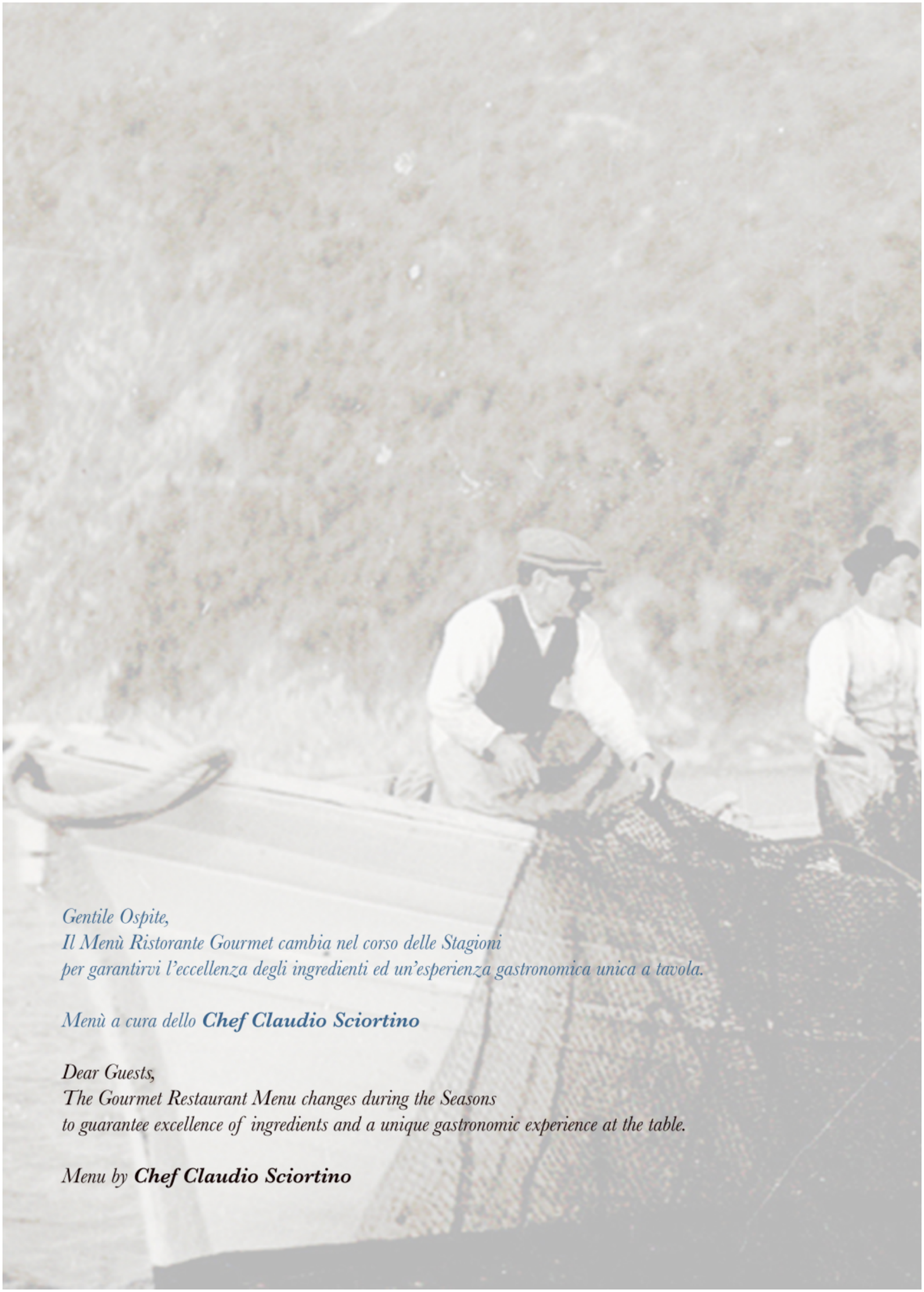
U'RAIS



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

Menù a cura dello ***Chef Claudio Sciortino***

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

Menu by ***Chef Claudio Sciortino***

GLI ANTIPASTI DELLA TRADIZIONE

***I Crudi di pesce** — € 25,00

Sashimi di salmone, crudo di pesce del giorno,
tartare di gambero, tartare di scampi, delizie di mare
Salmon sashimi, shrimp tartare, raw fish of the day, seafood

