



*Gentile Ospite... è un grande piacere poterLe proporre la nostra “Cucina”, espressione della qualità del Territorio Ibleo e del nostro “Concetto di Ospitalità”. Concetto che potete continuare a scoprire approfittando delle eleganti e confortevoli camere del nostro Relais & Chateaux “Locanda Don Serafino”... Grazie.
Famiglia La Rosa*

Piatti di entrata

Selezione di crudità del mare - Raw fish selection	25.00
Selezione del mare “Don Serafino” (crudi e cotti) - “Don Serafino” seafood selection (raw and cooked)	23.00
Tartare di tonno con pomodorini, cipolla, insalatina e maionese di capperi Tuna tartare with cherry tomatoes, onion, salad and a caper mayonnaise	18.00
Insalata Vastasa di mare - “Vulgar” fish salad. Rich salad with seasonal fresh produce	18.00
Polpo* (purpu) a strascinasale, soffice di patate ed erbe di campo Boiled octopus* in “strascinasale” style, potato purée and wild herbs	16.00
Cocktail di gamberi* in salsa rosa - Shrimp* cocktail with Marie Rose sauce	14.00
Saltata di frutti di mare - Sautéed seafood feast	16.00

Primi piatti

Tagliolini freschi “Don Serafino” - Fresh tagliolini pasta “Don Serafino” style	18.00
Spaghetti “Mancini” alle vongole veraci - “Mancini” spaghetti with clams	18.00
Spaghetti “Damigella” ai ricci di mare - “Damigella” spaghetti with sea urchins	24.00
Linguine Damigella al burro e acciughe con salsa di Caciocavallo “Damigella” linguine pasta with butter, anchovies and Caciocavallo cow cheese sauce	16.00
Mezzi paccheri con bottarga di tonno e pomodorini Mezzi paccheri pasta with tuna roe and cherry tomatoes	18.00
Calamarata alla Norma Calamarata pasta with aubergine, tomato sauce and salted ricotta cheese (Norma’s style)	14.00
Risotto Acquerello ai frutti di mare (lo serviamo per minimo 2 persone) Risotto Acquerello with seafood (for min. 2 people)	18.00

Piatto storico dal 1953

Zuppa di pesce Don Serafino - “Don Serafino” thick fish soup	€ 39,00
---	---------

Il pesce crudo è stato sottoposto ad abbattimento rapido della temperatura, come previsto dalle vigenti normative. Alcuni prodotti sono sottoposti ad abbattimento rapido e mantenuti a -18° C al fine di preservarne la freschezza. Per eventuali intolleranze ed allergie consultare il libro degli ingredienti.
* Prodotto surgelato all'origine.

Coperto 3.00
Cover charge 3.00



Secondi piatti

Grigliata di pesce servita con ortaggi in saor Mixed, grilled fish and vegetables with an onion, vinegar and pine nuts dressing	25.00
Gran frittura mediterranea* - Mixed fried fish* platter	22.00
Cuore di ricciola scottato all’origano fresco e caponatina Seared amberjack with oregano and eggplant caponata	22.00
Zuppa di cozze - Mussel soup	14.00
Tagliata di Tonno con cipolla dolce e pistacchio - Tuna with sweet onions and pistachios	23.00
Pescato del giorno arrosto o brace con tagliatelle di verdure (gr. 100) Roasted or grilled ‘catch of the day’ with vegetable tagliatelle gr. 100)	7.00
Aragosta arrosto o alla Catalana (gr. 100) - Roast lobster or lobster in the ‘Catalan’ style (gr. 100)	14.00
Gamberoni rossi* di Mazara arrosto o crudi - Raw or roasted red king prawns* from Mazara del Vallo	30.00
Scampi* arrosto o crudi (gr. 100) - Raw or roasted Dublin bay prawns* (gr. 100)	15.00
Rib Eye alla griglia con verdure e patate - Grilled Ribeye with vegetables and potatoes	30.00

Contorni

La grande insalata Mediterranea -Mediterranean salad	12.00
Insalata mista - Mixed salad	6.00
Caponata - Eggplant Caponata	8.00
Patate fritte - French fries	4.00

Dessert

Dolce Tiramisud - Tiramisud (Sicilian version of Tiramisù)	8.00
Cannolo al cucchiaino zuppetta di agrumi e gelato al pistacchio Deconstructed cannolo with a citrus fruit sauce and pistachio ice-cream	8.00
La Cassatina Siciliana - La Cassatina Siciliana	8.00
Zuppetta di passion fruit e carota con insalata di frutta e gelato fior di latte Passion fruit and carrot soup with fruit salad and fior di latte cheese ice-cream	8.00

*Executive Chef
Annaclara Cafiso*