



U'RAJS



*Gentile Ospite,
Il Menu Pizzeria Gourmet cambia nel corso delle Stagioni
per garantirvi l'eccellenza degli ingredienti ed un'esperienza gastronomica unica a tavola.*

*Menu a cura del Pizzaiolo **Pietro Visconti***

*Dear Guests,
The Gourmet Pizzeria Menu changes during the Seasons
to guarantee excellence of ingredients and a unique gastronomic experience at the table.*

*Menu by Pizza Chef **Pietro Visconti***

*Reg. UE 1169/2011 prodotti allergeni /allergenic products
In assenza di prodotto fresco vengono utilizzati prodotti a temperatura controllata
In the absense of fresh product, temperature - controlled products are used*

Gli Antipasti della Tradizione

**I Crudi di pesce*

Sashimi di salmone, tartare di gambero, crudi di pesce del giorno, frutti di mare
Salmon sashimi, shrimp tartare, raw fish of the day, seafood

€ 22,00

**2*4*14*

**L'Insalata ai Frutti di mare*

Vongole, cozze, gambero, polpo e calamaro conditi con dressign al limone
Our Salad with clams, mussels, shrimp, octopus, squid with lemon dressign

€ 18,00

**2*4*14*

**Il Sautè di Vongole*

Clams, olive oil, garlic and parsley

€ 22,00

**14*

L'Impepata di Cozze

Steamed mussels with black pepper sprinkling

€ 12,00

**14*

Il Tagliere del Pastore

Selezione di salumi e formaggi autoctoni
Our local selection hams and cheeses

€ 16,00

**7*8*

La Bruschetta Tonnara

*con pane ai cereali e di grano tenero • stracciatella di Bufala ,
bottarga e lime • Salmone salmistrato e burro salato*
Tonno in olio cottura e cipollotto candito • Acciuga di Aspra su dadolata di pomodori
Bruschetta with Stracciatella di Bufala bottarga and lime • Salmon and butter
Bruschetta with tuna and onion •tomato and sardina

€ 14,00

**1*4*6*7*8*11*

Il Fritto caldo

*Cips, panelle aromatizzate , crocchette di patate, arancine al ragù di carne,
crostino cotto e mozzarella*

*Cips, flavoured panelle , potato croquettes, arancine with meat sauce,
toasted toast and mozzarella*

€ 12,00

**1*3*6*7*8*9*11*

** Per i clienti in soggiorno è previsto un supplemento*
For guests staying there is a surcharge

Reg. UE 1169/2011 prodotti allergeni /allergenic products
In assenza di prodotto fresco vengono utilizzati prodotti a temperatura controllata
In the absense of fresh product, temperature - controlled products are used

Le Classiche del Rais

U'Prosciutto è...

*Passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, arrosto di suino speziato
Tomato sauce, local mozzarella, spicy sicilian ham*

€ 11,00

**1*7*

A' Riggina

*Passata di pomodoro, mozzarella di bufala, foglie di basilico
Tomato sauce, buffalo mozzarella, basil*

€ 10,00

**1*7*

A' Norma

*Passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzana nera d'Etna e ricotta salata
Tomato sauce, sicilian mozzarella, black eggplant salt ricotta cheese*

€ 12,00

**1*7*

I Quattru Staggiuni

*Passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, arrosto di suino speziato, funghi
Tomato sauce, sicilian mozzarella, spiced ham roast, mushrooms*

€ 13,00

**1*7*

A' Bella Asprisi

*Le acciughe d'Aspra su passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, olive nere e origano
Local anchovies with tomato sauce, local mozzarella, black olives and oregano*

€ 12,00

**1*4*7*

U' Sfincionello Biancu o Russu

*Rosso: Pomodoro a cubetti, cipolla, caciocavallo, acciuga e pangrattato
Bianco: Cipolla, caciocavallo, acciughe, pangrattato, origano e ricotta
Red: Tomato diced, onion, "Caciocavallo" Cheese, anchovies, crumbread
White: Onion, "Caciocavallo" Cheese, anchovies, crumbread, ricotta cheese*

