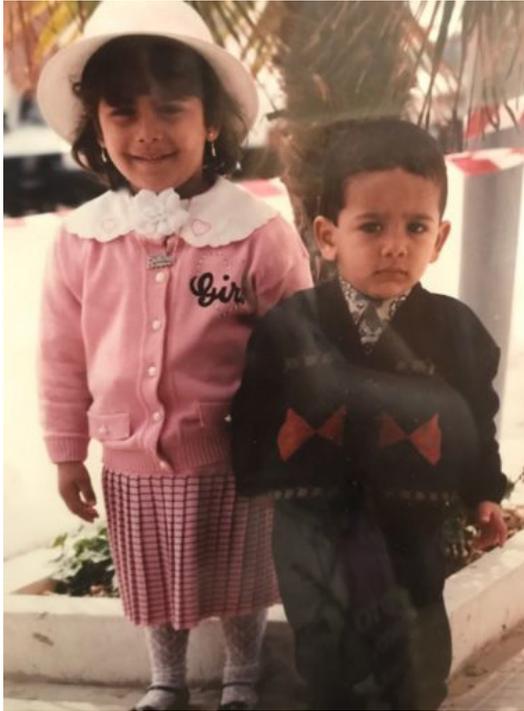




raïs

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

FLAN DI MELANZANE	12	
con fonduta di ragusano, vellutata di pomodoro e fiocchi di latte		
LA CAPONATA DELLA NONNA	13	
con gambero mandorlato, vele di pane e polvere di cacao		
ROCHER DI ASPARAGI AL PANKO	15	
zabaione al tartufo su cremoso al parmigiano e lamelle di tartufo		
CAPPUCCINO DI TOPINAMBUR	16	
con spuma di porri, insalata tiepida con calamari e crostacei		
SFERE DI BACCALÀ	16	
con cuore morbido di scamorza affumicata su vellutata di datterino giallo		
IL POLPO A MODO MIO	16	
Fritto, rosticiato, con purè di nero di seppia e ceci, purè di patate al tartufo e insalata tiepida		
CRUDO DI SCAMPI E BURRATA	17	
con delizioso uovo di tonno		
CANNOLO DI MARE AL PISTACCHIO	18	
tonno rosso marinato agli agrumi con cremoso di tuma "persa" al finocchietto su crumble di Ragusano al nero di seppia, mayonese leggera all'arancia, crema di cozze e granella di pistacchio		
TATAKI DI TONNO IN SALSA TERIYAKI E ZENZERO	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 12 
con riccioli di patate fritte

UBRIACHE D' AMORE 15
Fettuccine al Nero d'Avola con ragù di coniglio e crema di Parmigiano Reggiano

LINGUINE RAIS 16
con ragù di tonno all'antica

LINGUINE AL RAGÙ DI POLPO, SALSA DI SOIA 16
e lamelle di mandorle tostate

LA CALAMARATA SI È TUFFATA 17
Calamarata con pesto di pistacchio, tartare di tonno al lime e granita di mozzarella di bufala
basilico, parmigiano, aglio e zenzero

CARBONARA DI MARE 18
fettuccine con molluschi, crostacei e perlage di tartufo

CARNAROLI BURRATA E GAMBERO ROSSO IN PUREZZA 18
con perlage di uova di salmone

CACIO E PEPE MON AMOUR 18 
fettuccine con tartufo, ragusano DOP, tartare di gambero rosso e il suo caviale

OMAGGIO AL MARE 20 
Spaghetto blu con spolverata di bottarga di tonno e gambero rosso di Mazara

COUS COUS

COUS COUS DI VERDURE

con verdure miste, ceci, curry, curcuma e paprika

16 

COUS COUS TONNARA DEL SECCO

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

19 

COUS COUS DI MARI E DI STORIE

con cernia e fritturina di calamari e gamberi

22 

SECONDI PIATTI

CALAMARO RAIS ALLA NORMA 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

FILETTO DI RICCIOLA SCOTTATA IN SALSA BERNESE 18
Filetto di ricciola scottato, salsa bernese, frutti di mare, spinaci e caviale di acciughe.

MAIALINO DEI NEBRODI UBRIACO 18 
Filetto di maialino dei nebrodi alla birra rossa, salsa di mele verdi e polvere di liquirizia

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

TAGLIATA DI TONNO "ORIENTE OCCIDENTE" 20
scottato ai due sesami, vellutata di topinambur e salsa teriyaki

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

PESCATO DEL GIORNO all'etto 6
Pesce fresco del giorno

CONTORNI

PATATE AL ROSMARINO 6

INSALATA MISTA 6

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

CHEESECAKE DEL RAIS 7
burro, panna gelee al lampone e fragola

GEOMETRIA DI CIOCCOLATO E PERE 7
pere, cacao, cioccolato

SFERA NERA AL CIOCCOLATO 7
panna, nocciola, gelatina, cioccolato

CUPOLA ESOTICA 7
panna, mango, mandarino, gelatina

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