

U' RAJS

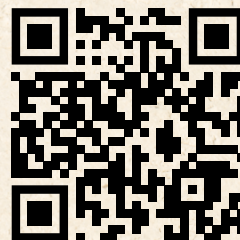
PIZZERIA

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



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 QUATTU 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

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 zucchinis,
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

€ 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 clzeesem racketpesto,
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, 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

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 tornato, 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

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, wolnut, 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

