



Pranzo dalle ore 12.45 alle ore 15.00
Cena dalle ore 19.45 alle ore 21.45

Lunch from 12.45 pm to 3.00 pm
Dinner from 7.45 pm to 9.45 pm

Per prenotazioni


For reservations

Tel: +39 0185 72 44 07

WhatsApp: +39 351 9831881

E-mail: ristorante@cenobio.it

Vini a Bicchiere | *Wine by the Glass*

■	Prosecco DOCG Vigna Dogarina	€ 8
■	Franciacorta Brut DOCG Ugo Vezzoli	€ 15
■	Franciacorta Brut Rosè DOCG Ugo Vezzoli	€ 14
■	Champagne Nicolas Feuillatte Brut Réserve Exclusive	€ 22
■	Vermentino Colli di Luni "Sempiternus" DOC Federici	€ 9
■	Pigato Riviera ligure di Ponente DOC De peri	€ 9
■	Gewürztraminer alto Adige DOC Alois Lageder	€ 10
■	Pinot Grigio Trentino DOC Dorigati	€ 9
■	Syrah Vermentino Aliè Toscana IGT Tenuta Magliana Frescobaldi	€ 9
■	Colli di Luni "Niccolò V" DOC Lunae Bosoni	€ 10
■	Etna Rosso "Lenza di Munti" DOC Nicosia	€ 9
■	Nebbiolo DOC Massolino	€ 10
■	Barbaresco "Cascina Bordito" DOCG Tenute Carretta	€ 14
■	Brunello di Montalcino DOCG Col D'orcia	 € 14
■	Amarone della Valpolicella DOCG Bertani	€ 14

Cocktails | *Cocktails*

■	Aperol Spritz (<i>aperol, prosecco, soda</i>)	€ 11
■	Limoncello Spritz (<i>limoncello, prosecco, soda</i>)	€ 11
■	Hugo (<i>prosecco, sciroppo al sambuco, menta, soda</i>)	€ 11
■	Mojito (<i>rum, zucchero di canna, menta, lime, soda</i>)	€ 11
■	Negroni (<i>vermut rosso, bitter Campari, gin, soda</i>)	€ 11
■	Gin Tonic (<i>gin*, tonica</i>) Bombay/Tanqueray	€ 11

Birre | *Beer*

	Genova (GE)	33 cl
■	Bianca	€ 9
■	Blonde	€ 9
■	Ambrara	€ 9

Liguria nel bicchiere

LIGURIA

8 dop
7 sottozone



5 LGP:
Colline Sangiovesi
Terrazze dell'Imperiese
Colline del Genovesato
Golfo dei Poeti
Liguria di Levante

Spumanti & Prosecco | Sparklings Wines



TERRE ROSSE | *Finale Ligure (SV)*
Spumante Metodo Classico Brut Rosè "Le Manie" Cascina Terre Rosse

€ 80



DURIN | *Ortovero (SV)*
Spumante Metodo Classico "Basura" Brut Pas Dosè
Spumante Metodo Classico "Basura Rosè" Brut Pas Dosè

€ 70

€ 70



LA BAI A DEL SOLE | *Ortonovo (SP)*
Spumante Metodo Classico "Giulio f" Extra Brut
Spumante Metodo Classico "Giulio f" Extra Brut Rosè