*2*1*14

***L'Insalata ai Frutti di mare** — € 18,00

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

*2*4*14

***Il Sautè di Vongole** — € 22,00

Vongole veraci, olio d'oliva, aglio e peperoncino
Clams, olive oil, garlic and parsley

*11

***Il Tagliere del Pastore** — € 18,00

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

*7*8

***La Bruschetta Tonnara** — € 14,00

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 buffalo milk, bottarga and lime •
bruschetta with salmon salted butter
Bruschetta with tuna and onion •tomato and sardine

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

***Il Fritto caldo** — € 12,00

Cips, panelle aromatizzate , crocchette di patate,
arancine al ragù di carne,crostino cotto e mozzarella
Fries, chickpea panella, patato croquettes,
arancine with meat sauce, Toasted bread crunch

*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

*GLI ANTIPASTI STAGIONALI

Il polpo scottato *€ 18,00*

polpo scottato e laccato al miele su due consistenze di patate e perlage di tartufo

Roasted octopus with honey and truffle

**4*9*14*

Il calamaro tigrato *€ 16,00*

Calamaro su crema di broccolo e cips di topinambur

Squid with broccoli and topinambur's chips

**4*

Il carpaccio di salmone *€ 16,00*

Carpaccio di salmone con erbette, burratina ed agrumi

Salmon carpaccio with herbs, burratina and citrus

**4*7*

Il carciofo cacio e pepe *€ 14,00*

Carciofo con crema di pecorino e pepe nero

Artichoke with pecorino cheese and grounded black pepper

**7*

Il maiolino *€ 18,00*

Cuore di maialino bardato cotto a bassa temperatura su lenticche nere e glassa alle pere

Pork cooked at low temperature on black lentils and pear glaze

**9*10*12*

** 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

I PRIMI PIATTI

***Lo Spaghetto alle vongole** — € 20,00

con base aglio, vongole, olio evo, peperoncino fresco e prezzemolo
Home pasta with garlic, clams, extra virgin olive oil, fresh chilli and parslry

**1*3*12*14*

***Lo Spaghetto ai ricci di mare** — € 22,00

con base aglio, olio evo, uova di ricci, pepe nero e prezzemolo
Home pasta with garlic, extra virgin olive oil, sea urchin eggs, black pepper and parslry

**1*3*12*14*

***Le Linguine del Rais** — € 22,00

con gambero rosso, crema di pistacchio e uova di ricci
Home pasta with pistachio cream, shrimps sea and urchin eggs

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

***Il Risotto gamberi e lime** — € 16,00

con base aglio, olio evo, gamberi e lime
Risotto with garlic base, extra virgin olive, shrimp and lime

**2*4*12*14*

***Il Fusillone all'Eoliana** — € 16,00

Filetto di pomodoro, tonno, capperi e mentuccia
Homemade pasta with tomato, tuna and meant

**1*4*12*14*

***Il Raviolo Sicano** — € 16,00

Raviolo di melanzane con guanciale croccante, crema di Pachino e pecorino
Homemade pasta with "Pecorino" cheese, tornato and pork cheek

**1*3*7*

** 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

*I PRIMI PIATTI STAGIONALI

Le fettuccine all'astice *€ 25,00*

con base aglio, olio evo, astice, peperoncino fresco e pomodori confit

Homemade fettucini with lobster, garlic, extra virgin olive oil, chili pepper and cherry confit tomatoes

**1*3*12*14*

Risotto al cavolo rosso *€ 22,00*

con cotto e crudo di scampi e terra di pane nero

Risotto wiht beetroot , scampi and black breadcrumbs

**1*2*4*9*12*14*

La Madonita rivisitata *€ 16,00*

Ricci di pasta fresca con crema di piselli sentori di finocchetto e carciofi croccanti

