



RISTHOME
IL TUO CHEF A DOMICILIO



IL TUO CHEF IN VILLA

Organizziamo eventi,
comodamente a casa tua,
godendo delle nostre
eccellenze siciliane.
Goditi la vacanza, al resto
pensiamo noi!

YOUR CHEF AT HOME

We organise events in the
comfort of your home,
enjoying the excellence
of our Sicilian food and wines.
Simply lie back and enjoy
your holiday, we'll take
care of the rest!

PERSONAL CHEF | HOME FOOD | EVENTI

WWW.RISTHOME.IT - WWW.FACEBOOK/RISTHOME - CELL. +39 351 1585 468 - info@rsthome.it

MENU DI CARNE

ANTIPASTI:

- Panelline di farina di ceci
 - Chicche di latte al pecorino siciliano
 - Vele di pane siciliano con crema di melanzane, menta, scaglie di caciocavallo
 - Vele di pane siciliano con stracciatella e olio al tartufo
 - Caponata rossa con melanzane
 - Caponata bianca con mele verdi
- (Ingredienti base caponata: sedano, capperi, cipolla, olive)

PRIMI PIATTI:

- Paccheri con ragout di maialino nero dei nebrodi e funghi porcini
 - Casarecce fresche alla norma
- (Salsa di pomodoro siciliano melanzane fritte e ricotta salata)

SECONDI PIATTI:

- Involtino di carne di vitello alla siciliana con contorno patate al forno
- Filetto di maialino nero dei nebrodi in crosta, con salsa di pistacchio di Bronte e cipolline caramellate con contorno di patate

Il cliente potrà scegliere:
3 antipasti
1 primo piatto
1 secondo con contorno

Dessert e vini verranno concordati con il cliente.

MEAT MENU

APPETISERS:

- Chickpea flour panellines (fritters)
 - Pecorino cheese Sicilian gnocchi
 - Sicilian bread crisps garnished with aubergine cream, mint and caciocavallo cheese flakes
 - Sicilian bread crisps garnished with stracciatella cheese and truffle oil
 - Red caponata with aubergines
 - White caponata with green apples
- (Main ingredients: celery, capers, onion, olives)

STARTERS (PASTA DISHES):

- Paccheri with Nebrodi black piglet bolognese and porcini mushrooms
 - Fresh casarecce "Alla Norma"
- (Sicilian tomato sauce, fried aubergines and salted ricotta cheese)

MAIN COURSES:

- Sicilian style veal rolls with baked potatoes on the side.
 - Nebrodi black piglet fillet in a crust, garnished with Bronte pistachio sauce, caramelised onions and potatoes on the side

Customers have a choice of:
3 appetisers
1 starter
1 main course with a side dish

Desserts and wines will be agreed with customers.

MENU DI PESCE

ANTIPASTI:

- Panelline di farina di ceci
 - Chicche di latte al nero di seppia
 - Vele di pane siciliano con tonno arance e mandorle
 - Vele di pane siciliano con stracciatella, bottarga di tonno siciliano, limone
 - Caponata rossa con melanzane o pesce
 - Caponata bianca con mele verdi
- (Ingredienti base caponata: sedano, capperi, cipolla, olive)

PRIMI PIATTI:

- Linguine di farina siciliana con vongole veraci
- Calamarata con pesto di menta tonno fresco siciliano e melanzane fritte

SECONDI PIATTI:

- Trancio di pesce fresco panato agli agrumi con contorno di patate al prezzemolo
- Filetto di pesce fresco in crosta di patate con contorno di julienne di verdure saltate

Il cliente potrà scegliere:

- 3 antipasti
- 1 primo piatto
- 1 secondo con contorno

Dessert e vini verranno concordati con il cliente.

FISH MENU

APPETISERS:

- Sicilian chickpea fritters
- Squid ink Sicilian gnocchi
- Sicilian bread crisps garnished with tuna, oranges and almonds.
- Sicilian bread crisps garnished with stracciatella, Sicilian tuna bottarga and lemon.
- Red caponata with eggplant or fish.
- White caponata with green apples (Main ingredients: celery, capers, onion, olives)

STARTERS (PASTA DISHES):

- Sicilian linguine with clams
- Calamarata garnished with mint pesto, fresh Sicilian tuna and fried eggplant

MAIN COURSES:

- Citrus-crust fresh fish fillets served with potatoes sprinkled with parsley
- Potato-crust fresh fish fillet served with sauteed julienned vegetables

Customers have a choice of:

- 3 appetisers
- 1 starter
- 1 main course with a side dish

Desserts and wines will be agreed with customers.

