

U' RAJS

Gentile Ospite,
il menu Ristorante e Pizzeria Gourmet cambia nel corso delle stagioni
per garantirvi l'eccellenza degli ingredienti ed un'esperienza gastronomica unica a tavola.

Menu Ristorante a cura dello **Chef Claudio Sciortino**
Menu Pizzeria a cura del **Pizzaiolo Pietro Visconti**

Dear Guests,
The Gourmet Restaurant and Pizzeria menu changes during the seasons
to guarantee excellence of ingredients and a unique gastronomic experience at the table.
Menu Restaurant by Chef **Claudio Sciortino**
Menu Pizzeria by Pizza Chef **Pietro Visconti**

MENU RISTORANTE



MENU PIZZERIA



Reg. UE 1169/2011 prodotti allergeni /allergenic products

In assenza di prodotti freschi potrebbero essere utilizzati prodotti congelati/surgelati

In the absense of fresh product, frozen products could be used

ANTIPASTI

Starter/Entrates

FANTASIA DEL MEDITERRANEO

Cozze, vongole, gamberi, calamari e polipo con agrumi spellati e frutti di bosco

Mussels, clams, shrimp, squid and octopus with peeled citrus and berries

€ 18,00

*2*4*14

I CRUDI DI MARE

Sashimi di salmone, scampo marinato, gamberi rossi in crema ,tartare di pesce bianco e ostriche

Salmon sashimi, marinated langoustine, red shrimp ,white fish tartare and oysters

€ 25,00

*2*4*14

IL SOUTÉ DI VONGOLE

Vongole veraci, aglio , olio evo, peperoncino e prezzemolo

Clams, garlic, extra virgin olive oil, chili flakes and parsley

€ 22,00

*14

IL TAGLIERE DEL PASTORE

Con salumi e formaggi autoctoni

Selection of local cheeses and fresh cuts

€ 18,00

*7*12

LA BRUSCHETTA DELLA TONNARA

Burro salato e salmone ,straciatella di bufala e bottarga di tonno,
pomodoro a cubetti e acciuga d'Aspra , crema di lardo di colonnata miele e noci

Salted butter and salmon, straciatella bufala cheese and tuna bottarga,

Aspra sardines with chopped fresh tomatoes, cream of colonnata lard, honey and walnuts

€ 14,00

*1*4*6*7*8*9*11*12

IL FRITTO CALDO

Chips di patate, panelle, crocchè, crostino cotto alle erbe e mozzarella,

arancina alla carne e scamorza affumicata

French fries, chickpea panelle, fried toast with herbs and mozzarella, meat

arancina and smoked scamorza cheese

€ 12,00

*1*3*6*7*8*9*11*12

U' RAJS

PIZZERIA



LE CLASSICHE DELLO RAIS

U'PROSCIUTTO È...

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

€ 12,00

*1*7

A' RIGGINA

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

€ 12,00

*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 QUATTRO 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, anchioves, crumbread

White: Onion, "Caciocavallo" Cheese, anchioves, 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

LE CLASSICHE DELLO RAIS

A' QUATTRO 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, racket 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

€ 14,00

*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 cheese, ricketpesto,
pieces effiesh tomato and mushrooms

€ 16,00

*1*7*8

U' SFILATINU AFFUMICATU

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

€ 16,00

*1*7*12

GLI SPECIALI DEL NOSTRO RAIS

A' TONNARA

Mozzarella fior di latte, straciatella 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

RI STAGIUNI

Pizza frita con pomodoro a cubetti, provola dei Nebrodi,
salame suino nero, basilico

Fried pizza with diced tomatoes, provola cheese from Nebrodi,
black pork salami, basil

€ 16,00

*1*4*6*7

U' CAICCU

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

€ 14,00

*1*4*7

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

€ 14,00

*1*7*8

A' MUNTANARA

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

€ 16,00

*1*7

GLI SPECIALI DEL NOSTRO RAIS

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

DEI NEBRODI

Misticanza, crema di bufala, lardo, miele, frutta secca

Mixed salad, buffalo cream, lard, honey, dried fruit

€ 15,00

*1*4*5*6*7

A' PISTACCHIUSA

Mozzarella for di latte, mortadella, burrata di Bufala e pesto di pistacchio

Local mozzarella cheese, mortadella, pistachio pesto

€ 16,00

*1*7*8

A 'VIDDANA

Cubetti di pomodoro, mozzarella, verdure di stagione, ricotta e salsiccia

Fresh tomato, local 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

DESSERT

Dessert

Il cannolo riproposto

Cannoli wafer, sweet ricotta cream, chocolate chips,
pistachio granola and candied orange

€ 8,00

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

Il semifreddo alle mandorle

The almond parfait

€ 8,00

*3*7*8*12

L'insalata di frutta fresca con miele e zenzero

Fresh fruit salad with honey and ginger

€ 6,00

*12

Il tiramisù con gelato

Tiramisu with ice cream

€ 8,00

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

Tortino al cioccolato fondente e carbone bianco dolce

Dark chocolate cake with sweet white charcoal

€ 8,00

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

Cre moso al caramello e vaniglia con croccante alle nocciole

e spugna al cacao

Creamy caramel and vanilla with hazelnut crunch
and cocoa sponge

€ 6,00

*1*3*5*6*7*8*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
Peanut-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