



raïs

FOOD EXPERIENCE



# ANTIPASTI

---

TORTINO DI MELANZANE € 10,00  
con fonduta di ragusano, salsa di pomodoro e fiocchi di latte

---

LA MIA CAPONATA RIVISITATA € 14,00 🍷  
con gambero mandorlato

---

IL POLPO A MODO MIO € 14,00  
fritto, grigliato, in insalata

---

GAMBERO IN PARMIGIANA DI MELANZANE € 15,00  
con mozzarella di bufala

---

BATTUTO DI FASSONA € 15,00  
con uovo di quaglia e tartufo nero

---

CRUDO DI SCAMPI E BURRATA € 16,00  
con delizioso uovo di tonno

---

TIRAMISÙ DI ARAGOSTELLA € 16,00  
con ricotta al basilico, mascarpone e polvere di pomodoro

---

IL MARE NEL PIATTO € 28,00  
il miglior pescato servito a crudo

---

# PRIMI PIATTI

---

BUSIATE AL PESTO TRAPANESE con riccioli di patate croccanti	€ 11,00	
CALAMARATA CON SALSICCIA DEI NEBRODI fonduta di ragusano e guanciale croccante	€ 14,00	
RISOTTO PISTACCHIO E ZENZERO con tagliatelle di calamari e zenzero	€ 15,00	
SPAGHETTI ROTTI IN BRODO DI SCORFANO con gambero rosso di mazara	€ 16,00	
SPAGHETTI RAIS con tonno, rapa rossa, fonduta di ragusano e chips di zucchine	€16,00	
LA MIA CACIO E PEPE con gambero crudo, lime, perlage di tartufo nero e tartufo	€ 16,00	
CASSATELLE 'NTRIZZATE AL NERO con ripieno di pesce servite su crema di crostacei	€ 18,00	

# COUS COUS

---

## COUS COUS DI VERDURE

con verdure miste, ceci, curry e curcuma

€ 14,00



## COUS COUS TONNARA DEL SECCO

con tonno, pesto di agrumi, melanzane e pomodorini

€ 16,00



## COUS COUS DI MARI E DI STORIE

con cernia e fritturina di calamari e gamberi

€ 20,00



# SECONDI PIATTI

---

CALAMARO RAIS € 14,00

con melanzane, ricotta salata e salsa alla norma (calamaro fritto)

---

FRITTURA DI PARANZA € 15,00

calamari, gamberi, pesce fresco del giorno

---

LOLLIPOP DI PESCE SPADA IN CROSTA DI PISTACCHI € 15,00

su crema di patate allo zafferano e pane profumato al gambero

---

BACCALÀ SU ACQUA DI POMODORO ALLA PIZZAIOLA € 16,00

con crumble di alici

---

TAGLIATA DI TONNO AI DUE SESAMI € 18,00

con marmellata di cipolle

---

GAMBERO ROSSO DI MAZARA € 20,00

alla griglia

---

PESCATO DEL GIORNO € 6,00\*

pesce fresco del giorno

---

TAGLIATA DI MANZO € 16,00

con salsa chimichurri

---

FILETTO DI MANZO € 20,00

alla griglia

---

\*prezzo all'etto



# CONTORNI

---

PATATE AL FORNO € 4,00  
con cipolle nostrane e olio EVO

---

INSALATA MISTA € 4,00  
rucola, lattuga, pomodoro, carote

---

RATATOUILLE DI VERDURE € 5,00  
zucchine, melanzane, peperoni, carote, patate

---

PEPERONI STUFATI € 5,00  
con mollica di pane

---

# DOLCI

---

CANNOLO SICILIANO € 5,00  
con ricotta di pecora

---

CASSATA SICILIANA € 5,00  
al bicchiere

---

TIRAMISÙ € 5,00  
della casa

---

CHEESECAKE € 6,00  
ai frutti di bosco

---

SETTE STRATI DI DELIZIE € 6,00  
al cioccolato

---

CREMOSO AL PISTACCHIO € 6,00  
con croccante di pistacchi

---

CREMOSO ALLE NOCCIOLE € 6,00  
con croccante di nocciole

---



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