

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



ANTIPASTI STAGIONALI

Seasonal Starter/Entrates

TENTACOLO DI PIOVRA ARROSTO

Il polpo arrosto e il suo ragù su crema di patate al burro e crostini ai cereali
Roasted octopus, ragout on creamed potatoes with butter and cereal croutons

€ 18,00

*1*4*7*9*12

LA SFINCETTA DI PESCE

Soffice di baccalà mantecato su passatina di ceci e porro croccante
Soft mantecato codfish on chickpea puree and crispy leek

€ 18,00

*1*4

L'INSALATINA DELL'ORTO E DEL MARE

Insalatina croccante di carciofi, calamaro e gamberi di Porticello,
erbette di campo e dressing al lemongrass

Crispy salad of artichokes, squid and Porticello shrimps,
field herbs and lemongrass dressing

€ 22,00

*4*14

IL CARPACCIO DI SALMONE

Il salmone e le sue uova con burratina di bufala
e pesto di rucola, crostone profumato al tartufo

Salmon and its eggs with buffalo burratina and arugula pesto, truffle- scented toasted bread

€ 18,00

*1*3*4*7*12

LA TARTARE

Le tartare di manzo e la cialda di maiorchino , la quenelle di ricotta
aromatizzata al limone, nocciole tostate e cialdine croccanti

Beef tartare and maiorchino cheese wafer , lemon-flavored ricotta
quenelle, toasted hazelnuts and crispy waffles

€ 18,00

*1*5*7*8*10*12

IL CARCIOFO E L'UOVO

Carciofo gratinato, tuorlo d'uovo croccante su fonduta di maiorchino

Artichoke gratin, crispy egg yolk on maiorchino cheese fondue

€ 16,00

*1*3*7*9

I PRIMI PIATTI TRADIZIONALI

Seasonal First Courses

LO SPAGHETTO ALLE VONGOLE

Con base di olio evo, aglio, vongole, peperoncino e prezzemolo fresco

Spaghetti served with extra virgin olive oil, garlic, clams, chili flakes and fresh parsley

€ 24,00

*1*12*14

LO SPAGHETTO AI RICCI DI MARE

Con base olio evo, aglio, uova di ricci, pepe nero e prezzemolo

Spaghetti served with extra virgin olive oil, garlic, sea urchin eggs, black pepper and parsley

€ 24,00

*1*3*12*14

LE LINGUINE DEL RAIS

Con base olio evo, aglio, gambero rosso

e uova di ricci su crema di pistacchi

Linguine served with extravirgin olive oil, garlic, red shrimp, sea urchin eggs and pistacchio cream

€ 26,00

*1*2*4*8*12*14

I TAGLIOLINI ALLA BOTTARGA

Con base burro chiarificato zeste di limone e lamelle di bottarga

Fresh pasta served with lemon zest, bottarga flakes and clarified butter

€ 22,00

*1*3*4*7

I PRIMI PIATTI TRADIZIONALI

Seasonal First Courses

IL RAVIOLO SICANO

Raviolo di melanzane con crema di pomodoro,
emulsione di pecorino e guanciale croccante

Egg plant ravioli filled with tomato sauce,
pecorino cheese emulsion and crispy guanciale

€ 16,00

*1*3*7*12

LE LINGUINE ALL'ASTICE

Con base olio evo, aglio, astice, pomodorino confit,
peperoncino e prezzemolo fresco

Linguine served with extra virgin olive oil, garlic, lobster,
cherry tomato confit, chili flakes and fresh parsley

€ 26,00

*1*2*9*12

IL RISOTTO AI FRUTTI DI MARE

Con base olio evo, aglio, calamaro, cozze,
vongole, gambero, pepe nero e prezzemolo fresco

Risotto served with extra virgin olive oil, garlic, squids, mussels,
clams, shrimps, black pepper and parsley

€ 18,00

*2*4*9*12*14

I PRIMI PIATTI STAGIONALI

Seasonal First Courses

IL RAGÙ DI CINGHIALE

Pappardelle al ragù di cinghiale e vellutata di ricotta

Pappardelle with wild boar ragout and ricotta cream sauce

€ 18,00

*1*3*7*9*12

LE TAGLIATELLE DELL'ORTOLANO

Tagliatelle con crema di broccolo bianco

e crumble di nocciole e pomodoro secco

*Tagliatelle with cream of white broccoli and hazelnut
and sun-dried tomato crumble*