Homemade curly pasta wiht green peas cream, fennel and crispy artichokes

**1*3*9*

Le Pappardelle dei Nebrodi *€ 18,00*

con stracotto di nero dei Nebrodi e funghi porcini

Pappardelle with Nebrodi black piglit stew's and porcini mashrooms

**1*3*9*12*

Il Tonnerello *€ 16,00*

con vellutata di broccolo bianco, crumble di pomodoro secco e nocciole

Homemade fresh pasta wiht white broccoli cream, sundries tomatoes' crumble and raisin reduction

**1*9*12*

** 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

I SECONDI PIATTI DI PESCE

***Il Fritto di mare** — € 20,00
Calamari e gamberi
Calamari and shrimpjried

*1*2*14

U' Re ru strittu — € 16,00
Pesce spada in guazzetto
Swordfish in stew

*1*4*12

***Il Calamaro e Gamberoni** — € 22,00
Calamaro e gamberoni alla griglia
Our real grilled calamari and shrimp

*2*12*14

***Il Pescato dei nostri Mari** — € 18,00
Ombrina al forno con porro croccante e verdure a foglie
Umbrine cooked at low temperaturewith crispy leeksand veggies

*4

Salmone e lime — € 16,00
Cubo di salmone con verdure croccanti ed emulsione al limone
Salmon steak with crispy veggies and lemon emulsion

*4*6

La Spigola — € 16,00
Filetto di spigola in carta fata ai frutti di mare
Seabass with sea food stew

2*4*14

** 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

I SECONDI PIATTI DI CARNE

***Il Filetto** — € 20,00

Filetto di Manzo arrosto con salsa alla senape e pepe rosa
Manzo steak with senape sauce and pink pepper

*7*10

***La Scottona** — € 6,00 etto

Costata di Scottona con osso servita in pietra lavica
Scottona rib served in lava stone

***L'Angus** — € 6,00 etto

Tagliata di Angus con scaglie di Tuma persa
e riduzione di balsamico su letto di rucola
Angus steak with grounded tuma cheese,
balsamic reduction and rocket

*7*12

***Le delizie ai carboni** — € 20,00

Cuore di reale (angus), cipolotto bardato, fagottino di carne
Angus steak , meat rolls, bacon and onion rolls

*7*12

Lo Spiedino — € 16,00

Rollatine di maialino con scamorza affumicata e cotto erborinato
Pan grattato aromatizzato , caciocavallo pinoli e uvetta
Pork rolls with smoked scamorza and blue-veined cooked meat,
flavored breadcrumbs, caciocavallo, pine nuts and raisins

1*7*11

Il Polletto — € 14,00

Polletto alla brace al profumo di rosmarino
Rosemary grilled chicken

** 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

DESSERT

Il Tiramisù *€ 8,00*
Savoiardi, caffè, crema e gelato tiramisù
Savoiardi , coffee creams and flavored tiramisu ice cream

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

Il Cannolo riproposto *€ 6,00*
Our Cannolo style

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

Il Semifreddo alle mandorle *€ 8,00*
Semifreddo with almonds

**3*7*8*12*

La Crema Catalana *€ 8,00*

**3*7*

La Fragola imbottita *€ 8,00*
Cialde di pan di spagna, mascarpone, fragola e panna
Straberry mousse and sponge cake

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

L'Insalata di frutta fresca con miele e zenzero *€ 6,00*
Fresh fruit salad with honey and ginger

