



raïs

FOOD EXPERIENCE

ANTIPASTI

Caponate siciliane

Le interpretazioni dello chef

euro 13,00



Tris di polpo

fritto, alla piastra e in insalata

euro 14,00

Sformatino di zucchine e ricotta

con verdure croccanti, su vellutata di pomodoro e fonduta di Ragusano DOP

euro 12,00

Tonno tataki

con mozzarella di bufala, chips di patate viola e maionese di rapa rossa

euro 16,00

Il mare nel piatto

crudità di pesce e crostacei

euro 28,00

Carpaccio di Gambero

con tempura di parmigiana

euro 15,00

PRIMI PIATTI

Busiate al pesto trapanese con riccioli di patate fritte	euro 12,00	
Paccheri alle sarde finocchietto selvatico e pinoli tostati	euro 14,00	
Spaghetti Rais con tonno fresco, rapa rossa, fonduta di ragusano DOP e chips di zucchine	euro 16,00	
Linguine vongole e tartufo nero su vellutata di zucchine	euro 18,00	
Risotto ai calamari con cremoso di pistacchi e zenzero	euro 15,00	
Triangoli di cernia in crema di crostacei	euro 16,00	
Busiata con ragu bianco porcini in crema di pistacchio	euro 13,00	

COUS COUS

Cous Cous Tonnara del Secco
con tonno, pesto di agrumi e melanzane

euro 16,00



Cous cous black ink
con nero di seppia e ricci

euro 18,00

Cous cous di pesce di famiglia
con cernia e fritturina di calamari e gamberi - Piatto unico

euro 20,00



SECONDI PIATTI DI MARE

Calamaro Rais euro 15,00
melanzane, sugo fresco al pomodoro e scaglie di ricotta salata

Frittura mista di Paranza euro 15,00
con pescato di giornata

Tagliata di tonno euro 18,00 
in crosta di frutta secca con marmellata di cipolle

Filetto di merluzzo euro 15,00
con ratatui di verdure

Gamberoni rossi di Mazara euro 80,00*
alla griglia

Pescato fresco euro 60,00*

*prezzo al chilo



SECONDI PIATTI DI CARNE

Costata di Scottona
450gr

euro 20.00

Filetto di Scottona
250gr

euro 20.00

Hamburger di Chianina
con patatine

euro 12,00

CONTORNI

Caponata di verdure euro 5,00

Insalata siciliana euro 5,00

Patate al forno euro 4,00

Insalata mista euro 4,00

PER CONCLUDERE

Mousse Jacopo con menta e cioccolato al bicchiere	euro 5,00	
Meringata Asia con lime e frutto della passione	euro 5,00	
Soufflé Bianca con cioccolato bianco e frutti di bosco	euro 5,00	
Cannolo reinterpretato con ricotta di pecora	euro 5,00	
Semifreddo siciliano con agrumi	euro 5,00	
Tagliere Slow Food selezione di formaggi siciliani	euro 18,00	

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.

Il simbolo  indica la presenza di ingredienti appartenenti al presidio Slow Food.





raïs

FOOD EXPERIENCE