



U'RAJS



*“Gentile Ospite”*

*I prodotti utilizzati e l'esperienza dei nostri chef*

*Le garantiscono la massima qualità.*

*Tuttavia alcuni ingredienti possono provocare  
allergie e/o intolleranze alimentari.*

*È importante per noi che Lei informi il nostro personale  
se è intollerante o allergico a determinati ingredienti  
per scongiurare il rischio di possibili  
contaminazione crociate*

*Menu a cura dello **chef Pietro Busalacchi***

*Menu pizza a cura del **pizzaiolo Pietro Visconti***



# U' RAJS

## *Gli Antipasti della Tradizione*

### *L'insalata ai frutti di mare*

*Vongole, cozze, gambero, polpo, calamaro con dressing al limone*

€ 14,00

\*2\*4\*14

### *Il misto fritto di strada*

*Crocchetta, chips di patata, panella, arancinotto di salsiccia e tenerumi*

€ 8,00

\*1\*7

### *L'impepata di cozze*

*Cozze cotte al vapore e spolverata di pepe nero*

€ 8,00

\*14

### *I crudi di pesce*

*Gambero, spaghetti di calamaro, spada salmistrato  
tonno lamellare accompagnati da una selezione di oli bio*

€ 15,00

\*2\*4\*14

### *Soutè di vongole*

*Vongole veraci, aglio, prezzemolo*

€ 15,00

\*14

### *Il tagliere di salumi e formaggi*

*Gamma di eccellenze territoriali  
accompagnati con marmellata e miele siculo*

€ 12,00

\*7\*8

### *La bruschetta*

*Tonno, stracciatella, lime*

€ 8,00

\*1\*4

*\*Reg. UE 1169/2011 prodotti allergeni*

*\*\* In assenza di prodotto fresco vengono utilizzati prodotti a temperatura controllata*

# U' RAJS

## *Gli Antipasti dell' Innovazione*

*Capasanta scottata su maionese di ricci  
accompagnata dalla melanzanina stufata e frutto del capperò*

€ 20,00  
\*14

*Insalatina d'astice con erbe spontanee  
gelato di alici e cobi di gelatina al mango*

€ 25,00  
\*2\*4

*Morbido di uovo su crema di parmigiano tartufo estivo e caviale basilico*

€ 15,00  
\*3\*7\*14

*\*Reg. UE 1169/2011 prodotti allergeni*

*\*\* In assenza di prodotto fresco vengono utilizzati prodotti a temperatura controllata*

# U' RAJS

## I Primi Piatti della Tradizione

### *Lo spaghetti a vongole*

*Spaghetti freschi di grani antichi con base aglio, olio evo, prezzemolo, peperoncino fresco e vongole*

€ 18,00  
\*1\*14

### *Tonnarelli con mitili*

*Tonnarelli di grano duro integrale con base aglio, cozze, olio evo, prezzemolo, peperoncino fresco spicchi di pomodorini*

€ 12,00  
\*1\*14

### *Lo spaghetti ai ricci di mare*

*Spaghetti freschi di grani antichi con base aglio, uova di ricci, olio evo, prezzemolo, pepe nero*

€ 18,00  
\*1\*14

### *La busiata mondellana*

*Busiata di grani antichi con base aglio, olio evo, stufato di pesce spada, menta fresca, pepe nero e pomodoro siccagno*

€ 12,00  
\*1\*4

### *Risotto marinara*

*Riso Vialone nano con base aglio, olio evo, prezzemolo, pepe nero e mix di molluschi e crostacei con punte di pomodoro fresco*

€ 15,00  
\*2\*14

### *Tonnarelli Tonnara*

*Tonnarelli di grani antichi con crema di pomodoro siccagno fiori del cappero, tonno fresco scottato in padella, mollica tostata al nero di seppia*