MENU VEGETARIANO

ANTIPASTI:

- Panelline di farina di ceci
 - Chicche di latte al pecorino siciliano
 - Vele di pane siciliano con crema di melanzane, menta, scaglie di caciocavallo
 - Vele di pane siciliano con stracciatella e olio al tartufo
 - Caponata rossa con melanzane
 - Caponata bianca con mele verdi
- (Ingredienti base caponata: sedano, capperi, cipolla, olive)

PRIMI PIATTI:

- Fiocchi di pasta fresca con ricotta e cacio con salsa di pomodoro, melanzane fritte, spuma di stracciatella e basilico
 - Busiate di pasta fresca con farina di semola rimacinata con pesto alla trapanese.
- (ingredienti: olio di oliva, aglio di nubia, mandorle, filetti di pomodoro, basilico, pepe nero)

SECONDI PIATTI:

- Tortino di melanzane alla parmigiana con pomodoro, basilico, mozzarella di bufala, parmigiano, pepe nero, olio di oliva
- Selezione di formaggi siciliani fusi con miele e marmellate agli agrumi
- Sformatino di patate ripieno di formaggi e funghi porcini

Contorni vegetariani da concordare.

Il cliente potrà scegliere:

- 3 antipasti
- 1 primo piatto
- 1 secondo con contorno

Dessert e vini verranno concordati con il cliente.

VEGETARIAN MENU

APPETISERS:

- Chickpea flour panellines (fritters)
 - Pecorino cheese Sicilian gnocchi
 - Sicilian bread crisps garnished with aubergine cream, mint and caciocavallo cheese flakes
 - Sicilian bread crisps garnished with stracciatella cheese and truffle oil
 - Red caponata with aubergines
 - White caponata with green apples
- (Main ingredients: celery, capers, onion, olives)

STARTERS (PASTA DISHES):

- Gnocchi garnished with ricotta and cacio cheese, tomato sauce, fried aubergines, stracciatella and basil mousse.
- Re-milled durum wheat semolina flour Busiate garnished with Trapanese pesto (ingredients: olive oil, nubia garlic, almonds, tomato fillets, basil, black pepper)

MAIN COURSES:

- Aubergine parmigiana stack with tomato, basil, buffalo mozzarella, parmesan, black pepper and olive oil.
- Selection of Sicilian cheese fondue garnished with honey and citrus marmalade.
- Potato flan stuffed with cheese and porcini mushrooms

Vegetarian side dishes to be agreed upon.

Customers have a choice of:

- 3 appetisers
- 1 starter
- 1 main course with a side dish

Desserts and wines will be agreed with customers.

MENU VEGANO

ANTIPASTI:

- Panelline di farina di ceci
 - Crocchette di patate
 - Vele di pane siciliano con crema di melanzane, menta, scaglie di mandorle
 - Vele di pane siciliano con crema di avocado, peperone, cipolla, pomodoro, prezzemolo, limone olio di oliva
 - Caponata rossa con melanzane
 - Caponata bianca con mele verdi
- (Ingredienti base caponata: sedano, capperi, cipolla, olive)

PRIMI PIATTI:

- Casarecce fresche con salsa di pomodoro, melanzane fritte e basilico
 - Tonnarelli di pasta fresca con zucchina siciliana frita, aglio, menta e olio di oliva
 - Busiate di pasta fresca con farina di semola rimacinata con pesto alla trapanese
- (Ingredienti: olio di oliva, aglio di nubia, mandorle, filetti di pomodoro, basilico, pepe nero)

SECONDI PIATTI:

- Involtini di melanzane con ripieno di pan grattato, mandorle, aglio, cipolla, basilico, uva sultanina, pomodoro, basilico, pepe nero, olio di oliva
- Selezione di verdure di stagione al vapore o arrostate o gratinate con pangrattato
- Sformatino di patate con cuore di carote e funghi porcini

Il cliente potrà scegliere:
3 antipasti
1 primo piatto
1 secondo con contorno

Dessert e vini verranno concordati con il cliente.

VEGAN MENU

APPETISERS:

- Chickpea flour panellines (fritters)
 - Potatoes crocchettes
 - Sicilian bread crisps garnished with aubergine cream, mint and almonds cheese flakes
 - Sicilian bread crisps garnished with avocado cream, pepper and onion
 - Red caponata with aubergines
 - White caponata with green apples
- (Main ingredients: celery, capers, onion, olives)

STARTERS (PASTA DISHES):

- Fresh casarecce with tomato sauce, fried aubergines and basil
- Tonnarelli with fried Sicilian courgettes, garlic, mint and olive oil
- Re-milled durum wheat semolina flour Busiate garnished with Trapanese pesto (ingredients: olive oil, nubia garlic, almonds, tomato fillets, basil, black pepper)

MAIN COURSES:

- Aubergine rolls stuffed with breadcrumbs, almonds, garlic, onion, basil, sultanas, tomato sauce, basil, black pepper, olive oil
- Selection of steamed or roasted seasonal vegetables or au gratin
- Potato flan filled with carrots and porcini mushrooms

Customers have a choice of:
3 appetisers
1 starter
1 main course with a side dish

Desserts and wines will be agreed with customers.



RISTHOME
IL TUO CHEF A DOMICILIO

PERSONAL CHEF | HOME FOOD | EVENTI

WWW.RISTHOME.IT - WWW.FACEBOOK/RISTHOME
CELL. +39 351 1585 468 - info@rsthme.it