



*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*

<b>Selezione di crudità del mare</b> - Raw fish selection	28.00
<b>Selezione del mare “Don Serafino” (crudi e cotti)</b> - “Don Serafino” seafood selection (raw and cooked)	25.00
<b>Tartare di tonno con pomodorini, cipolla, insalatina e maionese di capperi</b> Tuna tartare with cherry tomatoes, onion, salad and a caper mayonnaise	18.00
<b>Insalata Vastasa di mare</b> - “Vulgar” fish salad. Rich salad with seasonal fresh produce	18.00
<b>Polpo* (purpu) a strascinasale, soffice di patate ed erbe di campo</b> Boiled octopus* in “strascinasale” style, potato purée and wild herbs	18.00
<b>Cocktail di gamberi* in salsa rosa</b> - Shrimp* cocktail with Marie Rose sauce	14.00
<b>Saltata di frutti di mare</b> - Sauteed seafood feast	18.00

## *Primi piatti*

<b>Tagliolini freschi “Don Serafino”</b> - Fresh tagliolini pasta “Don Serafino” style	18.00
<b>Spaghetti “Mancini” alle vongole veraci</b> - “Mancini” spaghetti with clams	20.00
<b>Spaghetti “Damigella” ai ricci di mare</b> - “Damigella” spaghetti with sea urchins	30.00
<b>Linguine Damigella al burro e acciughe con salsa di Caciocavallo</b> “Damigella” linguine pasta with butter, anchovies and Caciocavallo cow cheese sauce	16.00
<b>Mezzi paccheri con bottarga di tonno e pomodorini</b> Mezzi paccheri pasta with tuna roe and cherry tomatoes	18.00
<b>Calamarata alla Norma</b> Calamarata pasta with aubergine, tomato sauce and salted ricotta cheese (Norma’s style)	15.00
<b>Risotto Acquerello ai frutti di mare (lo serviamo per minimo 2 persone)</b> Risotto Acquerello with seafood (for min. 2 people)	20.00

## *Piatto storico dal 1953*

<b>Zuppa di pesce Don Serafino</b> - “Don Serafino” thick fish soup	€ 40.00
---	---------

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*

<b>Grigliata di pesce servita con ortaggi grigliati</b> Mixed, grilled fish and vegetables grilled	28.00
<b>Gran frittura mediterranea*</b> - Mixed fried fish* platter	22.00
<b>Cuore di ricciola scottato all’origano fresco e caponatina</b> Seared amberjack with oregano and eggplant caponata	24.00
<b>Zuppa di cozze</b> - Mussel soup	14.00
<b>Tagliata di Tonno con cipolla dolce e pistacchio</b> - Tuna with sweet onions and pistachios	24.00
<b>Pescato del giorno arrosto o brace con tagliatelle di verdure (gr. 100)</b> Roasted or grilled ‘catch of the day’ with vegetable tagliatelle gr. 100)	8.00
<b>Aragosta arrosto o alla Catalana (gr. 100)</b> - Roast lobster or lobster in the ‘Catalan’ style (gr. 100)	17.00
<b>Gamberoni rossi* di Mazara arrosto o crudi</b> - Raw or roasted red king prawns* from Mazara del Vallo	35.00
<b>Scampi* arrosto o crudi (gr. 100)</b> - Raw or roasted Dublin bay prawns* (gr. 100)	17.00
<b>Rib Eye alla griglia con verdure e patate</b> - Grilled Ribeye with vegetables and potatoes	30.00

## *Contorni*

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

## *Dessert*

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

*Executive Chef*  
*Annaclara Cafiso*