



MENU



CENOBIO

OSTERIA DEI FRATI



CENOBIO

Osteria dei Frati

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 Andrea Migliore 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.

Welcome to the Antico Convento dei Cappuccini, a place rich of 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 Andrea Migliore 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 DELLA CONDIVISIONE Sharing Menu

I menu della condivisione si intendono per minimo due persone*
The sharing menus are intended for a minimum of two people*

Dei Frati Pescatori

€ 49 a persona
per person

Of the Fishermen Friars

Fiori di zucca farciti con provola affumicata e acciughe, vellutata di zucchine alla scapece
Zuppa estiva con crostone all'origano e arrosticino di cappuddeda
Risotto alle mandorle e molluschi con tartare di pescato del giorno
Involtino di spada farcito con pecorino pepato e pomodorini confit
Cassata del Priore

Stuffed zucchini flowers with smoked provola cheese and anchovies, zucchini cream

Summer soup with oregano croutons and cappuddeda skewers

Risotto with almonds and shellfish with fish tartare of the day

Swordfish roll stuffed with peppered pecorino cheese and confit cherry tomatoes

Cassata del Priore

Abbinamento Vini

€ 19 a persona
per person

Wine Pairing

Sualtezza 650 Brut Tenute Lombardo

Grecanico Baroni di Pianogrillo

Ben Ryé Donnafugata

*Coperto incluso *Service Charge included



MENU DELLA CONDIVISIONE Sharing Menu

Dei Frati Contadini

€ 39 a persona
per person

Of the Paesant Friars

Caponata del Convento e crochè di Ragusano Dop alle erbe

Fiori di zucca farciti con provola affumicata e acciughe, vellutata di zucchine alla scapece

Fagottini fuori dalla Norma, salsa di pomodorini arrosto e olio al basilico

Filetto di vitello con bieta rossa, il suo fondo e la sfogliatella di patate

Torta dei Frati trappisti con gelato alla vaniglia

Convent caponata and Ragusano Dop croquettes with herbs

Stuffed zucchini flowers with smoked provola cheese and anchovies, zucchini cream

Fagottini out of Norma, roasted cherry tomatoes sauce and basil oil

Veal fillet with red chard, its stock and potato puff pastry

Trappist Friars cake with vanilla ice cream

Abbinamento Vini

€ 19 a persona
per person

Wine Pairing

Frappato Spumante Brut Rosè Santa Tresa

Etna Rosso Carranco

Passito di Frappato Terra e Cielo Cantine Pepi



ANTIPASTI

Starters

Tartare di manzo, spuma di ricotta e croccante al pepe € 14

Beef tartare, ricotta mousse and pepper brittle

Uova, latticini, glutine, pepe - eggs, dairy products

Insalata della dispensa con patate novelle, fagiolino, € 14
pomodori secchi, tonno e uova di quaglia

**Pantry salad with new potatoes, green beans, dried tomatoes,
tuna and quail eggs**

Uova, pesce, solfiti - eggs, fish

Fiori di zucca farciti con provola affumicata e acciughe, € 12
vellutata di zucchine alla scapece

**Stuffed zucchini flowers with smoked provola cheese and
anchovies, scapece-style zucchini cream**

Glutine, pesce, latticini - gluten, fish, dairy products

Caponata del Convento e crochè di Ragusano Dop alle € 9
erbette

Convent caponata and Ragusano Dop croquettes with herbs

Sedano, latticini - celery, dairy products



PRIMI PIATTI

First Courses

**Risotto alle mandorle e molluschi con tartare di
pescato del giorno** € 18

Almond and shellfish risotto with fish tartare of the day

Frutta secca, pesce, latticini, sedano - dried fruit, fish, dairy products, celery

