

# Menu Ragous

*Per gustare sapori dimenticati ma ancestrali, come quello del grano più autentico, lo stesso che aveva reso Ragous il granaio dell'antica Grecia.*

---

## **Aperitivo di accoglienza**

Assortimento di granite alla frutta, succhi analcolici, acqua minerale, Spritz, cocktail Rossini con fragoline di bosco, bocconcini delizia al sesamo, fantasia di canapè, piccoli canestrini di sfoglie alle verdure.

---

## **Antipasto al buffet**

### ***Beverage***

Acqua minerale, vino bianco e rosso, prosecco

### ***Angolo del Polpo in Show Cooking***

#### ***Angolo del mare***

Capesante scottate con salsa di yogurt e corallo  
Tortino di alici alla messinese mignon  
Carpaccio di spada e di gambero rosso  
Trancio di spada in crosta di aromi  
Caponata siciliana con pesce spada pastellato in agrodolce, mandorle di Avola, olive  
Tartare di tonno con cubetti di anguria e melone giallo

#### ***Angolo del fritto con Show Cooking***

Cubetti di baccalà, piccole siciliane con tuma e acciughe, fritturine di pesce con anellini di calamari, sepioline e gamberetti, verdure pastellate  
Piccoli arancinetti al ragù, spinaci, limone  
Tempura di gamberoni al curry

#### ***Angolo delle delizie siciliane***

Rotolini di crudo con melone e ananas  
Scacciatina con pepato e cipolla  
Quadratini di parmigiana in finger food  
Cous cous alla trapanese di pesce e di verdure  
Bocconcini di pane e panelle  
Crocchette al pistacchio di Bronte

## ***Angolo dei tomini di formaggio e dei salumi***

Caprini alle noci e al pistacchio

Ricottine fresche con marmellate: al Nero d'Avola, cipolla rossa di Tropea, fragola, albicocca e miele d'acacia

Pecorino dolce: al cioccolato di Modica, al cioccolato bianco

Tocchetti di Pepato | Ricottine con cioccolato fondente e noci | Provolette affumicate

## ***Angolo della mozzarella (show cooking)***

### ***Angolo dell'Onfalos***

Polentine piastrate

Mini hamburger

Spiedini di pesce

Tocchetti di tonno al sesamo

Salsicette

Arrosticini assortiti (Show Cooking)

---

## **I nostri sapori**

### ***Primi***

Millefoglie di crepes con scampi e zucchine

Mezzi paccheri al ragù di cernia

### ***Secondi***

Dentice alla mentuccia

Flan di asparagi

*Giro di sorbetti di limone e di anguria*

---

## **Un dolce epilogo**

Torta nuziale

Cannolini siciliani (Show Cooking)

Savarin farcito con fragoline

Sombrieri di ricotta e cioccolato

Setteveli mignon

Tronchetto di gelato nocciola, gianduia e pistacchio

Ravioline mignon ricotta e Nutella

Profiteroles cioccolato fuso e panna, pistacchio e ricotta

Crispelline al miele di zagara

Biancomangiare alla mandorla

Cassata siciliana

Fantasia di frutta di stagione

---

## **Per sorseggiare in compagnia**

Acqua minerale naturale e frizzante

Vino bianco *Lapilli* Cantine Murgò e rosso a richiesta

Spumante Villa Sandi e Berlucchi

Caffè

Amari assortiti

