



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 su vellutata di pomodoro, 13
con fonduta di parmigiano, flocchi di latte e cuore di tuma persa.

(ingr. zucchine, cipolla, olio EVO, vino, dado, carote, pomodori pelati, panna, grana, tuma persa, flocchi di latte)



Sformato di patate con consistenza di porcini e gorgonzola 14
su vellutata alla norma e fonduta di grana al profumo di basilico.

(ingr. patate, funghi porcini, grana, pomodori pelati, gorgonzola, olio EVO, cipolla, carote, basilico, sale, zucchero)

La caponata della nonna 14
con gambero fritto mandorlato, vele di pane e polvere di cacao

(ingr. melanzane, olio EVO, cipolla, olive verdi, capperi, pinoli, basilico, pomodoro, doppio concentrato, olio di girasole)

Rocher di asparagi al panko e sesamo nero, 16
zabaione al tartufo su cremoso al parmigiano e lamelle di tartufo

(ingr. asparagi, panna, grana, uova, tartufo, sale, panko, sesamo nero, olio di semi di girasole)

Sfere di baccalà 16
con cuore morbido di scamorza affumicata su vellutata di datterino giallo

(ingr. baccalà, pomodoro, prezzemolo, sale, scamorza affumicata, datterino giallo, olio EVO, cipolla, basilico, fonduta di grana, uova, mollica di pane, olio di semi di girasole)

Catalana di gamberi 22

(ingr. gamberi, cipolla, ciliegino, capperi, aglio, basilico, sale, olio)

Il polpo a modo mio 18
Fritto, rosticcato, con purè di nero di seppia e ceci,
purè di patate al tartufo e insalata tiepida
(ingr. polpo, limone, sale, olio EVO, sedano, carote, aceto, uova, mollica di pane, nero di seppia, patate, burro, grana, olio al
tartufo, ceci, cipolla, rosmarino)

Le polpette di gambero rosso e la sua mayo 18
con mostarda di peperoni rossi, perlage di acciughe
(ingr. gambero, sale, lime, mollica di pane, peperoni, miele, lime, pankò, sesamo nero, olio di semi di girasole)

Cannolo di avocado 18
con tartare di tonno, caviale di acciughe e mayonese alla paprika
(ingr. avocado, tonno rosso, perlage di acciughe, mayonese, paprika, salsa teriyaki, zeste di limone)


Spuma di patate al rosmarino, uovo cbt 18
crostini di pane alle erbe, tartufo e paprika
(ingr. patate, sale, olio al tartufo, grana, burro, panna, pane, erbe fresche, uovo, tartufo, paprika)

Crudo di scampi e burrata 22
con delizioso uovo di tonno
(ingr. scampi, lime, olio EVO, burrata, uovo di tonno, sale)

Il mare nel piatto 38
il miglior pescato servito crudo
(ingr. pesce crudo, sale, pepe bianco, olio EVO, limone)



PRIMI PIATTI

- Pasta cu l'agghia VEG** 13 
busiate al pesto trapanese con riccioli di patate fritte
(ingr. pomodoro rosso, olio EVO, aglio, basilico, mandorle, sale, patate, olio di semi di girasole)
-
- Giovedì gnocchi... e anche oggi VEG** 15
con crema di pistacchio, funghi cardoncelli, guanciaie croccante e crumble di bacon
(ingr. patè di pistacchio, olio EVO, sale, basilico, funghi cardoncelli, cipolla, aglio, guanciaie, crumble di bacon)
-
- Linguine Rais** 16
con ragù di tonno all'antica e olio alla menta
(ingr. olio EVO, cipolla, aglio, tonno rosso, pinoli, vino bianco, pomodoro, doppio concentrato, menta, noci)
-
- Busiate al ragout di mare "diverso"** 18
(ingr. olio EVO, cipolla, aglio, peperoncino, pistilli di zafferano, cozze, vongole, pesce azzurro, zeste di lime)
-
- La calamarata si è tuffata** 18
(ingr. pesto di pistacchio, olio EVO, basilico, grana, sale, tonno rosso, bufala, lime, zenzero)
-

Maritati con filetti di triglie, 20
polvere di olive nere essiccate e olio al basilico

(ingr. triglie, olio EVO, cipolla, aglio, sedano, carote, prezzemolo, pomodoro, pepe, basilico, olive nere, datterino rosso e giallo, vino bianco)

Carnaroli cacio e pepe 20
con tartufo, gambero in purezza, culatello siciliano e zeste di limone

(ingr. caciocavallo, grana, burro, pepe, tartufo, culatello, gambero, zeste di lime)