€ 12,00  
\*1\*4\*14

### *La paeja sicula*

*Frutti di mare e verdure nostrane con tocchetti di Nerello*

€ 25,00 per 2 persone  
\*2\*4\*14

### *A' norma*

*Pasta di grani antichi con pomodoro fresco, melanzane, ricotta salata*

€ 10,00  
\*1\*7

*\*Reg. UE 1169/2011 prodotti allergeni*

*\*\* In assenza di prodotto fresco vengono utilizzati prodotti a temperatura controllata*

# U' RAJS

## *I Primi Piatti dell'Innovazione*

*Fregola risottata al manteco di crescenza sicula  
disco di gambero nostrano e lime*

€ 18,00

\*1\*2\*7

---

*Spaghetti chitarra con polpo  
crema di piccadilly e bottarga di tonno*

€ 18,00

\*1\*2\*4\*14

---

*Agnolotto di melanzana con aria di bufala guanciaie di nerello e pinoli*

€ 15,00

\*1\*7\*8

---

*\*Reg. UE 1169/2011 prodotti allergeni*

*\*\* In assenza di prodotto fresco vengono utilizzati prodotti a temperatura controllata*

# U' RAJS

## *I Secondi della Tradizione*

*Il fritto di mare*

€ 12,00

\*1\*2\*4\*14

*La spada ai ferri caldi*

€ 12,00

\*4

*La tagliata di tonno*

€ 12,00

\*4

*Il pescato del giorno*

€ 6,00 etto

\*2\*4\*14

*Filetto alla birra artigianale*

€ 15,00

\*1

*Entrecôte ai carboni*

€ 12,00

*\*Reg. UE 1169/2011 prodotti allergeni*

*\*\* In assenza di prodotto fresco vengono utilizzati prodotti a temperatura controllata*



# U' RAJS

## *I Secondi dell'Innovazione*

*Darna di baccalà nero su nero*

€ 20,00

\*4

*Guazzetto di scorfano in salsa zafferano e pioppini*

€ 20,00

\*4

*Filettino di Nerello dei Nebrodi  
con ristretto di frappato e fichi*

€ 20,00

\*13

*\*Reg. UE 1169/2011 prodotti allergeni*

*\*\* In assenza di prodotto fresco vengono utilizzati prodotti a temperatura controllata*

# U' RAJS

## Le Classiche del Rais

### A' Raissa

*La passata di pomodorino piccante, la fantasia di frutti di mare e il profumo dell'erbe aromatiche*

€ 12,00

\*1\*2\*4\*14

### U' Prosciutto è...

*La passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, cotto umido di suino speziato*

€ 10,00

\*1\*7

### A' Riggina

*Passata di pomodoro, mozzarella di bufala, foglie di basilico*

€ 8,00

\*1\*7

### A' Norma

*Passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzana nera d'Etna e ricotta salata*

€ 10,00

\*1\*7

### I Quattru Staggiuni

*Passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, arrosto di suino speziato, funghi*

€ 10,00

\*1\*7

### A' Bella Asprisi

*Le acciughe d'Aspra su passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, olive nere e origano*

€ 8,00

\*1\*4\*7

### L' avvampata

*Passata di pomodorino piccante, mozzarella fior di latte, salame striato, pomodorino*

€ 10,00

\*1\*7

*Viene consigliato l'impasto con farine di Perciasacchi | supplemento € 1,00*

*\*Reg. UE 1169/2011 prodotti allergeni*

*\*\* In assenza di prodotto fresco vengono utilizzati prodotti a temperatura controllata*

# U' RAJS

## *A' quattru caci*

*Mozzarella, caciocavallo, tuma persa, bocconcini di gorgonzola, noci*

€ 10,00

\*1\*7\*8

## *I culura ri l'ortu*

*Passata di pomodoro, mozzarella, melanzane nere dell'Etna,  
zucchina verde, peperoni tre colori e cipollotto bianco*

€ 12,00

\*1\*7

## *Covacci, Moffolette e Sfilatini*

### *U' covaccino ri Trabia*

*Tuma persa, acciughe sott'olio d'Aspra,  
cipollotto e mollica aromatica con caciocavallo palermitano*