€ 60

€ 70



ANDREA BRUZZONE | *Genova (GE)*
Spumante Metodo Classico "Janua" Valpcevera DOC

€ 55

Vini Bianchi | *White Wines*

Riviera Ligure di Ponente DOC



LAURA ASCHERO | *Pontedassio (IM)*

Pigato Riviera ligure di ponente DOC

€ 38

(Pigato 100%) intenso, corposo e secco

Vermentino Riviera ligure di ponente DOC

€ 38

(Vermentino 100%) secco, fresco e persistente



DEPERI

DEPERI | *Ranzo (IM)*

Vermentino Riviera ligure di ponente DOC

€ 38

(Vermentino 100%) fresco, sapido ed equilibrato



TERRE BIANCHE

TERRE BIANCHE | *Dolceacqua (IM)*

Pigato Arcana bianco” Riviera ligure di ponente DOC

€ 50

(Pigato 100%) fresco, sapido, intenso e di grande eleganza



DURIN

DURIN | *Ortovero (SV)*

Pigato “Braie” Riviera ligure di ponente DOC

€ 42

(Pigato 100%) intenso, raffinato e solare



Terre Rosse

TERRE ROSSE | *Finale Ligure (SV)*

Pigato “Apogeo di Vladimiro” Riviera ligure di ponente DOC

€ 70

(Pigato 100%) Intenso, Persistente e di grande Eleganza

Vermentino Riviera ligure di ponente DOC

€ 40

(Vermentino 100%) Elegante, Agrumato e Fresco

Valpolcevera DOC

VILLA CAMBIASO | *Serra Riccò (GE)*

Bianchetta Genovese DOC

€ 35

(Bianchetta 100%) fine, profumo di renette e persistente

Valpocevera Coronata “o cora” DOC

€ 38

Valpocevera Bianco 100%) fresco, fruttato e floreale



VILLA CAMBIASO

Colline di Levante DOP

CÀ DU FERRÀ | *Bonassola (SP)*

Vermentino “Luccicante” Colline di Levante DOP

€ 60

(Vermentino 100%) fine, floreale e armonico

Colline di Levante “Bonazolae” DOP

€ 45

(Vermentino 65%, Albarola 30%, Bosco 5%) fruttato, profumi floreali, lungo finale



CÀDUFERRÀ
WINE & TASTING



Colline di Levante IGT



■ **TENUTA LA GHIAIA | Sarzana (SP)**
Liguria di Levante Bianco "Ithaa" IGT
(Vermentino 100%) caldo, ricco e piacevolmente complesso € 54



■ **CANTINE BONDONOR | Ortonovo (SP)**
Vermentino Liguria di Levante Aegidius" IGT
(Vermentino 100%) intenso, aromatico, secco e corposo € 40

Cinque terre DOC



■ **CANTINA CAPELLINI | VOLASTRA (SP)**
Cinqueterre DOC
(Bosco 70%, Vermentino 15%, Albarola 15%) Complesso, Fine e Persistente € 38

Colli di Luni DOC



■ **CANTINE LUNAE | Ortonovo (SP)**
Vermentino Colli di Luni "Etichetta nera" DOC
(Vermentino 100%) elegante, intenso e armonico € 42



■ **OTTAVIANO LAMBRUSCHI | Castelnuovo Magra (SP)**
Vermentino Colli di Luni "Costa Marina" DOC
(Vermentino 100%) fine, elegante con finale mandorlato € 45



■ **LA BAI A DEL SOLE | Ortonovo (SP)**
Vermentino Colli di Luni "Sarticola" DOC
(Vermentino 100%) fresco, aromatico e floreale € 50

Vini Rosati | *Rosè Wines*

Colline Savonesi IGT



- **INNOCENZO TURCO** | *Quiliano (SV)*
Granaccia Colline Savonesi "In Rosa" IGT
(Granaccia 100%) caldo, balsamico con sentori di ciliegia

€ 30

Golfo del Tigullio DOC



- **BISSON** | *Chiavari (GE)*
Ciliegiolo Golfo del Tigullio DOC
(Ciliegiolo 100%) fruttato e fresco

€ 30

Colline di Levante DOP



- **CÀ DU FERRÀ** | *Bonassola (SP)*
Liguria di Levante rosato "Magia di Rosa" IGP
(Sangiovese 45%, Vermentino nero 30%, Syrah 25%) floreale morbido e persistente

€ 42

Vini Rossi | *Red Wines*

Rossese di Dolceacqua DOC



- **TERRE BIANCHE** | *Dolceacqua (IM)*
Rossese di Dolceacqua "Bricco Arcagna" DOC
(Rossese 100%) fisicità, purezza di frutta, finale lungo

€ 60



- **SAN BIAGIO DELLA CIMA** | *Dolceacqua (IM)*
Rossese di Dolceacqua "Posaù" DOC Maccario Dringerberg
(Rossese 100%) morbido, speziato con finale molto lungo

