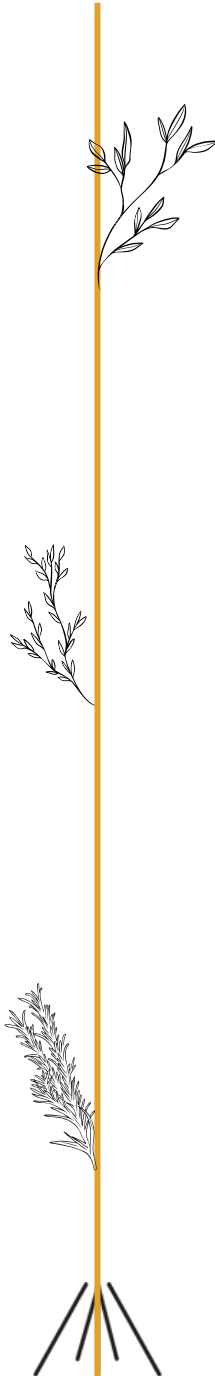


# ME NÙ



Benvenuti all'Antico Convento dei Cappuccini, un luogo ricco di memoria che affonda le sue radici nel primo Seicento, pronto ad accogliervi tra le storie e i profumi di un territorio autentico.

Da secoli, in questo angolo di Ragusa Ibla, si preparano pasti per viaggiatori e pellegrini, offrendo non solo cibo, ma un rifugio caloroso intriso dello spirito unico del luogo.

Il Ristorante Cenobio – Osteria dei Frati propone un'esperienza culinaria ispirata alle tradizioni semplici e genuine dei conventi, interpretate con sensibilità contemporanea.

Benvenuti a tavola, dove il mangiare insieme diventa un rito di condivisione e gioia.

Welcome to the Antico Convento dei Cappuccini, a place steeped in memory, with roots reaching back to the early 17th century—ready to welcome you among the stories and scents of an authentic land.

For centuries, in this quiet corner of Ragusa Ibla, meals have been prepared for travelers and pilgrims, offering not just food, but a warm refuge infused with the unique spirit of the place.

At Cenobio – Osteria dei Frati, we offer a culinary experience inspired by the simple, genuine traditions of monastic life, interpreted with a contemporary touch.

Welcome to the table, where sharing a meal becomes a ritual of joy and togetherness.

# QUELLO CHE PASSA IL CONVENTO WHAT THE CONVENT OFFERS



## **MENU DEI FRATI PESCATORI** € 60

Ricciola salmistrata e insalata di finocchi e arance  
Sarde "allinguate" al Marsala e maionese al capperio  
Spaghettoni alla bisque di gambero rosso, salicornia,  
mollica "atturrata" e battuto di gambero crudo  
Filetto di pescato, purea rustica di patate, aioli mediterranea  
Panna al limone e rosmarino, frutta fresca, crumble e cialda di  
sesamo



## **MENU OF THE FISHERMONK** € 60

Lightly cured amberjack with fennel and orange salad  
Marsala-braised -"allinguate"- sardines with caper mayo  
Spaghettoni with red prawn bisque, samphire, toasted  
breadcrumbs and red prawn tartare  
Catch of the day, rustic potato purée, Mediterranean aioli  
Lemon and rosemary cream, fresh fruit, crumble, and sesame  
wafer



## **ABBINAMENTO VINI SUGGERITO** € 25 **SUGGESTED WINE PAIRING**

Feudo Disisa – Metodo Classico Brut Chardonnay Sicilia DOC  
Gulfi, Carjanti, Carricante Sicilia DOC  
Enolito Botanico, Berbere Mille993

**Ordinabile per minimo due persone. Coperto incluso**  
**Available for a minimum of two guests. Cover charge included.**

# QUELLO CHE PASSA IL CONVENTO WHAT THE CONVENT OFFERS

## MENU DEI FRATI CONTADINI

€ 50

Vitello rosato alle erbe, crema di sedano, ortaggi e frutta  
"Don Masino", spuma di Ragusano e pesto di prezzemolo  
Tagliatelle, genovese di vitello, fonduta di tuma e cioccolato  
modicano al peperoncino  
Pancettone di maiale con cotenna croccante e cavolo verza brasato  
Torta dei Frati Trappisti, caramello salato e gelato alla vaniglia

