



Ristorante Da Serafino
MARINA DI RAGUSA

MENU

Piatti di entrata

Selezione di crudità del mare <i>Raw fish selection</i>	€ 30,00
Selezione del mare “Don Serafino” (crudi e cotti) <i>“Don Serafino” seafood selection (raw and cooked)</i>	€ 27,00
Tartare di tonno con pomodorini, cipolla, insalatina e maionese di capperi <i>Tuna tartare with cherry tomatoes, onion, salad and a caper mayonnaise</i>	€ 20,00
Insalata Vastasa di mare <i>“Vulgar” fish salad. Rich salad with seasonal fresh produce</i>	€ 20,00
Polpo* (purpu) a strascinasale, soffice di patate ed erbe di campo <i>Boiled octopus* in “strascinasale” style, potato purée and wild herbs</i>	€ 18,00
Cocktail di gamberi* in salsa rosa <i>Shrimp* cocktail with pink sauce</i>	€ 16,00
Saltata di frutti di mare <i>Sauteed seafood feast</i>	€ 18,00

Primi piatti

Tagliolini freschi “Don Serafino” <i>Fresh tagliolini pasta “Don Serafino” style</i>	€ 20,00
Spaghetti “Mancini” alle vongole veraci <i>“Mancini” spaghetti with clams</i>	€ 20,00
Spaghetti “Damigella” ai ricci di mare <i>“Damigella” spaghetti with sea urchins</i>	€ 30,00
Linguine Damigella al burro e acciughe con salsa di Caciocavallo <i>“Damigella” linguine pasta with butter, anchovies and Caciocavallo cow cheese sauce</i>	€ 18,00
Mezzi paccheri con bottarga di tonno e pomodorini <i>Mezzi paccheri pasta with tuna roe and cherry tomatoes</i>	€ 20,00

Lido Azzurro 1953 da Serafino
Lungomare Andrea Doria - Marina di Ragusa
Tel. +39 0932 239522



Ristorante Da Serafino

MARINA DI RAGUSA

Calamarata alla Norma € 15,00
Calamarata pasta with aubergine, tomato sauce and salted ricotta cheese (Norma's style)

Risotto Acquerello ai frutti di mare (lo serviamo per minimo 2 persone) 20.00 € 20,00
Risotto "Acquerello" with seafood (min. 2 people)

Piatto storico dal 1953

Zuppa di pesce Don Serafino € 40,00
"Don Serafino" thick fish soup

Secondi piatti

Grigliata di pesce servita con ortaggi grigliati € 28,00
Mixed, grilled fish and vegetables grilled

Gran frittura mediterranea* € 24,00
Mixed fried fish platter*

Cuore di ricciola scottato all'origano fresco e caponatina € 24,00
Seared amberjack with oregano and eggplant caponata

Zuppa di cozze € 14,00
Mussel soup

Tagliata di Tonno con cipolla dolce e pistacchio € 24,00
Tuna with sweet onions and pistachios

Pescato del giorno arrosto o brace con tagliatelle di verdure (gr. 100) € 8,00
Roasted or grilled 'catch of the day' with vegetable tagliatelle gr. 100)

Aragosta arrosto o alla Catalana (gr. 100) € 17,00
Roast lobster or lobster in the 'Catalan' style (gr. 100)

Gamberoni rossi* di Mazara arrosto o crudi € 35,00
Raw or roasted red king prawns from Mazara del Vallo*

Scampi* arrosto o crudi (gr. 100) € 17,00
Raw or roasted Dublin bay prawns (gr. 100)*

Rib Eye alla griglia con verdure e patate € 30,00
Grilled Ribeye with vegetables and potatoes



Ristorante Da Serafino
MARINA DI RAGUSA

Contorni

Grande insalata Mediterranea <i>Mediterranean salad</i>	€ 12,00
Insalata mista <i>Mixed salad</i>	€ 8,00
Caponata <i>Eggplant Caponata</i>	€ 10,00
Patatine fritte <i>French fries</i>	€ 5,00

Dessert

Dolce Tiramisud <i>Tiramisud (Sicilian version of Tiramisù)</i>	€ 8,00
Cannolo al cucchiaio zuppetta di agrumi e gelato al pistacchio <i>Deconstructed cannolo with a citrus fruit sauce and pistachio ice-cream</i>	€ 8,00
La Cassatina Siciliana <i>La Cassatina Siciliana</i>	€ 8,00
Zuppetta di passion fruit e carota con insalata di frutta e gelato fior di latte <i>Passion fruit and carrot soup with fruit salad and fior di latte cheese ice-cream</i>	€ 8,00

Annaclara Cafino
Executive Chef

Coperto € 3,00
Cover charge

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.

Lido Azzurro 1953 da Serafino
Lungomare Andrea Doria - Marina di Ragusa
Tel. +39 0932 239522