€ 46



Riviera Ligure di Ponente DOC



- **INNOCENZO TURCO** | *Quiliano (SV)*
Granaccia "I Cappuccini" Riviera Ligure di Ponente DOC
(Granaccia 100%) fresco con note di frutti di bosco e erbe mediterranee

€ 39

Ormeasco di Pornassio DOC



- **CASCINA NIRASCA** | *Pieve di Tecò (IM)*
Ormeasco di Pornassio DOC
(Ormeasco (Dolcetto) 100%) secco, caldo fruttato e persistente

€ 30

Colline di Levanto DOP



- **CÀ DU FERRÀ** | *Bonassola (SP)*
Colline di Levanto rosso "Ngilù" DOP
(Sangiovese, Merlot e Ciliegiole) fresco, fruttato, lungo finale

€ 50

Colli di Luni DOC



- **CANTINE BONDONOR** | *Ortonovo (SP)*
Colli di Luni "Atrum" DOC
(Sangiovese, Cannaiolo) rosso e legante di grande struttura

€ 40



- **CANTINE LUNAE** | *Ortonovo (SP)*
Colli di Luni "Niccolò V" DOC
(Sangiovese, Merlot, Pollera nera) intenso e elegante

€ 38



- **TENUTA LA GHIAIA** | *Sarzana (SP)*
Colli di Luni "Undicinodi" DOC
(Vermentino nero, Massaretta, Pollera nera) buon corpo, intenso e morbido

€ 40

Champagne

■	Dom Perignon	€ 460
■	Ruinart Rosè	€ 180
■	Perrier jouet	€ 140
■	Philipponnat Pas Dosé Royale Réserve	€ 120
■	Philipponnat Brut Réserve	€ 120
■	Baron de Rothschild Extra Brut Nature	€ 130
■	Baron de Rothschild Brut Rosè	€ 160
■	Domaine B. Girardin Appogiature Brut	€ 100

Spumanti & Prosecco | Sparklings Wines

Lombardia

■	Franciacorta DOCG “Riserva Annamaria Clementi” Cà del Bosco	€ 180
■	Franciacorta DOCG “Riserva Annamaria Clementi” Rosè Cà del Bosco	€ 260
■	Franciacorta “Quor Riserva” Brut Nature DOCG Montina	€ 80
■	Franciacorta DOCG “Vintage Collection” Saten Cà del Bosco	€ 100
■	Franciacorta DOCG “Vintage Collection” Etra Brut Cà del Bosco	€ 100
■	Franciacorta “Cuvèe Prestige” DOCG Cà del Bosco	€ 70
■	Franciacorta “Cuvèe Prestige” Rosè DOCG Cà del Bosco	€ 80
■	Franciacorta “Cuvée Royale” Brut DOCG Montenisa Marchesi Antinori	€ 60
■	Franciacorta Saten DOCG Castello Bonomi	€ 70

Piemonte

■	Metodo Classico Pinot nero Extra Brut Bruno Giacosa	€ 70
---	---	------

Trentino Alto Adige

■	Trento DOC Brut Riserva “Methius” Cantina Dorigati	€ 80
■	Trento Extra Brut Rosè Millesimato DOC Maso Martis	€ 65
■	Alto Adige Blanc de Blanc Pas Dosè “Preclarus” DOC Kellerei St.Paul	€ 65

Veneto

- Prosecco Spumante Rosè Millesimato Extra Brut “Tati” DOC Biasotto € 35
- Prosecco Superiore Valdobbiadene Conegliano DOCG ZB Zanotto € 35

Campania

- Spumante Metodo Classico Brut “Dubl” Feudi di San Gregorio € 50

Sicilia

- Etna DOC Metodo classico Brut Rosè Cantine Nicosia € 70

ITALIA

Vini Bianchi | *White Wines*

Piemonte

- Chardonnay “Rossj bass” DOC Gaja
(Chardonnay 100%) perfettamente equilibrato fra morbidezza e acidità con Finale quasi balsamico. € 120
- Colli Tortonesi Timorasso “Lacrime del Bricco” DOC Giacomo Boveri
(Timorasso 100%) sapido, pieno con finale persistente ed agrumato € 55
- Langhe Arneis “Blangè” DOCG Ceretto
(Arneis 100%) fresco, intenso e lievemente mosso € 45