€ 16,00

*1*8*9*11*12

IL RISOTTO CON ZUCCA ROSSA

Risotto crema di zucca, emulsione di scamorza affumicata e timo

Pumpkin cream risotto, emulsion of smoked scamorza cheese and thyme

€ 16,00

*7*9*12

IL FUSILLONE MADONITA

Fusillone, crema di piselli, finocchietto e carciofi scottati

Fusillone, cream of peas, wild fennel and blanched artichokes

€ 16,00

*1*9

I PRIMI PIATTI STAGIONALI

Seasonal First Courses

LA CARBONARA DI CARCIOFI

Paccheri con uovo, carciofi, pecorino romano,
olio evo e pepe nero

*Paccheri with egg, artichokes, pecorino romano,
extra virgin olive oil and black pepper*

€ 18,00

*1*3*7

PRELIBATEZZE DI TERRA E DI MARE

Linguine ai funghi porcini con crudo di gambero di Porticello e lime

Linguine with porcini mushrooms, raw Porticello shrimp and lime

€ 25,00

*1*2*9*12

I TORTELLONI DELLO CHEF

Tortelloni al cacao con burrata su vellutata al gorgonzola e noci

Cocoa tortelloni with burrata cheese on gorgonzola and walnut velouté

€ 20,00

*1*3*7*8

RISOTTO AI CROSTACEI

Risotto con scampi e uova di salmone

Risotto with langoustine, salmon roe

€ 22,00

Caviale di storione in presentazione

Sturgeon caviar in presentation

€ 10,00

*2*3*4*7*12

SECONDI PIATTI DI PESCE

Second Fish Courses

U'RE RU STRITTU

Il pesce spada in panure agli agrumi

Swordfish in citrus panure

€ 18,00

*1*4*11*12

L' OMBRINA AI PROFUMI DI SICILIA

Il cubo di ombrina scottato con spinaci ripassati e salsa al limone

The seared ombrine cube with sautéed spinach and lemon sauce

€ 18,00

*4*12

IL PESCATO DEL GIORNO ALLA GRIGLIA

Il riccio di calamaro, i crostacei e il pescato del giorno

Squid, shellfish and grilled fish of the day

€ 30,00

*2*4*12

IL ROMBO CHIODATO

Filetto di rombo chiodato su crema di finocchio,

chips di topinambur e olio al peperoncino

Turbot fillet on fennel cream,

Jerusalem artichoke chips and chili oil

€ 22,00

*4*7*12

IL BACCALÀ ALLO ZENZERO

Lingotto di baccalà e verza al vapore con salsa allo zenzero e patata viola

Codfish and steamed savoy cabbage with ginger sauce and purple potato

€ 20,00

*4*7*9*12

SECONDI PIATTI DI CARNE

Second Meat Courses

IL FILETTO DI MANZO

Il filetto di manzo ai porcini con patate aromatizzate
Beef tenderloin with porcini mushrooms and spiced potatoes
€ 23,00

LA TRADIZIONE IN PIETRA LAVICA

Tagliata di manzo, costoletta di agnello,
pancetta e cipollotto
*Sliced beef, Lamb chops,
bacon and green onion*
€ 25,00

LA TAGLIATA DI CUBE ROLL

con radicchio saltato e scaglie di maiorchino
Cube-roll cut with sautéed radicchio and slivers of maiorchino cheese
€ 7,00 etto
*7

IL POLLO BARDATO

Peretta di pollo bardato su crema di patate al burro e il suo ristretto
Chicken on creamed butter potato and its ristretto
€ 16,00
*7*9*10*12

IL FILETTO DI MAIALINO

Filetto di maialino cotto a bassa temperatura con salsa alla birra artigianale,
senape e frutti rossi su patate dolci affumicate
*Fillet of pork cooked at low temperature with craft beer sauce,
mustard and red fruits on smoked sweet potatoes*
€ 18,00
*7*9*10*12

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

Cremoso 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