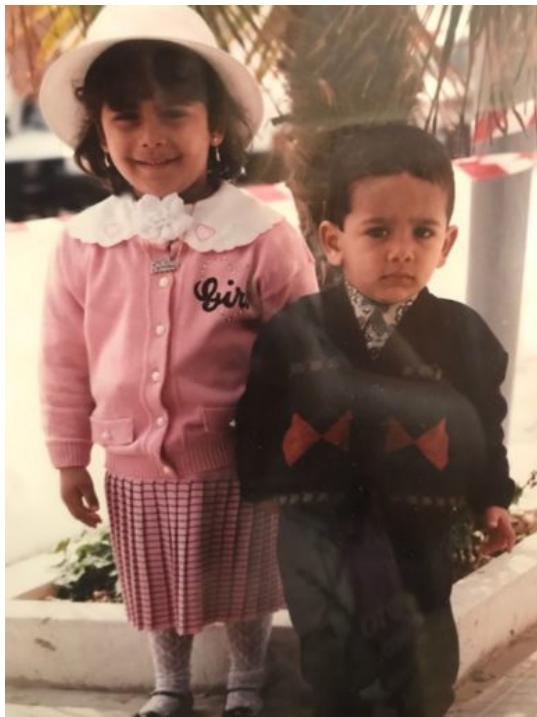


raIS

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

CARPACCIO DI SCAMPI, 19
crema di mozzarella al lime e uovo di tonno
(scampi, lime, mozzarella, panna, olio EVO, sale)

SPUMA DI PATATE, UOVO COTTO A BASSA TEMPERATURA, 17
crostini di pane alle erbette e tartufo

(patate, latte, panna, burro al tartufo, olio EVO, sale, pane alle erbette, tartufo)

ROCHER DI CARCIOFI CON CUORE DI GAMBERO, 16
burrata e la sua bisque

(Gambero rosso, burrata, carciofi, crema di latte fresca, uova, grana padano, amido di mais, colla di pesce, sale, farina, pepe, sedano, cipolla, carote, cannella, alloro, aglio, prezzemolo, pomodoro, olio EVO)

MUFFIN DI CAVOLFOIORE CON CUORE DI TUMA PERSA, 14
fonduta di grana padano e fiocchi di latte

(sale, pepe, olio EVO, cavolfiore, cipolla, grana padano, farina di riso, tuma persa, crema di latte fresca, fiocchi di latte)

CAPONATA DELLA NONNA 13
con gambero fritto mandorlato, vele di pane e polvere di cacao

(Cipolla, sedano, pinoli, capperi, olive verdi, pomodoro, doppio concentrato, melanzane, olio di semi di girasole, cacao)

PRIMI PIATTI

PASTA CU L'AGGHIA

12

Busiate al pesto trapanese con patate fritte



(aglio, olio EVO, basilico, sale, mandorle tostate, pomodoro, patate)

GNOCCHI DI PATATE ALLA ZUCCA, ZUCCA MARINATA, crema di gorgonzola e guanciale croccante

15

(olio EVO, cipolla, zucca, timo, aceto balsamico, sale, pepe, crema di latte fresca, gorgonzola)

LE FRASCATOLE AL MACCO DI FAVE, finocchietto selvatico e julienne di calamari fritti

18

CASSATELLE 'NTRIZZATE AL NERO DI SEPPIA

18

in crema di crostacei e olio al basilico



(crostacei, doppio concentrato, cipolla, basilico, olio EVO, ripieno cassatelle: ricotta vaccina - mascarpone - gamberi - cozze e vongole)

SPAGHETTO ROTTO IN BRODO DI ARAGOSTA

28

(olio EVO, cipolla, aglio, sedano, carote, prezzemolo, alloro, pepe, cannella, pomodoro, doppio concentrato, aragosta)

COUSCOUS DI MARE E DI STORIE

22

con frittura di calamari

(Semola di grano duro, cipolla, prezzemolo, pepe, cannella, olio EVO, mandorle tostate, pesce per zuppa in base alla reperibilità, aglio doppio concentrato)

SECONDI PIATTI

CALAMARO RAIS

16



Cotto a bassa temperatura, salsa alla norma, ricotta salata,
chips di melanzane e crumble di pane

(Calamaro, pomodori pelati, olio EVO, sale, zucchero, cipolla, carote, melanzane, olio di semi di girasole, basilico, ricotta salata, mollica di pane fresco)

TRANCIO DI RICCIOLA AI PROFUMI PANTESCHI

18



(ricciola, olio EVO, capperi, olive nere, cipolla, aglio, pomodoro rosso, origano, sale)

TURBANTE DI SPIGOLA E GAMBERI SU GUAZZETTO DI VONGOLE 18

(spigola, gambero, sale, pepe, vongole, aglio, prezzemolo, peperoncino, pomodorino, olio EVO, vino bianco)

PESCATO DEL GIORNO

all'etto 6

Pesce fresco del giorno

FILETTO DI MANZO

22

con crema di tobinambur alle castagne, bieta rossa

(filetto di manzo, olio EVO, sale, topinambur, patate, castagne, porro, bieta rossa, aglio, rosmarino, salvia, vino rosso, fondo di manzo.)

CONTORNI

PATATE SABBIOSE ALLA PAPRIKA PICCANTE

6

(patate, sale, olio EVO, rosmarino, paprika piccante, pan grattato)

INSALATA MISTA

5

Lattuga, radicchio, carote e ciliegino



INSALATA DI CAVOLO NERO

6

scaglie di grana, uvetta e pinoli tostati

(cavolo nero, pinoli, scaglie di grana, uva passa, olio EVO)

BROCCOLO STUFATO AL TEGAME

6

(olio EVO, sale, pepe, pomodoro rosso, cipolla, alloro, basilico)

COPERTO E SERVIZIO

2,50

DOLCI

SUA MAESTÀ LA CASSATA ALL'ARANCIA

7

Ricotta, arancia, frutta candita, gocce di cioccolato

TIRAMISÙ 2.0

5

Mascarpone, savoiardi, uovo, zucchero, caffè, cacao

CHEESECAKE DELLO CHEF

7

Al gusto del giorno

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.

