



Cena dalle ore 19.45 alle ore 22

Dinner from 7.45 pm to 10 pm

Per prenotazioni

For reservations

Tel: +39 0185 72 44 07

WhatsApp: +39 351 9831881

E-mail: ristorante@cenobio.it

Gli Antipasti | *Hors d'oeuvre*

- | | |
|---|-------------|
| ■ La Tartare di Branzino alla Moda Ligure con Crudo di Ostriche di La Spezia
<i>Sea Bass Tartare Ligurian-Style, "La Spezia" Oysters</i> | € 28 |
| ■ La Julienne di Seppia Mantecata con Burrata Pugliese, Zester di Lime Granella di Pistacchio di Bronte e Pomodori Confittati
<i>Cuttlefish Julienne with "Burrata" Cheese, Lime Zest, Chopped "Bronte" Pistachios and Confit Tomatoes</i> | € 22 |
| ■ Il Baccalà Mantecato Profumato al Tartufo Estivo Servito con Cialda di Panissa alla Maggiorana
<i>Creamed Cod flavored with Summer Truffles Served with "Panissa" Wafer with Marjoram</i> | € 25 |
| ■ Lo Sgombro C.B.T. con Gazpacho di Pomodoro, Terra di Olive Taggiasche e Pomodoro Marinato
<i>Mackerel C.B.T. with Tomato Gazpacho, "Taggia" Olives Powder and Marinated Tomatoes</i> | € 20 |
| ■ Il Lombo di Coniglio Avvolto nel Lardo Servito con Aspetto di Mirtilli delle Alpi Liguri e Granella di Nocciole
<i>Rabbit Loin Wrapped in Lard Served with Blueberry Sauce and Chopped Hazelnuts</i> | € 22 |
| ■ Il Prosciutto Crudo di Parma con Melone Cantalupo
<i>Parma Ham with Summer Melon</i> | € 16 |

I Primi | *First courses*

- | | |
|--|-------------|
| ■ I Tagliolini della Casa Saltati con Polpa d'Astice nella sua Bisque
<i>Homemade Tagliolini Sautéed with Lobster Pulp and its Bisque</i> | € 25 |
| ■ Il Riso Nero Pilaf Saltato con Verdurine di Stagione Crema di Asparagi e Lamelle di Bottarga di MugGINE
<i>Pilaf Black Rice Sautéed with Seasonal Vegetables, Asparagus Cream and Slices of Bottarga</i> | € 22 |
| ■ I Ravioloni al Pieno di Mozzarella di Brugnato Saltati con Pomodoro Datterino Nostrano, Vongole Veraci e Basilico D.O.P.
<i>Raviolone Filled with "Bufflo" Mozzarella from "Brugnato" Sautéed with Local Tomatoes, Clams and D.O.P. Basil</i> | € 19 |
| ■ I Paccheri Saltati in Salsa "Genovese" di Tonno Brasato al Rossese di Dolceacqua
<i>Sautéed "Paccheri" Pasta with Tuna "Genovese" Ragout Braised in "Rossese di Dolceacqua" Red Wine</i> | € 19 |
| ■ Le Trofiette Mantecate al Pesto di Prà Avvantaggiate con Patate e Fagiolini Verdi
<i>"Trofie" Pasta with "Prà" Pesto, Green Beans and Potatoes</i> | € 16 |

I Secondi | *Main courses*

- | | |
|--|-------------|
| ■ Il Pescato del Giorno alla Ligure con Patate, Pinoli, Olivelle di Taggia e Pomodoro Fresco
<i>Baked Catch of the day, Ligurian-Style, with Potatoes, "Taggia" Olives, Pinenuts and Fresh Tomatoes</i> | € 32 |
| ■ La Frittura Mista del Golfo*
<i>Deep Fried Seafood from the Gulf*</i> | € 27 |
| ■ Il Tataki di Tonno con Verdurine Marinate su Velluto di Zucchine Trombetta d'Albenga
<i>Tuna Tataki with Marinated Vegetables on "Trombetta" Zucchini Cream</i> | € 27 |
| ■ Il Filetto d'Orata alla Piastra Adagiato su Spuma di Patate Mantecata con Pomodori Secchi e Olivelle in Dressing ai Limoni di Monterosso
<i>Grilled Sea Bream Fillet on Potato Mousse, Dried Tomatoes and Olives with Monterosso Lemon Dressing</i> | € 30 |
| ■ La Tagliata di Filetto di Manzo Servita con Cipolla di Tropea Agrodolce, Crema di Salsa alla "Carbonara" e Pomme Sautè
<i>Beef Fillet Steak Served with Sweet and Sour "Tropea" Onion, Carbonara Cream and Potatoes Sautè</i> | € 26 |

I piatti Vegetariani | *Vegetarian dishes*

■	Le Pennette di Grano Duro Saltate con Pomodori Pachino e Basilico <i>Penne Pasta Sauteed with Fresh Pachino Tomatoes, Red Onion and Basil</i>	€ 15
■	La Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. alla Moda Caprese <i>“Buffalo” Mozzarella with Tomato</i>	€ 15
■	Il poker di Verdure grigliate all’Olio E.V.O. <i>Assorted Grilled Vegetables with Extra Vergin Olive Oil</i>	€ 14
■	L’Insalata Mista di Stagione al Naturale <i>Fresh Season Salad</i>	€ 10
■	La Mousse di Patate <i>Potato Mousse</i>	€ 8

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati a seconda della disponibilità

**Some products may be frozen depending on availability*