## MENU OF THE FARMER MONK

€ 50

Herb-crusted veal, celeriac cream, seasonal vegetable and fruit  
"Don Masino", Ragusano cheese mousse and parsley pesto  
Tagliatelle, veal genovese, tuma cheese fondue and Modica chilli  
chocolate  
Pork belly with crispy crackling and braised savoy cabbage  
Trappist Monk Cake with salted caramel and vanilla ice cream

## ABBINAMENTO VINI SUGGERITO

€ 25


### SUGGESTED WINE PAIRING

Baroni di Piano Grillo, Cecilia Frappato Metodo Ancestrale  
Cortese, Sabuci Cerasuolo di Vittoria Classico DOCG  
Florio, Marsala Superiore Riserva Semisecco 2013

**Ordinabile per minimo due persone. Coperto incluso**  
**Available for a minimum of two guests. Cover charge included.**



## ANTIPASTI



Ricciola salmistrata e insalata di finocchi e arance <b>(pesce)</b>	€ 18
Vitello rosato alle erbe, crema di sedano, ortaggi e frutta <b>(sedano, laccini)</b>	€ 15
Sarde "allinguate" al Marsala e maionese al capperò <b>(pesce, glutine, soia, solfiti)</b>	€ 14
Ovo di campagna cbt, crema di zucca e funghi di stagione <b>(uovo, glutine)</b>	€ 14
"Don Masino": tradizionale tomasino al "capuliato", prezzemolo e cipolla, servito con spuma di Ragusano e pesto di prezzemolo <b>(glutine, latticini, frutta secca)</b>	€ 12
Polpette di pane al sugo di pomodoro fresco e cacio rapè <b>(glutine, latticini, uova, sedano, solfiti)</b>	€ 10

## STARTERS

Lightly cured amberjack with fennel and orange salad <b>(seafood)</b>	€ 18
Herb-crusted veal, celeriac cream, vegetable and fruit <b>(celery, dairy products)</b>	€ 15
Marsala-braised -"allinguate"- sardines with caper mayo <b>(seafood, gluten, soy)</b>	€ 14
Convent-style meatballs in tomato sauce and provola cheese <b>(gluten, dairy products, eggs)</b>	€ 14
Slow-cooked egg, pumpkin cream and seasonal mushrooms <b>(egg, gluten)</b>	€ 14
"Don Masino": traditional Tomasino with sun-dried tomato mince, parsley, and onion, served with Ragusano cheese foam and parsley pesto <b>(gluten,dairy products, nuts)</b>	€ 12



## PRIMI PIATTI

Spaghettone alla bisque di gambero rosso, salicornia, mollica  
"atturrata" e battuto di gambero crudo

**(glutine, uovo, crostacei, solfiti, sedano)** € 23

Tagliatelle, genovese di vitello, fonduta di tuma e cioccolato  
modicano al peperoncino

**(glutine, uovo, latticini, sedano, solfiti)** € 18

Fagottini di ricotta con sugo di maiale della tradizione

**(glutine, uovo, latticini, sedano, solfiti)** € 16

Zuppa di lenticchie, pomodorini e finocchietto selvatico con  
pane croccante alle erbe

**(glutine, sedano, solfiti)** € 10

## FIRST COURSES

Spaghettone with red prawn bisque, samphire, toasted  
breadcrumbs and red prawn tartare

**(gluten, eggs, shellfish, sulphites, celery)** € 23

Tagliatelle, veal Genovese, tuma cheese fondue and Modica  
chilli chocolate

**(gluten, eggs, dairy products, celery, sulphites)** € 18

Ricotta cheese Fagottini with traditional pork sauce

**(gluten, eggs, dairy products, sulphites)** € 16

Lentil soup with cherry tomatoes and wild fennel, served with  
crispy herb bread