€ 10,00

**1*4*7*

L' avvampata

*Passata di pomodorino piccante, mozzarella fior di latte, salame striato, pomodorino
Tomato spicy sauce, local mozzarella, Sicilian salami, cherry tomato*

€ 12,00

**1*7*

Reg. UE 1169/2011 prodotti allergeni /allergenic products

In assenza di prodotto fresco vengono utilizzati prodotti a temperatura controllata

In the absense of fresh product, temperature - controlled products are used

A' Quattru caci

*Mozzarella, caciocavallo, tuma persa, bocconcini di bufala aromatizzati al gorgonzola
Sicilian mozzarella, "caciocavallo" cheese, "tuma" gorgonzola, and nuts*

€ 15,00

**1*7*8*

I Culura ri l'ortu

*Passata di pomodoro, mozzarella, melanzane nere dell'Etna,
zucchina verde, peperoni tre colori e cipollotto bianco
Tomato sauce, local mozzarella, black eggplant, green zucchini,
peppers and white spring onion*

€ 14,00

**1*7*

A' Margherita cunsata

*Passata di pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola e scaglie di maiorchino
Tomato sauce, local mozzarella, raw ham, raket and slices parmesan*

€ 13,00

**1*7*

Sfilatini

U' Sfilatinu profumi ra Sicilia

*Fine di mortadella, caciocavallo, scorze di limone
Slices mortadella, caciocavallo, lemon peels*

€ 13,00

**1*7*8*

U' Sfilatinu du Rais

*Arrosto di suino speziato, mozzarella fior di latte, pesto di rucola, pomodoro a cubetti e funghi
Spiced ham roast, local mozzarella clzeesem racketpesto,
pieces effresh tomato and mushrooms*

€ 13,00

**1*7*8*

U' Sfilatinu Affumicatu

*Speack, chutney di cipolla rossa, scalora, mozzarella di Bufala affumicata
Speack, onion, buffalo mozzarella, escarole*

€ 13,00

**1*7*12*

Reg. UE 1169/2011 prodotti allergeni /allergenic products

In assenza di prodotto fresco vengono utilizzati prodotti a temperatura controllata

In the absense of fresh product, temperature - controlled products are used





Gli Speciali del Nostro Rais

A' Raissa

*Passata di pomodoro piccante, la fantasia di frutti di mare
e il profumo dell'erbette aromatiche*
Spicy cherry tomato sauce, sea food fantasy and aromatic herbs
€ 18,00

**1*2*4*14*

A' tonnara

Mozzarella fior di latte, stracciatella di bufala, bottarga, lime
*Local mozzarella cheese, typical buffalo mozzarella
cheese, luna roe, lime*
€ 18,00

**1*4*7*14*

U' pistu e nuci

Mozzarella fior di latte, pesto di rucola, gamberi di Porticello, noci
Local mozzarella cheese, rocket pesto, "Porticello" shrimp, nuts
€ 16,00

**1*2*7*8*

U' Caiccu

Pomodoro a cubetti, tuma fresca, tonno in olio cottura, chutney di cipolla rossa
Fresh tornato, local mozzarella cheese, sicilian vegetables, ricotta cheese and sausage
€ 14,00

**1*4*7*

Tutti a prua

Crema di zucchine, mozzarella, salsiccia, rucola, scaglie di caciocavallo
*Cream zucchini sauce, local mozzarella cheese, sausage, green salad,
slices caciocavallo cheese*
€ 14,00

**1*7*8*

Bosco e dintorni

*Mozzarella fior di latte, salsiccia di nerello dei Nebrodi, funghi,
verdure di stagione e scaglie di caciocavallo*
*Local mozzarella cheese, sicilian sausage "nebrodi mushrooms,
sicilian vegetables and slices sicilian caciocavallo cheese*
€ 13,00