**Spghetto di Grani Iblei con burro e alici e pane *atturrato*
al finocchietto** € 16

**Grani Iblei spaghetti with butter and anchovies and *atturrato*
bread with fennel**

Glutine, pesce, latticini, sedano - gluten, fish, dairy products, celery

**Risotto allo zafferano Ibleo e Scirocco con *giggiulena* di
guanciaie** € 16

**Risotto with Iblean saffron and Scirocco with *giggiulena*
*giggiulena***

Latticini, sesamo, sedano - dairy products, sesame, celery

**Fagottini fuori dalla Norma, salsa di pomodorini arrosto
e olio al basilico** € 13

**Fagottini out of Norma, roasted cherry tomatoes sauce and
basil oil**

Uova, glutine, latticini - eggs, gluten, dairy products



SECONDI PIATTI

Main Courses

Filetto di vitello con bieta rossa, il suo fondo e la sfogliatella di patate € 19

Veal fillet with red chard, its stock and potato puff pastry

Latticini, sedano - dairy products, celery

Involto di spada farcito con pecorino pepato e salsa beurre blanc, pomodorini confit e misticanza € 18

Swordfish roll stuffed with peppery pecorino cheese and beurre blanc sauce, confit cherry tomatoes and mixed salad

Frutta secca, pesce, latticini, pepe - dried fruit, fish, dairy products, pepper

Zuppa estiva con crostone all'origano e arrostitino di cappuddeda € 15

Summer soup with oregano croutons and cappuddeda skewers

Glutine, pesce, sedano - gluten, fish, celery

Bistecca di ceci, salsa al pomodoro speziata e ciuffo di misticanza € 10

Chickpea steak, spiced tomato sauce and tuft of mixed salad

Legumi, pepe- legumes, pepper

DESSERT

Piatto dei formaggi

€ 16

Cheese plate

Latticini, pepe- dairy products, pepper

Torta dei Frati trappisti con gelato al latte della casa e olio evo alla vaniglia

€ 8

Trappist Friars cake with homemade milk ice cream and vanilla extra virgin olive oil

Glutine, uova, latticini - gluten, eggs, dairy products

Cassata del Priore

€ 7

Cassata del Priore

Glutine, uova, latticini - gluten, eggs, dairy products

Crostata sottosopra

€ 6

Upside down tart

Glutine, uova, latticini - gluten, eggs, dairy products

Tris di geli Siciliani

€ 5

Tris of Sicilian geli

Frutta secca - dried fruit

Coperto € 3 Service Charge



BEVANDE Drinks

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 33 cl	Local Beer 33 cl	€ 6
Amaro	Liqueur	€ 5
Amaro Artigianale	Local Liqueur	€ 6
Caffè	Coffee	€ 2



INFORMAZIONI

UTILI

Useful Information

Nella nostra cucina utilizziamo gli allergeni citati dalla vigente normativa, Regolamento UE 1169/11 allegato II. Per informazioni circa la presenza di detti allergeni o coadiuvanti tecnologici considerati allergeni o dei loro derivati, si prega di chiedere al personale. Il pesce destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/04, allegato I, sezione VII capitolo 3, lettera D punto 3. Al fine di garantire la sicurezza igienico sanitaria e mantenere le caratteristiche organolettiche dei nostri prodotti, i piatti contengono preparazioni sottoposte ad abbattimento termico a -20°. Vi ricordiamo che è vietato fumare ai sensi della legge 16 gennaio 2003 n3 art 51.

In our kitchen use the allergens mentioned by current legislation, EU Regulation 1169/11 annex II. For information about the presence of these allergens or technological adjuvants considered allergens or their derivatives, please ask the staff.

The fish intended to be eaten raw or practically raw has undergone preventive reclamation treatment in compliance with the requirements of EC Regulation 853/04, annex I, section VII chapter 3, letter D point 3. In order to guarantee health and hygiene safety and maintain the organoleptic characteristics of our products, the dishes contain preparations subjected to blast chilling at -20°.

We remind you that smoking is prohibited in accordance with the law of 16 January 2003 n3 art 51.