Toscana

- Toscana Bianco “Poggio alle Gazze” IGT Tenute dell’Ornellaia
(Sauvignon Blanc 70%, Vermentino 16%, Verdicchio 8% e Viogner 6%)
piacevolmente sapido con finale lungo ed agrumato € 72
- Vermentino Bolgheri “Guado al Tasso” DOC Antinori
(Vermentino 100%) leggero, minerale ed elegante € 45


Trentino Alto Adige

- Vigneti delle Dolomiti Chardonnay “Luwengang” IGT Alois Lageder (Chardonnay 100%) morbido, strutturato, elegante e dalle note burrose € 115
- Gewurztraminer “Sanct Valentin” DOC St Michael Eppan (Gewurztraminer 100%) aromatico, speziato e fresco € 65
- Pinot Bianco Alto Adige e “Kalkberg” DOC Kellerei St. Paul (Pinot Bianco 100%) aromatico, complesso e vellutato € 60
- Sauvignon Alto Adige e “Schliff” DOC Kellerei St. Paul (Sauvignon 100%) fine, minerale con lunga persistenza € 60
- Sauvignon Alto Adige DOC Maso Thaler (Sauvignon Blanc 100%) sapido, elegante con lungi finale € 55
- Chardonnay Alto Adige DOC Maso Thaler (Chardonnay 100%) sapido, minerale e secco € 55

Friuli Venezia Giulia

- Venezia Giulia “Vintage Tunina” Collio IGT Jermann (Sauvignon blanc, Chardonnay, Ribolla gialla, Malvasia istriana, Picolit) intenso, elegante e molto corposo € 100
- Sauvignon “Collio” DOC Tiare (Sauvignon blanc 100%) Secco, equilibrato con finale lungo € 60
- Malvasia Collio DOC Tiare (Malvasia istriana 100%) agrumato, speziato e sapido € 50
- Ribolla Gialla “Martissima” Collio DOC Marta Venica (Ribolla Gialla) fresco e agrumato € 60
- Pinot Bianco Collio “Santarosa” DOC Castello di Spessa (Pinot Bianco 100%) intenso con note fruttate e balsamiche € 40
- Friulano Collio “Rassauer” DOC Castello di Spessa (Friulano 100%) fruttato, equilibrato e cremoso € 40
- Pinot Grigio Ramato “Masserè” Collio DOC Tiare (Pinot Grigio 100%) fresco, elegante e fruttato € 35

Lombardia

- Chardonnay “Selva della Tesa” DOC Ca del bosco Barrique (Chardonnay 100%) Ricco, Corposo e Potente € 110
- Lugana “Riserva Sergio Zenato” DOC Zenato (Turbiana 100%) intenso, pieno e floreale € 70
- Capriano del Colle Bianco Superiore “Bastian Contrario” DOC Lazzari (Turbiana 100%) corposo, intenso e speziato  € 60

Umbria

- Cervaro della Sala IGT Castello della Sala Antinori Barrique (Chardonnay 90% Grechetto 10%) fruttato con grande corpo e equilibrio € 120
- Chardonnay “Bramito del Cervo” Umbria IGT Castello della Sala Antinori (Chardonnay 100%) fresco, fruttato e sentori di agrumi € 50

Marche

- Verdicchio Castelli di Jesi “Riserva” DOCG Villa Bucci (Verdicchio 100%) pieno, armonico, equilibrato, persistente e speziato  € 85

Campania

- Greco di Tufo “Goletto” DOCG Tenute Capaldo (Greco 100%) intenso, floreale e fine € 80
- Falanghina Sannio “Serrocielo” DOCG Feudi di San Gregorio (Falanghina 100%) fresco e equilibrato € 38

Sicilia

- Etna Bianco Riserva “Vecchi Viti Monte Gorna” DOC Nicosia (Carricante 90%, Catarratto 10%) morbido, elegante con notevole longevità € 60