**1*7*8*

Reg. UE 1169/2011 prodotti allergeni /allergenic products

In assenza di prodotto fresco vengono utilizzati prodotti a temperatura controllata

In the absense of fresh product, temperature - controlled products are used

Gli Speciali del Nostro Rais

Ri Stagiuni

Mozzarella, verdura di stagione, tuma fresca, gamberi, mandorle
Local mozzarella cheese, seasonal vegetable, fresh tuma cheese, shrimps, almonds
€ 16,00

**1*7*2*

A' muntanara

Speck in cottura, porcini, bufala, rucola, scaglie di caciocavallo
Cooking speck, porcini mushrooms, buffalo mozzarella cheese,
racket, slices sicilian caciocavallo

€ 15,00

**1*7*

L' amuri di la terra

Mozzarella di Bufala, burratina di bufala, bacon, olio aromatizzato
al limone e rosmarino
Bufalo mozzarella cheese, bacon, flavored oil, herbs, lemon and rosemary
€ 15,00

**1*7*

A' Pistacchiusa

Mozzarella for di latte, mortadella, burrata di Bufala e pesto di pistachio
Local mozzarella cheese, mortadella, pistachio pesto
€ 14,00

**1*7*8*

A' Viddana

Cubetti di pomodoro, mozzarella, verdure di stagione, ricotta e salsiccia
Fresh tornato, locai mozzarella cheese, sicilian vegetab/es, ricotta cheese and sausage
€ 14,00

**1*7*

L' aromatica

Cubetti di pomodoro, speck, mozzarella, tuma fresca
Fresh tomato, speck, mozzarella cheese, local tuma cheese
€ 14,00

**1*7*

Fumi e profumi

Crema di melanzane, melanzane, pomodoro a cubetti, bufala qffumicata, basilico
Eggplant cream, jresh tornato, smoked bufalo mozzarella cheese, basil
€ 14,00

**1*7*

Dessert

Il Tiramisù

Savoardi, caffè, crema e gelato tiramisù
Savoardi, coffee, cream and tiramisu ice cream

€ 8,00

*1*3*5*6*7*8

La Panna cotta

Con le proposte del Pasticcere

€ 8,00

*5*7*8*12

Il Cannolo riproposto

Our Cannolo style

€ 6,00

*1*3*5*6*7*8*11*12

Il Semifreddo alle mandorle

Semifreddo with almonds

€ 8,00

*3*7*8*12

La Crema Catalana

Crema brulee

€ 8,00

*3*7

L'Insalata di frutta fresca con miele e zenzero

Freshfruit salad with honey and ginger

€ 6,00

*12

Il Carpaccio di ananas al maraschino con zucchero caramellato

Pineapple with Maraschino and sugar

€ 6,00

*12

*Autorità Europea per la sicurezza alimentare si impegna a indicare la presenza di allergeni
nei prodotti alimentari sotto elencati dal regolamento UE 1169/2011*

*European Food Safety Authority undertakes to indicate the presence of allergens in our food products.
Please follow the legend below. Regulation UE 1169/2011*

1

*Cereali contenenti glutine
Cereals and products cereals*

2

*Crostacei e prodotti a base di crostacei
Crustaceans and derivatives*

3

*Uova e prodotti a base di uova
Eggs and egg products*

4

*Pesce e prodotti a base di soia
Fish and fish products*

5

*Arachidi e relativi prodotti
based products nuts*

6

*Semi di soia e relativi prodotti
Soy and derivatives*

7

*Latte e prodotti a base di latte
Milk and milk products including lactose*

8

*Frutta a guscio
Nuts such as almonds, walnut, pistachios*

9

*Sedano e prodotti a base di sedano
Celery and derivatives*

10

*Senape e prodotti a base di prodotti
Mustard and products derived*

11

*Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
Sesame seeds and derivatives*

12

*Anidride solforosa e solfiti
Sulfur dioxide and sulphites*

13

*Lupini e prodotti a base di lupini
Lupins and derivatives*

14

*Molluschi e prodotti a base di molluschi
Shell fish and derivatives*