Linguine Black Ink 22

Linguine al nero di seppia con gambero rosso crudo, stracciatella di burrata e bottarga di tonno




(ingr. olio EVO, cipolla, aglio, zeste di limone, seppie, vino bianco, finocchietto, doppio concentrato, gambero rosso, stracciatella di burrata, uovo di tonno)



Spaghetti "Essenza di mare" 24
con uova di ricci e scampi

(ingr. scampi, uova di ricci, olio EVO, sedano, carote, cipolla, prezzemolo, pomodoro, pepe in grani, cannella, vino bianco)

COUS COUS

- Cous Cous di verdure VEG** 16 
con verdure miste, ceci, curry, curcuma e paprika
(ingr. semola, sale, olio EVO, cipolla, prezzemolo, cannella, mandorle, bucce di limone, alloro, pepe, sedano, aglio, zucchine, ceci, patate, carote, fave, broccoletti, vino bianco, curry, curcuma, paprika, doppio concentrato)
-
- Cous Cous Tonnara del Secco** 20
con tonno rosso, pesto di agrumi, melanzane, pomodoro secco e confit di pomodoro
(ingr. semola, sale, olio EVO, tonno, pomodoro secco, basilico, mandorle, capperi, arance, ciliegino, melanzane)
-
- Cous Cous di mari e di storie** 22 
con cernia e fritturina di calamari e gamberi
(ingr. semola, sale, olio EVO, prezzemolo, cipolla, aglio, mandorle, vino bianco, pesce misto per zuppa, cannella, doppio concentrato, pepe, calamari, gamberi, farina di riso, olio di semi di girasole)
-
- Cous Cous "blu"** 24
con cavolo rosso, scampi cotti e crudi, bottarga di tonno, la sua crema e nocciole tostate
(ingr. semola, sale, olio EVO, cavolo rosso, cipolla, dado, bicarbonato, colorante alim., uovo di tonno, panna, acciughe, scampi)
-
- Cous Cous "black ink"** 24 
con nero di seppia e ricci
(ingr. semola, sale, olio EVO, cipolla, aglio, zeste di limone, finocchietto, seppie, vino bianco, doppio concentrato, uova di ricci)
-

SECONDI PIATTI

Calamaro Rais 18
(ingr. calamaro, olio EVO, pomodoro pelati, cipolla, carote, basilico, melanzane, ricotta salata, crumble di pane, olio di semi di girasole)

Maialino C.B.T. 18 
Filetto di maialino dei Nebrodi con salsa di senape e mostarda di mele
(ingr. maialino, olio EVO, burro, sale, pepe, erbe aromatiche, senape, miele, aceto di mele, panna liquida, mele)

Lollipop di pesce spada in crosta di pistacchi 18
su crema di patate allo zafferano e pane profumato al gambero
(ingr. pesce spada, sale, mollica di pane, primosale, gambero, arance, olio EVO, granella di pistacchio)

Spigola e gambero 18
su guazzetto di vongole
(ingr. filetto di spigola, sale, lime, olio EVO, gambero, ciliegino, vongole, aglio, prezzemolo)

Ricciola in viaggio 20 
Lingotto di ricciola ai profumi panteschi e polvere di capperi
(ingr. ricciola, farina di riso, olio di semi di girasole, pomodoro, acciughe, capperi, olive, origano, olio EVO, sale, cipolla)

Tagliata di tonno “Oriente Occidente” 22
scottato ai due sesami, vellutata di topinambur e salsa teriyaki
(ingr. tonno rosso, olio EVO, sesamo bianco e nero, salsa teriyaki, topinambur, patate)

Tenero di Manzo 24
Filetto ai 4 pepi, demi glace al whisky e purè di patate al tartufo
(ingr. filetto di manzo, pepi misti, burro, panna, erbette, aglio, whisky, senape, fondo bruno, patate, tartufo, sale)

Gambero rosso di Mazara 35
alla griglia con olio EVO, sale, limone - 5 pz



Pescato del giorno all'etto 6,5
Pesce fresco del giorno

CONTORNI

Patate al rosmarino 6

(ingr. patate, olio EVO, vino bianco, aromi, erbe miste)

Insalata mista 6

(ingr. lattuga, radicchio, carote e ciliegino)

Peperoni stufati ammuddricati 6

(ingr. peperoni, cipolla, olio EVO, mollica di pane, prezzemolo, olio all'aglio)

Insalata di cavolo nero 6

(ingr. scaglie di grana, uvetta e pinoli tostati)

Bietola rossa croccante 6

(ingr. olio EVO, bietola, aglio)

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