

# ristoranti d'Italia

**del Gambero Rosso**

ristoranti trattorie  
pizzerie etnici  
wine bar

# 2007



Gambero Rosso®

**DUOMO**

Vedi scheda pag. 535

**LA FENICE  
DE L'HOTEL  
VILLA CARLOTTA**

via Gandhi, 3

☎ 0932252070

**79**

- 46 Cucina
- 15 Cantina
- 8 Servizio
- 9 Ambiente
- 1 Bonus

- **Chiuso:** sempre aperto
- **Ferie:** mai
- **Coperti:** 35
- € 40,00 vini escl.
- ☎ tutte \* ♿

**Ristorante.** La prima impressione è di sorpresa. Vetro, acciaio e legno sono gli elementi principali di questo ristorante hi-tech dallo stile elegante, all'interno di una masseria dell'800. La cucina è nelle mani di Claudio Ruta, il servizio è perfettamente coordinato da Mauro Malandrino, sommelier e titolare. Molto interessante l'offerta dei menu degustazione [carne, pesce o del territorio], peraltro a prezzi da elogio. Non abbiamo resistito al menu di carne. Due antipasti: filetto di maialino nero dei Nebrodi alla cannella con insalatina di arance ed erbetta cipollina e carpaccio tiepido di manzo con anelli dorati e aspretto al Nero d'Avola. Per primo ravioli con crema di melanzane e scaglie di mandorle tostate, pomodorini e timo. Poi tagliata di agnello alle erbette con tortino di zucca gialla sale affumicato e salsa al vino rosso.

Per dolce un "cutummé" [ciambelline fritte] di ricotta con miele di timo e gelato al finocchietto selvatico. Davvero ben assortita la carta dei vini [da non lasciarsi scappare una visita alla cantina, una grotta sotterranea utilizzata anticamente come cisterna d'acqua]. Sigari e carta dei distillati.

**LIDO AZZURRO  
DA SERAFINO**

loc. Marina di Ragusa lungomare A. Doria

☎ 0932239522

www.

locandadonserafino.it

**74**

- 44 Cucina
- 15 Cantina
- 7 Servizio
- 7 Ambiente
- 1 Bonus

- **Chiuso:** sempre aperto
- **Ferie:** dal 1/10 a Pasqua
- **Coperti:** 80
- € 40,00 vini escl.
- ☎ POS, DC, CSi, Visa
- ☎ ♿ ♿

**Ristorante.** Un classico del lungomare [è qui dal 1953], un locale affidabile dove mangiare buon pesce fresco "les pieds dans l'eau", come direbbero i francesi. E in effetti che siate nel bel dehors estivo sulla spiaggia o nella sala interna, sarete a pochi metri dall'acqua [bonus]. Guidati da un servizio veloce ma non sbrigativo potrete assaggiare: succulenta tagliata di tonno con cipolla dolce di Giarratana e pistacchi di Bronte, cuore di ricciola su caponata modicana, ottimo crudo di scampi di Porto Palo gamberi

rossi e ricciola, frittura mista di paranza [la nostra un po' salata], moscardini in umido con capperi di Salina sfumati al vino bianco, tagliolino di carruba con bottarga di tonno, mousse di ricotta iblea con cioccolato e cannella e gelo di limone [migliorabile]. Bella cantina a vista con 400 etichette da tutta Italia e un'attenta selezione di vini della regione. Insomma un ristorante affidabile dove si va sempre sul sicuro.

**TRATTORIA  
DEL CASTELLO**

fraz. Donnafugata c.da Donnafugata

☎ 0932619260

www.alcastello  
donnafugata.it

- **Chiuso:** lunedì
- **Ferie:** mai
- **Coperti:** 90
- € 20,00 vini escl.
- ☎ tutte ☎ \* ♿ ♿ ♿

**Trattoria.** Il fascino di questa trattoria dalla cucina tipica ragusana risiede nella vicinanza al pittoresco Castello di Donnafugata. Dopo una visita alle sale del castello vi potrete concedere dei piatti della tradizione culinaria del territorio. Scacce [focacce al pomodoro o ricotta], gelatina di maiale, formaggio ragusano, cavati [pasta fresca] o i ravioli di ricotta al sugo di maiale. Per secondo arrosto misto di carne o salsiccia. Dolce della casa, e caffè e amaro al banco bar. Il tutto a un prezzo molto interessante. Per chi non ha tanta fame ci sono anche i mezzi menu a 14 e 16 euro. Piccola carta dei vini.

**ROSOLINI [SR]**

SIRACUSA KM 47

**LOCANDA  
DEL BORG**

via Controschieri, 11

☎ 0931850514

www.

locandadelborgo.net

**74**

- 45 Cucina
- 14 Cantina
- 7 Servizio
- 7 Ambiente
- 1 Bonus

- **Chiuso:** domenica sera e martedì
- **Ferie:** variabili
- **Coperti:** 30
- € 45,00 vini escl.
- ☎ tutte ☎ \* ♿

**Ristorante.** La tradizione incontra la fantasia. Giovanni Alfa è un giovane chef che negli ultimi anni sta dimostrando una costante crescita professionale. La sua scelta è quella di portare in tavola una cucina tradizionale riletta in chiave moderna, con un certo innegabile estro. Nella sua locanda, nascosta tra i vicoli del paese e ospitata in un palazzo che nel '700 apparteneva al principe di Platamone, vi servirà interessanti rivisitazioni di piatti siciliani, ma anche piatti più creativi. Ecco alcuni assaggi di fine primavera. Ottima l'apertura con affumicato di tonno con melone e miele al peperoncino e zuppa di arance con carpaccio di gambero rosso e salsa corallo [connubi freschi e ben riusciti]. Si prosegue con un saporito tortino di spatola con caponata di verdure e vino cotto di carrubo. Come primo, insoliti spaghetti con aria di