Sardegna

- Capichera IGT Isola dei Nuraghi (Vermentino 100%) fresco, fine e minerale € 65



Vini Rosati | *Rosè Wines*

Trentino Alto Adige

- Vigneti delle Dolomiti Pinot nero Rosè DOC San michele Appiano (Pinot nero 100%) fresco, erbe aromatiche e fruttato € 40
- Lagrein Rosè DOC Cantina Dorigati (Lagrein 100%) elegante, avvolgente e fresco € 40

Toscana

- Syrah Vermentino Aliè Toscana IGT Tenuta Magliana Frescobaldi (Syrah /Vermentino) aromi di bosco, minerale setoso con deciso finale € 30
- Bolgheri Rosato "Scalabrone" DOC Antinori (Cabernet Sauvignon 40%, Merlot 30%, Syrah 30%) fresco, fruttato e persistente € 35

Abruzzo

- Cerasuolo d'Abruzzo "Chronicon" DOC Zaccagnini (Cerasuolo 100%) fresco e salino € 35

Vini Rossi | Red Wines

Toscana

■	Bolgheri Rosso "Sassicaia" DOC Tenute San Guido 2022 (Cabernet Sauvignon 85% , Cabernet Franc 15%) intenso, profondo, finenelegante e complesso	€ 380
■	Luce Toscana IGT Tenuta Luce Marchesi Frescobaldi 2021 (Sangiovese e Merlot) ampio, strutturato, potente con lungo finale	€ 170
■	Tignanello Toscana IGT Antinori 2022 (Sangiovese 80%, Cabernet Sauvignon 15%, Cabernet Franc) equilibrato, con tannini morbidi, finale lungo e persistente	€ 180
■	Bolgheri Rosso Superiore "Torre alla Comete" DOC Campo alle Comete (Cabernet Sauvignon 65%, Cabernet Franc 25, Merlot 10%) importante, setoso e fruttato	€ 120
■	Bolgheri Rosso "Le Serre Nuove" DOC Tenute dell'Ornellaia 2023 (Cabernet Sauvignon 36%, Merlot 32%, Cabernet Franc 20%, Petit Verdot 12%) morbido, fruttato con lunga persistenza	€ 100
■	Brunello di Montalcino "Vigna Soccorso" DOCG Tiezzi 2016 (Sangiovese 100%) intenso, corposo e bilanciato	€ 120
■	Brunello di Montalcino DOCG Mastrojanni 2018 (Sangiovese 100%) ampio, elegante ed avvolgente	€ 120
■	Chianti Classico Gran Selezione Gaiole DOCG Castello di Brolio 2021 (Sangiovese 100%) complesso, elegante e intenso	€ 95
■	Classico Riserva "Tenuta Tignanello" DOCG Antinori (Sangiovese 90%, Canaiolo nero 10%) morbido, rotondo e profumato	€ 75
■	Toscana IGT "Casalferro" Barone Ricasoli 2019 (Merlot 100%) sapido, intenso con finale vellutato	€ 85
■	Lucente Toscana IGT Tenuta Luce Marchesi Frescobaldi (Merlot e Sangiovese) intenso, rotondo e persistente	€ 75
■	Le Volte dell'Ornellaia IGT Ornellaia (Merlot 50%, Sangiovese 30%, Cabernet Sauvignon 20%) pieno e vellutato con un bello sviluppo fresco e sapido in chiusura	€ 50
■	Vino Nobile di Montepulciano "Bossona" DOCG Dei (Sangiovese 100%) complesso, elegante con lungo finale	€ 110
■	Vino Nobile di Montepulciano DOCG La Braccessa (Sangiovese 90%, Cannaio 10%) intenso ed equilibrato	€ 45

Piemonte

- Barolo “Margheria” DOCG Massolino 2021 (Nebbiolo 100%) corposo, ampio con note speziate e floreali € 125
- Barolo DOCG Pio Cesare 2018 (Nebbiolo 100%) elegante, ricco con tannini vellutati € 120
- Barbaresco “Albesani” DOCG Massolino 2021 (Nebbiolo 100%) elegante, morbido e Lungo € 95
- Barbaresco “Serragrilli” DOCG Mura Mura 2018 (Nebbiolo 100%) corposo, intenso, asciutto e vellutato € 95
- Langhe Nebbiolo DOC Massolino (Nebbiolo 100%) buon corpo, delicato e armonico € 45
- Barbera d’ Alba “Piana” DOCG Cerretto (Barbera 100%) strutturato, corposo con sentori di anice e cacao € 40

