLE O FRUTTI DI BOSCO
  - ✓ DEVIL
  - ✓ TORTA AI TRE CIOCCOLATO
  - ✓ COCCINELLA (BASE CROCCANTE AL PISTACCHIO, MOUSSE AL PISTACCHIO, MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO, AMARENE E PISTACCHI SABBIAI ALL'INTERNO, GLASSA AMARENA)
  - ✓ MIMOSA
  - ✓ SETTEVELI AL PISTACCHIO
- VARIETÀ DI PASTICCERIA MONOPORZIONE
- ANGOLO DELLA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
- CASSATELLE CON RICOTTA IN OLIO BOLLENTE
- COCOTTINA CON CREMA DI RICOTTA, GOCCE DI CIOCCOLATA FONDENTE E SCORZA DI CANNOLO FRANTUMATO
- MANDORLATA IN BELLAVISTA
- OPEN BAR (CAFFÈ ESPRESSO – AMARI – LIMONCELLO – SAMBUCA)
- OPEN BAR CON BARMAN DA QUANTIFICARE DI VOLTA IN VOLTA

Il Ghiottone Raffinato Catering dei F.lli Fiandaca S.r.l.

Tel. 091.2514744 - +39.335.7676349 - +39.348.6893955

<http://www.ilghiottoneraffinato.it> - Email: [ilghiottoneraffinatocatering@gmail.com](mailto:ilghiottoneraffinatocatering@gmail.com)