**(gluten, dairy products, sulphites)** € 10



## SECONDI

Polpo tostato, crema di cavolfiore abbrustolito al limone  
e cavolo viola fermentato

**(pesce, latticini, solfiti)** € 22

Filetto di pescato, purea rustica di patate e aioli mediterranea

**(pesce, soia, frutta secca)** € 18

Pancettone di maiale con cotenna croccante e cavolo verza  
brasato

**(solfiti, sedano)** € 16

Polletto alla diavola e patate rustiche al timo

**(solfiti, sedano)** € 16

Orto del Convento: tartare di zucca, funghi arrosto, "sanapo"  
ripassato, cavolo viola fermentato e cacio "all'argentiera"

**(latticini)** € 14

## MAIN COURSES

Toasted octopus, charred cauliflower cream with lemon, and  
fermented purple cabbage

**(fish, dairy, sulfites)** € 22

Catch of the day, rustic potato purée and Mediterranean aioli

**(seafood, soy, nuts)** € 18

Pork belly with crispy crackling and braised savoy cabbage

**(sulphites, celery)** € 16

Polletto alla diavola with rustic thyme potatoes

**(sulphites, celery)** € 16

Orto del Convento: pumpkin tartare, roasted mushrooms,  
sautéed "sanapo" greens, fermented red cabbage, and

"all'argentiera" cheese

**(diary products)** € 14



## DESSERT

Torta dei Frati Trappisti, caramello salato e gelato alla vaniglia € 8

**(latticini, uova, glutine)**

Panna al limone e rosmarino, frutta fresca, crumble e cialda di sesamo

**(latticini, glutine, sesamo) € 7**

Cannolo del Convento

**(latticini, glutine, frutta secca, uova) € 7**

## DESSERT

Trappist Monks' cake with salted caramel and vanilla ice cream

**(diary products, eggs, gluten) € 8**

Lemon and rosemary cream, fresh fruit, crumble, and sesame wafer

**(diary products, gluten, sesame) € 7**

Convent Cannolo

**(diary products, eggs, gluten, nuts) € 7**

**Coperto € 4 / Cover charge € 4**



## BEVANDE

Acqua Naturale/Frizzante 75 cl	€ 3
Acqua Ferrarelle 75 cl	€ 4
Coca Cola 33 cl	€ 3
Coca Cola Zero 33 cl	€ 3
Coca Cola 75 cl	€ 5
Bevanda analcolica	€ 4
Amaro	€ 5
Limoncello	€ 5
Amaro Artigianale	€ 6
Grappa	€ 7
Cocktail	€ 8
Birra	€ 4
Birra Artigianale	€ 6
Caffè	€ 2
Cappuccino	€ 2,50

## DRINKS

Still / Sparkling Water 75 cl	€ 3
Ferrarelle Water 75 cl	€ 4
Coca Cola 33 cl	€ 3
Coca Cola Zero 33 cl	€ 3
Coca Cola 75 cl	€ 5
Soft Drink	€ 4
Amaro	€ 5
Limoncello	€ 5
Artisanal Amaro	€ 6
Grappa	€ 7
Cocktail	€ 8
Beer	€ 4
Craft Beer	€ 6
Espresso	€ 2
Cappuccino	€ 2,50

# CARTA VINI/WINE LIST



## VINI AL CALICE (Selezione giornaliera) / WINES BY THE GLASS (Daily Selection)

Chiedi al personale di sala per scoprire i vini disponibili  
Ask the service staff to find out which wines are available

