



MENU



CENOBIO
CIBO PER L'ANIMA



CENOBIO

Cibo per l'anima

Mangiare e pregare nascono dalla stessa urgenza, che è liturgica e conviviale, di comunione. Ce lo insegnano i frati, e le suore, e gli abitanti dell'Isola. I Popoli di ieri, che la tradizione l'hanno inventata, e quelli di oggi, che la tradizione la conoscono.

E la rispettano.

E la reinventano.

Una Sicilia dal palato millenario, e lo stomaco forte, che nasce dal Medioevo e si codifica - e si tramanda - tra i conventi e i monasteri di tutta l'Isola.

Mangiare e pregare, in comunione.

È la sua arte, e la sua storia. E qualche volta - questa volta - nasce prima dalla tavola.

Benvenuti all'Antico Convento dei Cappuccini, un luogo ricco di storia, la cui origine risale agli inizi del XVII secolo, che saprà portarvi indietro nel tempo e raccontarvi il nostro territorio.

Oggi, come quattro secoli fa, in questo luogo prepariamo pasti per i forestieri e i pellegrini in cerca di accoglienza ai quali offriamo ristoro e la nostra ospitalità, insita dello spirito del luogo.

Il Ristorante Cenobio vi proporrà una cucina naturale, che omaggia la nostra terra, il ritmo delle stagioni e il lavoro dei piccoli produttori. Lo Chef Luigi Geraci vi guiderà alla scoperta della sua cucina, d'origine chiaramente siciliana, tradizionale e ricca di spunti creativi.

Cenobio è tutto questo. Esperienza che nutre corpo e anima.



CENOBIO

Food for Soul

Eating and praying come from the same need. Liturgical, convivial. Of communion. The friars, the nuns and the inhabitants of the island teach us this.

The People of yesterday who invented tradition, and those of today, who know it by heart. Those who respect it. And reinvent it.

A Sicily with a millenary palate and a strong stomach, which traces back to the Middle Ages and is handed down among the convents and monasteries of the whole island. Eat and pray, in communion. It is the art of the island, its history. And sometimes - like this time - it comes first from the table.

Welcome to the Antico Convento dei Cappuccini, a place rich in history. With origins that date back to the early 17th century, it's a setting that will take you back in time and teach you about our territory.

Today, just like four centuries ago, in this place we prepare meals for foreigners and pilgrims in search of hospitality. We welcome them with open arms, inherent in the spirit of the place.

The Ristorante Cenobio will offer you a natural cuisine, which pays homage to our land, the rhythm of the seasons and the work of small producers. Chef Luigi Geraci will guide you in discovering his cuisine, clearly of Sicilian origin: traditional and full of creative ideas.

Cenobio is all of this. Experience that nourishes body and soul.



MENU DEGUSTAZIONE

Tasting Menu

Quello che passa il Convento...

€ 75

What passes the Convent...

Un affascinante percorso alla scoperta della Cucina dello Chef Luigi Geraci, che racconta il territorio attraverso i suoi sapori.

5 portate

A fascinating culinary path to discover the Cuisine of Chef Luigi Geraci, that tells the territory through its flavors.

5 courses

Degustazione Vini

€ 25

Wine Tasting

3 calici in abbinamento

3 matching glasses

I nostri piatti possono contenere sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11.
Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale di sala.

Our dishes may contain allergenic substances pursuant to EU Reg. 1169/11.
For further informations, contact the dining room staff.

Coperto € 3 Service Charge



ANTIPASTI

Starters

Spigola d'Estate Summer Sea Bass € 18

Tartare di spigola con cialda croccante al sesamo maionese agli agrumi
e succo di cetriolo

Sea bass tartare with crunchy sesame wafer, citrus mayonnaise and cucumber juice

Pescato di Lenza 2021 Line Caught Fish 2021 € 16

Pescato di lenza marinato a secco su crema di patate allo zafferano e mayonese al basilico

Dry marinated fish line on potato cream with saffron and basil mayonnaise

La Rossa della Contea The Red from Contea € 16

Brisée salata al prezzemolo con tartare di Razza Modicana e caviale di melanzane

Savory parsley brisè with Modicana tartare and aubergine caviar

Babà Siciliano Sicilian Babà € 12

Babà farcito con crema di caprino, acqua di pomodoro e basilico croccante

Baba with goat cheese cream and tomato water and crispy basil

I nostri piatti possono contenere sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11.

Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale di sala.

Our dishes may contain allergenic substances pursuant to EU Reg. 1169/11.

For further informations, contact the dining room staff.

Coperto € 3 Service Charge



PRIMI PIATTI

First Courses

Tenerenze dal Mare *Tenerenze by the Sea* € 16
Calamarata Grani Iblei con gamberi, tenerumi e bottarga di tonno
Busiate pasta Hyblean Wheat whit shrimps, tenerumi and tuna bottarga

La nostra Pasta con le Sarde *Our Pasta with the Sardines* € 15
Spaghetti di pane con sarde e finocchietto
Bread spaghetti with sardines and fennel

Cavatelli del Contadino *Cavatelli of the Farmer* € 14
Cavatelli al carrubbo con ragù di coniglio e crumble di olive nere
Cavatelli made with carob and rabbit ragout and black olives crumble

Vermicelli alla Borbonica *Vermicelli alla Borbonica* € 12
Spaghetti aglio, olio e peperoncino con crema di piselli, ricotta in spuma
e pomodoro confit agrumato
*Spaghetti with garlic, oil and chilli pepper with cream of peas, ricotta cheese
and tomato confit citrus*

I nostri piatti possono contenere sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11.
Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale di sala.

Our dishes may contain allergenic substances pursuant to EU Reg. 1169/11.
For further informations, contact the dining room staff.

Coperto € 3 Service Charge



SECONDI PIATTI

Main Courses

Tonno Fusion Fusion Tuna

€ 22

Cubo di tonno con vinaigrette alla soia, taccole alla brace e gomasio
Tuna cube with soy vinaigrette, grilled corn and gomasio

Tra Terra e Mare Between Land and Sea

€ 20

Trancio di pescato bardato con guanciale alla brace, verdure di stagione ripassate e zabaione al grillo e finocchietto

Bardato fish slice with grilled cheek, seasonal vegetables and eggnog al Grillo and wild fennel

A Stimpirata... d'Anatra Duck... A' Stimpirata

€ 18

Petto d'anatra scottato con verdure del Convento in carpione
Scalded duck breast with soaked vegetables from the Convent

L'Uovo della Nonna Grandma's Egg

€ 14

Uovo in camicia con crema di pomodoro, polvere di basilico e crostini di pane
Poached egg with tomato cream, basil powder and bread croutons

I nostri piatti possono contenere sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11.
Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale di sala.

Our dishes may contain allergenic substances pursuant to EU Reg. 1169/11.
For further informations, contact the dining room staff.

Coperto € 3 Service Charge

DESSERT

Piantina di Melone **Melon Plant** € 8

Vasetto di cioccolato fondente con cremoso al cantalupo, crumble di cacao e meringa croccante

Dark chocolate jar with creamy cantaloupe and cocoa crumble and crispy meringue

La Dolce Ragusa **The Sweet Ragusa** € 8

Cialda di frolla con spuma di Ragusano DOP, cremoso al pistacchio e confettura di carote e miele

Shortbread waffle with foam of Ragusano Dop, creamy pistachio and carrot jam and honey

Cannolo del Convento **Cannolo from the Convent** € 8

Cannolo di ricotta con confettura di melanzane e cacao

Ricotta cannolo with aubergine jam and cocoa

La Capra d'Oro **The Golden Goat** € 8

Meringa al vapore, mousse al cioccolato e coulis di fragole

Steamed meringue, chocolate mousse and strawberry coulis

I nostri piatti possono contenere sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11.
Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale di sala.

Our dishes may contain allergenic substances pursuant to EU Reg. 1169/11.
For further informations, contact the dining room staff.

Coperto € 3 Service Charge



BEVANDE
Driks

Acqua Naturale 75 cl	Still Water 75 cl	€ 3
Acqua Frizzante 75cl	Sparkling Water 75 cl	€ 3
Coca Cola 33 cl	Coke 33 cl	€ 3
Coca Cola Zero	Coke Zero 33 cl	€ 3
Chinotto Lurisia	Lurisia Chinotto	€ 4
Aranciata Lurisia	Lurisia Orange Juice	€ 4
Gassosa Lurisia	Lurisia Soda	€ 4
Birra Artigianale Siciliana 75 cl	Local Beer 75 cl	€ 12
Amaro	Liqueur	€ 5
Amaro Artigianale	Local Liqueur	€ 6
Caffè	Coffee	€ 2

Coperto € 3 Service Charge