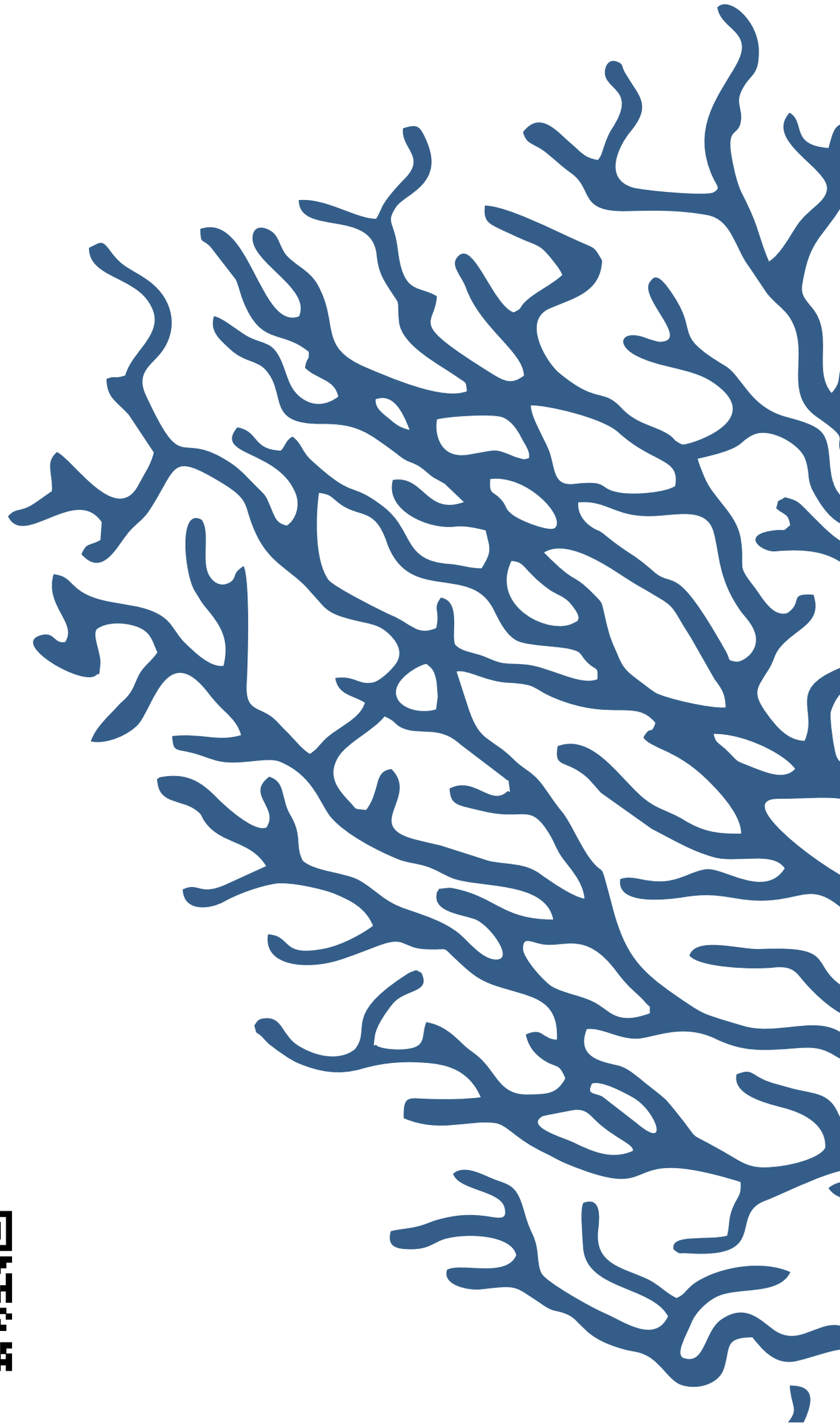
**12*

** 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

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
Creals 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 derivates
7
Latte e prodotti a base di latte
Milk and milk products including lactose
8
Frutta a guscio
Nuts such as almonds, wolnut, pistachios
9
Sedano e prodotti a base di sedano
Celery and derivates
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 derivates
12
Anidride solforosa e solfiti
Sulfur dioxide and sulphites
13
Lupini e prodotti a base di lupini
Lupins and derivates
14
Molluschi e prodotti a base di molluschi
Shell fish and derivates

Reg. UE 1169/2011 prodotti allergeni presence of allergens