



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

MUFFIN DI ZUCCHINE	13	
<hr/> con vellutata di pomodoro, fonduta di parmigiano, fiocchi di latte e cuore di tuma persa		
LA CAPONATA DELLA NONNA	13	
<hr/> con gambero fritto mandorlato, vele di pane e polvere di cacao		
MOSCARDINO FRITTO	14	
<hr/> su crema di fagioli cannellini		
ROCHER DI ASPARAGI AL PANKO E SESAMO NERO	15	
<hr/> zabaione al tartufo su cremoso al parmigiano e lamelle di tartufo		
SFERE DI BACCALÀ	16	
<hr/> con cuore morbido di scamorza affumicata su vellutata di datterino giallo		
IL POLPO A MODO MIO	18	
<hr/> Fritto, rosticcato, con purè di nero di seppia e ceci, purè di patate al tartufo e insalata tiepida		
CRUDO DI SCAMPI E BURRATA	19	
<hr/> con delizioso uovo di tonno		
LE POLPETTE DI GAMBERO ROSSO	17	
<hr/> con caviale di acciughe, maionese della sua bisque e crema di burrata		
TATAKI DI TONNO IN SALSA TERIYAKI E ZENZERO	19	
<hr/> con maionese di rapa rossa, chips di patate viola e mozzarella di bufala		
IL MARE NEL PIATTO	38	
<hr/> il miglior pescato servito crudo con sale, pepe bianco, olio EVO, limone		



PRIMI PIATTI

PASTA CU L'AGGHIA	12	
<hr/>		
Busiate al pesto trapanese con riccioli di patate fritte		
GIOVEDÌ GNOCCHI... E ANCHE OGGI	15	
<hr/>		
Con crema di pistacchio, cardoncelli, fiammiferi di guanciaie croccante e crumble di bacon		
LINGUINE RAIS	16	
<hr/>		
con ragù di tonno all'antica e vellutata di menta		
SPAGHETTI ALL'AGLIO NERO	18	
<hr/>		
con sashimi di ricciola al lime e polvere di olive nere		
LA CALAMARATA SI È TUFFATA	18	
<hr/>		
Calamarata con pesto di pistacchio, tartare di tonno al lime e granita di mozzarella di bufala basilico, parmigiano, aglio e zenzero		
CARNAROLI CON GAMBERO ROSSO	20	
<hr/>		
crema di pistacchio, uovo di tonno ed emulsione di peperoni		
TORTELLI CON CUORE DI CACIO E PEPE	18	
<hr/>		
con scampi in purezza nella loro bisque e perlage e lamelle di tartufo		
LINGUINE BLACK INK	22	
<hr/>		
Linguine al nero di seppia con gambero rosso crudo, stracciatella di burrata e bottarga di tonno		

COUS COUS

COUS COUS DI VERDURE	16	
<hr/>		
con verdure miste, ceci, curry, curcuma e paprika		
COUS COUS TONNARA DEL SECCO	19	
<hr/>		
con tonno rosso, pesto di agrumi, melanzane, pomodoro secco e confit di pomodoro		
COUS COUS DI MARI E DI STORIE	22	
<hr/>		
con cernia e fritturina di calamari e gamberi		
COUS COUS "BLU"	24	
<hr/>		
con cavolo rosso, scampi cotti e crudi, bottarga di tonno, la sua crema e nocciole tostate		

SECONDI PIATTI

CALAMARO RAIS	16	
<hr/> Cotto a bassa temperatura, salsa alla norma, ricotta salata, chips di melanzane e crumble di pane		
LOLLIPOP DI PESCE SPADA IN CROSTA DI PISTACCHI	16	
<hr/> su crema di patate allo zafferano e pane profumato al gambero		
RICCIOLA IN VIAGGIO	18	
<hr/> Filetto di ricciola scottato, salsa bernese, frutti di mare, spinaci e caviale di acciughe.		
MAIALINO "LARDELLATO"	18	
<hr/> Filetto di maialino dei Nebrodi con guanciale, crema di noci, ragusano e porri croccanti		
TENERO DI MANZO	20	
<hr/> Filetto alla griglia con gorgonzola piccante, mele al curry e verdure sott'aceto dello chef		
TAGLIATA DI TONNO "ORIENTE OCCIDENTE"	20	
<hr/> scottato ai due sesami, vellutata di topinambur e salsa teriyaki		
GAMBERO ROSSO DI MAZARA	34	
<hr/> alla griglia con olio EVO, sale, limone - 5 pz		
PESCATO DEL GIORNO	all'etto 6	
<hr/> Pesce fresco del giorno		

CONTORNI

PATATE AL ROSMARINO 6

INSALATA MISTA 6
Lattuga, radicchio, carote e ciliegino

PEPERONI STUFATI AMMUDDRICATI 6

INSALATA DI CAVOLO NERO 6
scaglie di grana, uvetta e pinoli tostiti

VERZA STUFATA 6
con acciughe del Cantabrico



DOLCI

SUA MAESTÀ LA CASSATA ALL'ARANCIA 5

Ricotta, arancia, marzapane, frutta candita, gocce di cioccolato

TIRAMISÙ 2.0 5

Mascarpone, savoiardi, uovo, zucchero, caffè, cacao

RICORDO DI UN VIAGGIO 7

Sfera lime e caramello

CHEESECAKE DI CASA 7

Al gusto del giorno

GIN & CROC 7

Crumble al gin, cioccolato e crema di panna

CUPOLA BAROCCA 7

Mousse al pistacchio e cioccolato bianco

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