

*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 alla Crema  
Vanilla Ice cream*

*\**

*La coppa Gelata di Cioccolato Extra-Dark  
Extra Dark Chocolate Ice Cream 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