€6 / €8

## BOLLICINE / SPARKLING WINES

Santa Tresa – Il Grillo   Grillo   <i>Spumante Brut</i>   <i>Bio, Veg</i>	€ 29
Santa Tresa – Il Frappato   Frappato   <i>Spumante Brut Rosé</i>   <i>Bio, Veg</i>	€ 32
Baroni di Piano Grillo – Cecilia   Frappato   <i>Metodo Ancestrale</i>   <i>TS IGP</i>	€ 28
Cantina Marilina – Fedelie Bianco   <i>Metodo Ancestrale</i>   <i>Bio</i>	€ 28
Tenute Lombardo – Sualtezza 650   Cataratto   <i>Spumante Brut</i>	€ 30
Barone Montalto – Cucunci   Blanc de Blancs   <i>Spumante Brut</i>	€ 25
Feudo Disisa – Metodo Classico Brut   Chardonnay   <i>Sicilia DOC VSQ</i>	€ 35
Cristo di Campobello – Metodo Classico Grillo Extra Brut 36m   Grillo   <i>VSQ</i>	€ 55
Barraco - Marino – Ancestrale Meatterra   <i>TS IGP</i>	€ 40

## ROSATI E ORANGE / ROSÉ AND ORANGE WINES

Baroni di Piano Grillo – Rosae   Frappato   <i>TS IGP</i>   <i>Bio</i>	€ 27
Gulfi – San Lorenzo Rosato   Nero d'Avola   <i>Eloro DOC</i>   <i>Bio</i>	€ 29
Santa Tresa – Vittoria (RG)   Insieme Orange   Inzolia, Zibibbo   <i>Bio</i>	€ 29
Cristo di Campobello – C'D'C' Rosato   Nero d'Avola   <i>Sicilia DOC</i>   <i>Bio</i>	€ 25
Barone di Villagrande – Etna Rosato DOC   Nerello Mascalese, Carricante	€ 35
Stanza Terrena – Camelia   Nerello Mascalese   <i>TS IGT</i>	€ 35

# CARTA VINI/WINE LIST



## ROSSI / RED WINES

Gulfi – Cerasuolo di Vittoria DOCG   <i>Bio</i>	€ 35
Gulfi – NeroSanloré   Nero d'Avola   <i>TS IGP   Bio</i>	€ 60
Gulfi – Pinò   Pinot Nero   <i>TS IGP   Bio</i>	€ 80
Gulfi – Nerojbleo   Nero d'Avola   <i>Sicilia DOC   Bio</i>	€ 35
Gulfi – Rossojbleo   Nero d'Avola   <i>Sicilia DOC   Bio</i>	€ 28
Gulfi – Reseca   Nerello Mascalese   <i>Etna DOC   Bio</i>	€ 38
Baroni di Piano Grillo – Frappato   <i>TS IGP   Bio</i>	€ 28
Baroni di Piano Grillo – Curva Minore   <i>Cerasuolo di Vittoria DOCG   Bio</i>	€ 28
Baroni di Piano Grillo – Otto/Otto   Nero d'Avola   <i>Sicilia DOC   Bio</i>	€ 30
Casa Grazia – Vi Veri   Cabernet Sauvignon   <i>Sicilia DOC   Bio</i>	€ 45
Casa Grazia – Victorya 1607   <i>Cerasuolo di Vittoria DOCG   Bio</i>	€ 32
Casa Grazia – Laetitya   Frappato   <i>Sicilia DOC   Bio</i>	€ 28
Santa Tresa – Rina Russa   Frappato   <i>TS IGP   Bio</i>	€ 28
Santa Tresa – Siccàri Appassimento   Nero d'Avola, Syrah, Frappato   <i>TS IGP</i>	€ 32
Cortese – Sabuci   <i>Cerasuolo di Vittoria Classico DOCG   Bio</i>	€ 32
Cortese – Nostru   Nerello Mascalese   <i>TS IGP   Bio</i>	€ 30
Mortellito – Calaniuru Rosso   Frappato   <i>TS IGP</i>	€ 30
Turi Marino – Turi Rosso   Nero d'Avola   <i>DOC Eoro Pachino</i>	€ 30
Barone di Villagrande – Etna Rosso DOC   Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Nerello Mantellato   <i>Etna DOC</i>	€ 39
Stanza Terrena – Le Vie Fuille   Nerello Mascalese   <i>TS IGT</i>	€ 35
Barraco – Pignatello   Perricone   <i>TS IGP   Bio</i>	€ 39
Valdibella – Acamante   Perricone   <i>TS IGP   Bio</i>	€ 37
Serafini & Vidotto –   Il Rosso dell'Abbazia 2016   Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot   <i>Veneto IGT</i>	€ 75
Fontanafredda – Barolo Serralunga d'Alba 2010   Nebbiolo   <i>Barolo DOCG</i>	€ 55 (50cl)

# CARTA VINI/WINE LIST



## BIANCHI / WHITE WINES

Gulfi – Carjcantì   Carricante   <i>Sicilia DOC</i>   Bio	€ 39
Gulfi – Valcanzjria   Chardonnay, Carricante   <i>Sicilia DOC</i>   Bio	€ 28
Baroni di Piano Grillo – Flâneur   Grillo   <i>Sicilia DOC</i>   Bio	€ 27
Baroni di Piano Grillo – Grecanico   <i>TS IGP</i>   Bio	€ 25
COS – Zibibbo in Pithos   Zibibbo   <i>TS IGP</i>   Bio	€ 45
Santa Tresa – Rina Ianca   Grillo, Viognier   <i>Sicilia DOC</i>   Bio	€ 28
Cortese – Vanedda   Cataratto, Grillo   <i>TS IGP</i>   Bio	€ 32
Mortellito – Calaiancu   Grillo, Catarratto   <i>TS IGP</i>	€ 30
Mortellito – Viaria   Moscato di Noto	€ 40
Turi Marino – Turi Bianco   Cataratto   <i>TS IGT</i>	€ 30
Barone di Villagrande – Etna Bianco Superiore   Carricante   <i>Etna DOC</i>	€ 39
I Vigneri – Aurora   Carricante   <i>Etna DOC</i>	€ 45
Stanza Terrena – Citrinitas   Carricante   <i>TS IGT</i>	€ 35
Casa Grazia – Adorè   Moscato Bianco   <i>Sicilia DOC</i>	€ 30
Cristo di Campobello – Adénzia Bianco   Grillo, Inzolia   Bio	€ 29
Cristo di Campobello – Laudàri   Chardonnay   <i>Sicilia DOC</i>   Bio	€ 45
Barraco – Biancammare   Grillo   <i>TS IGP</i>   Bio	€ 37
Guccione – "C" Catarratto igt Terre Siciliane	€ 44

## VINI DA DESSERT (Serviti al calice) / DESSERT WINES (Served by the glass)

Cantine Pepi – Zibibbo   Zibibbo   <i>TS IGP</i>	€ 5
Cantine Pepi – Moscato   Moscato Bianco   <i>TS IGP</i>	€ 5
Martinez – Laus   Malvasia   <i>TS IGT</i>	€ 5
Cantine Pellegrino – Anita Garibaldi   Marsala Superiore   <i>Sicilia DOC</i>	€ 7
Florio – Marsala Superiore Riserva Semisecco   <i>Sicilia DOC</i>	€ 8
Enolito Botanico, Berbere Mille993, Moscato	€ 8



# INFORMAZIONI UTILI

Nella nostra cucina vengono utilizzate sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze, come indicato dal Regolamento (UE) n. 1169/2011 – Allegato II.

Per informazioni sulla presenza di tali allergeni, di coadiuvanti tecnologici considerati allergeni o dei loro derivati, si prega di rivolgersi al personale di sala, che è a disposizione per fornire tutte le indicazioni necessarie.

Il pesce destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni dei Regolamenti (CE) n. 853/2004 e (UE) n. 1276/2011, mediante congelamento a  $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$  per almeno 24 ore o  $-35\text{ }^{\circ}\text{C}$  per almeno 15 ore, effettuato con apparecchiature idonee e registrato secondo le procedure HACCP.

Al fine di garantire la sicurezza igienico-sanitaria e preservare le caratteristiche organolettiche dei nostri prodotti, alcune preparazioni sono sottoposte a processo di abbattimento/congelamento secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

È vietato fumare nei locali chiusi ai sensi della Legge 16 gennaio 2003, n. 3, art. 51.