€ 10,00

\*1\*4\*7

### *U' sfilatinu profumi ra Sicilia*

*Fine di mortadella, caciocavallo, scorze di limone*

€ 10,00

\*1\*7\*8

### *U' sfilatinu du Rais*

*Arrosto di suino speziato, mozzarella fior di latte, pesto di rucola, pomodoro a cubetti e funghi*

€ 10,00

\*1\*7\*8

### *A' schiacciata Paisana*

*Tuma, pomodoro, acciughe, olio di oliva,  
pepe nero e scaglie di caciocavallo ragusano*

€ 8,00

\*1\*4\*7

*Viene consigliato l'impasto con farine di Perciasacchi | supplemento € 1,00*

*\*Reg. UE 1169/2011 prodotti allergeni*

*\*\* In assenza di prodotto fresco vengono utilizzati prodotti a temperatura controllata*

# U' RAJS

## *Gli Speciali del Nostro Rais*

### *A' viddana*

*Cubetti di pomodoro, mozzarella, scalora, ricotta e salsiccia*

€ 12,00

\*1\*7

### *Ri Stagiuni*

*Mozzarella, fiori di zucca, tuma fresca, gamberi, mandorle*

€ 12,00

\*1\*7

### *A' muntanara*

*Speck in cottura, porcini, bufala, rucola, scaglie di caciocavallo*

€ 14,00

\*1\*7

### *L' amuri di la terra*

*Patata viola, bacon, tuma, rosmarino e cipollotto*

€ 12,00

\*1\*7

### *L' aromatica*

*Cubetti di pomodoro, speck di suino nero in cottura, mozzarella, tuma fresca*

€ 10,00

\*1\*7

*Viene consigliato l'impasto con farine di Perciasacchi | supplemento € 1,00*

*\*Reg. UE 1169/2011 prodotti allergeni*

*\*\* In assenza di prodotto fresco vengono utilizzati prodotti a temperatura controllata*

# U' RAJS

## *Gli Speciali del Nostro Rais*

### *Fumi e profumi*

*Crema di melanzane, melanzane, pomodoro a cubetti, bufala affumicata, basilico*

€ 12,00

\*1\*7

### *U' Caiccu*

*Salsa di pomodoro piccante, melanzane, tonno sott'olio,  
olive verdi, menta selvatica e caciocavallo*

€ 12,00

\*1\*4\*7

### *Bosco e dintorni*

*Mozzarella fior di latte, salsiccia di nerello dei Nebrodi, funghi,  
scalora e scaglie di caciocavallo*

€ 12,00

\*1\*7\*8

### *U' pistu e noci*

*Mozzarella fior di latte, pesto di rucola, gamberi di Porticello, noci*

€ 12,00

\*1\*2\*7\*8

### *A' tonnara*

*Mozzarella fior di latte, stracciatella di bufala, bottarga, lime*

€ 14,00

\*1\*4\*7\*14

### *Tutti a prua*

*Crema di zucchine, mozzarella, salsiccia, rucola, scaglie di caciocavallo*

€ 14,00

\*1\*7\*8

*Viene consigliato l'impasto con farine di Perciasacchi | supplemento € 1,00*

*\*Reg. UE 1169/2011 prodotti allergeni*

*\*\* In assenza di prodotto fresco vengono utilizzati prodotti a temperatura controllata*

# U' RAJS

## *Dessert della Tradizione*

*Zuppetta fresca di frutta stagionale con coulisse e gelato al basilico*

€ 6,00

\*1\*7

*Biscotto di carruba con mousse alla strega e lamponi rossi*

€ 6,00

\*1\*7\*4

*Semisfera di ricotta al pistacchio con colata di cacao modicano  
e briciole di Pan morbido al miele d'acacia*

€ 8,00

\*1\*4\*7\*8

*Selezione di gelati*

€ 6,00

\*Reg. UE 1169/2011 prodotti allergeni presence of allergens

\*\* In assenza di prodotto fresco vengono utilizzati prodotti a temperatura controllata In the absence of fresh products the same can be replaced with frozen products

*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*

