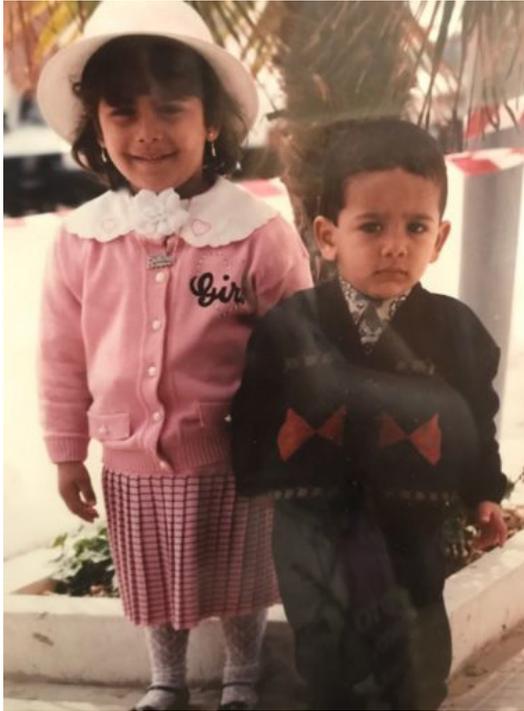




raïs

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 12
con fonduta di ragusano, salsa di pomodoro e fiocchi di latte

LA CAPONATA DELLA NONNA 13
con gambero mandorlato

FLAN DI ASPARAGI 14
Con tuorlo croccante e crema di parmigiano

BECCAFICO DI SARDE 15 
Su crumble di pecorino al nero di seppia e carezza di ricci di mare

IL POLPO A MODO MIO 16
Fritto, rosticcato, insalata tiepida

SFERE DI BACCALÀ 16
con cuore morbido di scamorza affumicata su vellutata di datterino giallo

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

CRUDO DI SCAMPI E BURRATA 17
con delizioso uovo di tonno

TATAKI DI TONNO 19
con maionese di rapa rossa, chips di patate viola e mozzarella di bufala

IL MARE NEL PIATTO 35
il miglior pescato servito crudo con sale, pepe bianco, olio EVO, limone

PRIMI PIATTI

BUSIATE AL PESTO TRAPANESE con riccioli di patate fritte	12	
UBRIACHE D'AMORE Fettuccine al Nero d'Avola con ragù di coniglio e crema di Parmigiano Reggiano	15	
GNOCCHETTI VIOLA su crema di cannellini e vongole	16	
LINGUINE RAIS con ragù di tonno all'antica	16	
CARNAROLI BURRATA E GAMBERO ROSSO IN PUREZZA con perlage di uova di salmone	18	
CACIO E PEPE MON AMOUR con tartufo, tartare di gambero rosso e il suo caviale	18	
CASSATELLE 'NTRIZZATE AL NERO con ripieno di pesce servite su crema di crostacei	18	
OMAGGIO AL MARE Spaghetto blu con spolverata di bottarga di tonno e gambero rosso di Mazara	20	

COUS COUS

COUS COUS DI VERDURE

con verdure miste, ceci, curry e curcuma

16 

COUS COUS TONNARA DEL SECCO

con tonno, pesto di agrumi, melanzane, pomodoro secco e confit di pomodoro

17 

COUS COUS DI MARI E DI STORIE

con cernia e fritturina di calamari e gamberi

22 

SECONDI PIATTI

CALAMARO RAIS 16
tagliata di calamaro ripieno

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

TAGLIATA DI TONNO "ORIENTE OCCIDENTE" 20
scottato ai due sesami

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

PESCATO DEL GIORNO all'etto 6
Pesce fresco del giorno

TENERO DI MANZO 20
Filetto alla griglia con crema di rapa rossa

MEDAGLIONE DI MAIALINO DEI NEBRODI 16 
con pistacchio e verdure croccanti

CUBI DI RICCIOLA CON CRUNCH DI NOCCIOLE 18 
su fonduta di Piacentino ennese

CONTORNI

PATATE AL FORNO 5

INSALATA MISTA 5

RATATOUILLE DI VERDURE 6

PEPERONI STUFATI "AMMUDDICATI" 6

DOLCI

CASSATA ALL'ARANCIA 5

NUVOLA DI CIOCCOLATO BIANCO E LAMPONI 7

MOUSSE DI VANIGLIA CROCCANTE 7
con di pan di spagna e fichi

CHEESECAKE SICILIANA 6

CREMOSO AL PISTACCHIO 7

SOFT AL CARMELLO E LIME 7

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