



raïs

FOOD EXPERIENCE

ANTIPASTI

IL MARE NEL PIATTO € 28,00
crudità di pesce e crostacei

TONNO TATAKI € 18,00
con mozzarella di bufala, chips di patate viola e maionese di rapa rossa

CHOCO CAPONATA € 14,00
con gamberi mandorlati

TORTINO DI SARDE € 14,00
con purea di patate e fonduta di formaggi

CUPOLETTA DI MELANZANE € 12,00
con verdure, fonduta di ragusano e vellutata di pomodoro

TRIS DI POLPO € 14,00
fritto, arrosto e in insalata

PRIMI PIATTI

BUSIATE AL PESTO TRAPANESE € 12,00
con riccioli di patate fritte

SPAGHETTI AL PESTO DI RUCOLA € 16,00
con crudità di gambero rosso di Mazara al profumo di lime

SPAGHETTI RAIS € 16,00
con tonno fresco, rapa rossa, fonduta di ragusano e chips di zucchine

LINGUINE AL NERO DI SEPPIA € 18,00
con incursione di ricci di mare

RETTANGOLI DI CERNIA IN CREMA € 16,00
di crostacei e olio al basilico

RISOTTO AI CALAMARI € 15,00
con cremoso di pistacchi e zenzero



CARTA DEI COUS COUS

COUS COUS TONNARA DEL SECCO € 16,00
con tonno, pesto di agrumi e melanzane

COUS COUS BLACK INK € 18,00
con nero di seppia e ricci

COUS COUS DI PESCE DI FAMIGLIA € 20,00
con cernia e fritturina di calamari e gamberi (Piatto unico)

DUO DI COUS COUS € 18,00
i due cous cous che vi fanno gola

SECONDI PIATTI

TAGLIATA DI TONNO AI DUE SESAMI € 18,00
con marmellata di cipolle

PESCATO FRESCO € 60,00*

CALAMARO ALLA NORMA € 16,00
melanzane, sugo fresco al pomodoro e scaglie di ricotta salata

GAMBERONI ROSSI DI MAZARA € 80,00*
alla griglia

TURBANTE DI SPATOLA € 16,00
con cremoso di pistacchi e agrumi

FRITTURA MISTA DI PARANZA € 16,00
di giornata

FILETTO DI RANA PESCATRICE € 16,00
in crosta di lardo di Colonnata su burrata e crema allo zafferano

TAGLIATA DI MANZO € 15,00
con scagliette di grana

*prezzo al chilo



CONTORNI

CAPONATINA DI VERDURE	€ 5,00
-----------------------	--------

INSALATA SICILIANA	€ 5,00
--------------------	--------

PATATE AL FORNO	€ 4,00
-----------------	--------

INSALATA MISTA	€ 4,00
----------------	--------

DOLCI

LA CHEESECAKE DI CATERINA € 5,00
con marmellata di frutta di stagione

LA CASSATA SICILIANA € 5,00
con ricotta di pecora

IL TIRAMISÙ € 5,00
un barattolo di bontà

IL PARFAIT ALLE MANDORLE € 5,00
con colata di cioccolato calda e mandorle

BIANCOMANGIARE € 5,00
con croccante di mandorle, cannella e riduzione di nero d'Avola

COPERTO E SERVIZIO € 2,50



Il pesce servito crudo è stato sottoposto ad abbattimento rapido (reg. CE 853/04)

I gentili clienti sono invitati a comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze, saranno lieti di guidarvi nella giusta scelta dei piatti. Per maggiori informazioni consultare la tabella allergeni esposta all'ingresso del locale.

Regolamento UE 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio 25 ottobre 2011.

In caso di non reperibilità, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati.