

*Costo del coperto (tovagliato, cesto di prodotti da forno e servizio) 4,00€ per persona
Cover charge (tablecloths, bread basket and services) 4,00€ per person*



Hotel Cenobio dei Dogi

“LA PLAYA”

Gli Antipasti Hors d'oeuvres

*La Tartare di Branzino servita con velluto di Melone Cantalupo
aromatizzato alla Menta € 24,00*

Sea Bass tartare served with cantaloupe Melon Velouté flavoured with Mint
★

*Il Mosaico di Gamberi demi quit accompagnato con Frutta esotica, dressing al Mango
e Maionese al Nero di Seppia* € 22,00*

*Prawns Mosaic demi quit accompanied with Exotic Fruit, Mango dressing
and black Squid Ink Mayonnaise*
★

*Il Tentacolo di Polpo Piastrato adagiato su crostone di Focaccia Genovese,
servito alla moda Cesar* € 19,00*

Octopus Tentacles pan grilled on Genoese Focaccia crostini, served Cesar Style
★

*Lo Sgombro CBT adagiato su Crema di Zucchine, stracciatella di Burrata, pomodori
Confit e granella di Taralli € 17,00*

*Mackerel CBT on Courgette Cream, Burrata Stracciatella,
Tomato confit and Crushed Taralli*
★

Il Prosciutto Crudo di Parma accompagnato con Frutta di Stagione € 14,00

Parma Ham with Season Fruit
★

La Bufala Campana con faldoni di Pomodoro e Basilico al sale Nero di Cipro € 13,00

*Bufala Mozzarella Cheese with Tomatoes and Basil,
seasoned with Cyprus Black Salt*

*Per allergie, allergeni e intolleranze rivolgersi al personale di sala
For any allergies, allergens and intolerances contact the restaurant staff*

*Costo del coperto (tovagliato, cesto di prodotti da forno e servizio) 4,00€ per persona
Cover charge (tablecloths, bread basket and services) 4,00€ per person*



Hotel Cenobio dei Dogi

“LA PLAYA”

I Primi Piatti First Courses

*Gli Gnocchi al Basilico saltati con Ragù di Aragosta
al profumo di Tartufo estivo e Maggiorana € 28,00
Basil Gnocchi sautéed with Lobster Ragù flavored
with Summer truffles and Majoram*

★

*I Ravioloni al pieno di Mozzarella affumicata saltati con Pomodorini Ciliegia,
Vongole veraci e Basilico € 20,00
Ravioloni filled with smoked mozzarella sautéed with Cherry Tomatoes,
clams and fresh Basil*

★

*I Tagliolini fatti in casa serviti con brasato di Totano al Rossese
e spolvero di Pistacchi di Bronte € 18,00
Home made Tagliolini Pasta served with Braised Octopus in Rossese Wine and a
dusting of Bronte Pistachio Nuts*

★

*Il Riso Nero Venere Pilaw saltato con Verdure croccanti di stagione
adagiato su salsa al Curry € 15,00
Black Venere Rice Pilau sautéed with crunchy season vegetables on Curry Sauce*

★

*Le Trofiette mantecate al Pesto di Prà con Patate e Fagiolini verdi € 15,00
Trofie Pasta with Prà Pesto, Green Beans and Potatoes*

*Per allergie, allergeni e intolleranze rivolgersi al personale di sala
For any allergies, allergens and intolerances contact the restaurant staff*

*Costo del coperto (tovagliato, cesto di prodotti da forno e servizio) 4,00€ per persona
Cover charge (tablecloths, bread basket and services) 4,00€ per person*



Hotel Cenobio dei Dogi

“LA PLAYA”

Secondi Piatti Second Courses

*Il Gambero Viola al vapore adagiato su spuma di patata Viola accompagnato con
crema di riduzione al Limoncello della costiera € 30,00
Steamed Purple Prawn , on purple Potato Mousse accompanied
with reduced Costiera Limoncello*

★

*Il Pescato del giorno intero alla Ligure con Patate, Pinoli,
Olivelle di Taggia e Pomodoro fresco € 27,00
Baked Catch of the day ,Ligurian Style, with Potatoes, Taggia Olives,
Pinenuts and fresh Tomatoes*

★

*Il Filetto di Orata alla griglia servito con Caponatina di Melanzane
e crema di Provolone € 27,00
Grilled Sea Bream fillet with Aubergine Capponade
and Provolone Cheese Cream*

★

*La Tagliata di Manzo adagiata su letto di Rucola, aspretto ai Frutti di Bosco e
confettura di Cipolla rossa di Tropea € 24,00
Sliced Beef on a bed of Rocket salad, with Wild Berry aspic
and Tropean Red Onion confit*

★

La Frittura mista del Golfo
Deep Fried Seafood from the Gulf € 24,00*

*Per allergie, allergeni e intolleranze rivolgersi al personale di sala
For any allergies, allergens and intolerances contact the restaurant staff*

Costo del coperto (tovagliato, cesto di prodotti da forno e servizio) 4,00€ per persona
Cover charge (tablecloths, bread basket and services) 4,00€ per person



Hotel Cenobio dei Dogi

“LA PLAYA”

I NOSTRI DESSERT - DESSERT - € 10,00

... *A tutto Ruby*

(Camogliese, Gelato e salsa tutto al Cioccolato Ruby)

... *To all Ruby*

(Chocolate and Kirsche Bigné, Ice cream and sauce Ruby Chocolate

★

Il Babà al Rhum servito con crema Chantilly e Fragole
Rhum Baba' served with Chantilly Cream and Strawberries

★

Il Cannolo scomposto accompagnato da salsa al Pistacchio
Puff Pastry Cannolo served with Pistachio sauce

★

Il classico Tiramisù

Classic Tiramisù

★

Il Cheesecake con ripieno di Passion Fruit, Fragola e Chruncy Dark, ...
CheeseCake filled with Passion Fruit, Strawberries and Chruncy Dark,

I GELATI E SORBETTI € 10,00 - ICE CREAM & SORBETS

I Sorbetti misti della casa
Assorted Home made Sherbert

★

Il Mantecato allaCrema
Vanilla Ice cream

★

La coppa Gelata diCioccolato Extra-Dark
Extra Dark Chocolate IceCream Cup

Per allergie, allergeni e intolleranze rivolgersi al personale di sala
For any allergies, allergens and intolerances contact the restaurant staff

*Costo del coperto (tovagliato, cesto di prodotti da forno e servizio) 4,00€ per persona
Cover charge (tablecloths, bread basket and services) 4,00€ per person*



Hotel Cenobio dei Dogi

“LA PLAYA”

LA FRUTTA FRESCA - Fresh Fruit

La Coppa di Sottobosco // con Gelato € 10,00//12,00

Wild Berry Cup , with Ice Cream

*

Le Fragole con Panna montata € 10,00

Strawberries with Fresh Whipped Cream

*

Il carpaccio di Ananas al profumo di Midori € 10,00

Pineapple carpaccio flavoured with Midori

*

La Gran tagliata di Frutta Fresca € 12,00

Sliced fresh Fruit Platter

*Per allergie, allergeni e intolleranze rivolgersi al personale di sala
For any allergies, allergens and intolerances contact the restaurant staff*

2021