Trentino Alto Adige

- Vigneti delle Dolomiti “San Leonardo” IGT Tenuta San Leonardo 2018 (Cabernet Sauvignon 60%, Carmenère 30%, Merlot 10%) sensazioni balsamiche, tabacco e pepe, pieno e persistente € 120
- Lagrein Riserva Alto Adige “Sanct Valentin” DOC St. Michael Eppan (Lagrein 100%) pieno, ricco con lungo finale € 65
- Pinot nero 680 Alto DOC Maso Thaler (Pinot nero 100%) elegante, equilibrato e persistente € 60

Lombardia

- Capriano del Colle rosso “Riserva degli Angeli” DOC Lazzari (Marzemino 60% Merlot 10% Sangiovese 10% Cabernet Sauvignon 10%) intenso, speziato e vellutato € 60

Veneto

- Amarone della Valpolicella Riserva “Sergio Zenato” DOCG Zenato 2018 (Corvina 80%, Rondinella 10%, Oseleta 10%) ricco, elegante con tannini vellutati € 140
- Valpolicella Superiore Ripasso “Ognisanti di Novare” DOC Bertani (Corvina 95 % Rondinella 5% intenso e elegante € 52



Friuli Venezia Giulia

- Lison Pramaggiore Riserva “Vignargenti” DOC Bosco del Merlo (Refosco e Merlot) avvolgente, pieno e corposo € 55
- Pinot Nero “Casanova” DOC Castello di Spessa (Pinot Nero 100%) elegante con sentori speziati € 55

Abruzzo

- Montepulciano d’Abruzzo “San Clemente” Riserva Casauria DOC Zaccagnini (Montepulciano 100%) ricco, intenso e di grande corpo € 60

Umbria

- Pinot Nero “Castello della Sala” DOCG Castello della Sala Antinori - 10 Mesi Barrique (Pinot nero 100%) fine, fruttato e raffinato € 85

Campania

- Taurasi Riserva “Ad Ultinum” DOCG Villa Diamante (Aglianico 100%) intenso, pieno, rotondo con tannini maturi € 74

Puglia

- Primitivo di Manduria “Giunonico” DOC Paleoleo (Primitivo 100%) elegante, complesso con grande morbidezza € 75

Sicilia

- Terre Siciliane “Moro di Testa” IGT Feudi del Pisciotto (Syrah 100 %) elegante, strutturato con bouquet di speziato di cannella e pepe nero € 90
- Etna Rosso Riserva “Vecchie Viti Monte Gorna” DOC Nicosia (Nerello Mascalese 90% e Nerello Cappuccio 10%) corposo, persistente con bouquet agrumato € 68

Caffetteria | *Coffee bar*

■	Caffè Espresso Espresso Coffee	€ 3
■	Caffè Americano American Coffee	€ 4
■	Decaffeinato Decaffeinated	€ 3
■	Orzo Orzo	€ 3
■	Cappuccino Cappuccino	€ 5
■	Latte Macchiato Milk with Coffee	€ 5
■	Bicchiere Latte Milk Glass	€ 2
■	Cioccolata Hot Chocolate	€ 5
■	Caffè Americano con Latte American Coffee with Milk	€ 5
■	Tè, Infusi e Tisane Tea and Herbal Teas	€ 6

Bevande Analcoliche | *Soft Drinks*

■	Aperol Spritz (<i>aperol, prosecco, soda</i>)	€ 11
■	Limoncello Spritz (<i>limoncello, prosecco, soda</i>)	€ 11
■	Hugo (<i>prosecco, sciroppo al sambuco, menta, soda</i>)	€ 11
■	Mojito (<i>rum bianco, zucchero di canna, menta, lime, soda</i>)	€ 11
■	Negroni (<i>vermut rosso, bitter Campari, gin, soda</i>)	€ 11
■	Gin Tonic (<i>gin*, tonica</i>) Bombay/Tanqueray	€ 11