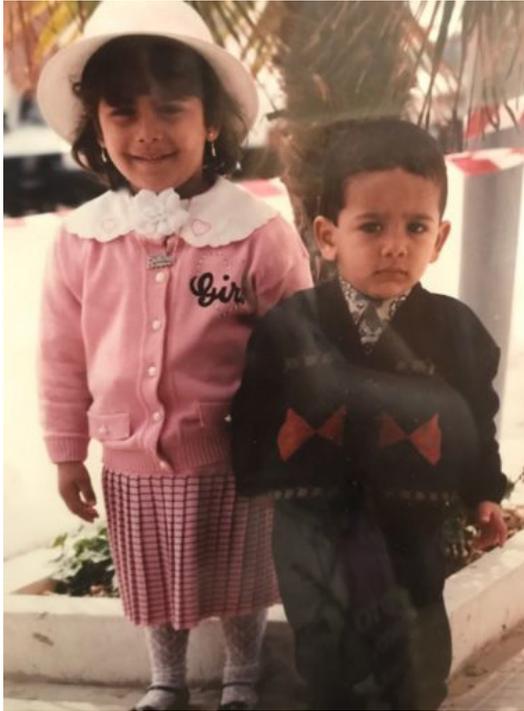




raïs

FOOD EXPERIENCE



LA NOSTRA STORIA

Ristorante Rais è nato dalla scelta di restare, dal desiderio di continuare a riempire gli occhi con i colori della terra natia.

Vito e Caterina, sono fratelli, sono cresciuti a San Vito Lo Capo e amano ogni angolo della loro cittadina. Anche quando è affollata e i volti amici si confondono con mille altri o quando nelle sere d'inverno si sente solo il rumore delle onde.

Vito ha tenacemente percorso le tappe più importanti della sua vita in questa strada troppo spesso piena di buche, ma da cui si può vedere l'orizzonte, ritrovare certezze e rimettersi in pace con il mondo.

La vita ha tentato di allontanare Caterina da questo suo grande amore, ma come in tutte le grandi storie alla fine si ritorna sempre. E questa volta per non andare più via.

Ecco che Ristorante Rais è un luogo in cui ci si ritrova, si condivide, si appagano i sensi, si gusta, si beve, si sta bene.



ANTIPASTI

TORTINO DI MELANZANE € 11,00
con fonduta di ragusano, salsa di pomodoro e fiocchi di latte

OMAGGIO ALLA CAPONATA € 12,00 
con gambero mandorlato

IL POLPO A MODO MIO € 15,00
Fritto, rosticcato, insalata tiepida

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

SFERE DI BACCALÀ € 15,00
con cuore morbido di scamorza affumicata su vellutata di datterino giallo

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

CAPPUCCINO DI TOPINAMBUR € 16,00
Con spuma di porri e crudo di gambero rosso

CHEESECAKE DI ARAGOSTELLA € 17,00
profumata al Salmone con Crumble Salato

IL MARE NEL PIATTO € 33,00
il miglior pescato servito crudo con sale, pepe bianco, olio EVO, limone

PRIMI PIATTI

BUSIATE AL PESTO TRAPANESE

con riccioli di patate fritte

€ 12,00



UBRIACHE D' AMORE

Fettuccine al Nero d'Avola con ragù di coniglio e crema di Parmigiano Reggiano

€ 15,00

SPAGHETTI RAIS

con tonno, rapa rossa, fonduta di ragusano e chips di zucchine

€ 16,00

LINGUINE CON RAGÙ DI TONNO

pesto di menta e crumble di acciughe

€ 16,00

SFUMATURE DI CARNAROLI AL PISTACCHIO E ZENZERO

con calamaro e le sue sfumature

€ 16,00

GNOCCHETTI VIOLA

su crema di cannellini e vongole

€ 16,00

CACIO E PEPE MON AMOUR

con tartufo, tartare di gambero rosso e il suo caviale

€ 18,00

CASSATELLE 'NTRIZZATE AL NERO

con ripieno di pesce servite su crema di crostacei

€ 18,00

CARTA DEL COUS COUS

COUS COUS DI VERDURE

con verdure miste, ceci, curry e curcuma

€ 15,00



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

€ 22,00



SECONDI PIATTI

CALAMARO RAIS € 15,00
tagliata di calamaro, salsa alla norma, ricotta salata e melanzane

RICCIOLA SU HUMMUS DI CECI € 16,00
e spinaci croccanti

LOLLIPOP DI PESCE SPADA IN CROSTA DI PISTACCHI € 16,00
su crema di patate allo zafferano e pane profumato al gambero

TAGLIATA DI TONNO "ORIENTE OCCIDENTE" € 20,00
scottato ai due sesami

GAMBERO ROSSO DI MAZARA € 26,00
alla griglia con olio EVO, sale, limone

PESCATO DEL GIORNO € /kg 60,00
Pesce fresco del giorno

MEDAGLIONE DI MAIALINO DEI NEBRODI € 16,00
in crosta di pistacchi con salsa alla bottarga di tonno e asparagi

TENERO DI MANZO € 20,00
Filetto alla griglia



CONTORNI

PATATE AL FORNO € 5,00

INSALATA MISTA € 5,00

RATATOUILLE DI VERDURE € 6,00

PEPERONI STUFATI "AMMUDDICATI" € 6,00

DOLCI

BACI PANTESCHI € 6,00

CANNOLO SICILIANO IN COPPA "MARTINI" € 6,00

TIRAMISÙ "DELLA CASA" € 6,00

PANNA COTTA ALLA FRAGOLA € 6,00

CREMOSO AL PISTACCHIO € 8,00

SETTE STRATI DI DELIZIE AL CIOCCOLATO € 7,00

CASSATA CON GLASSA ALL'ARANCIA € 6,00

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