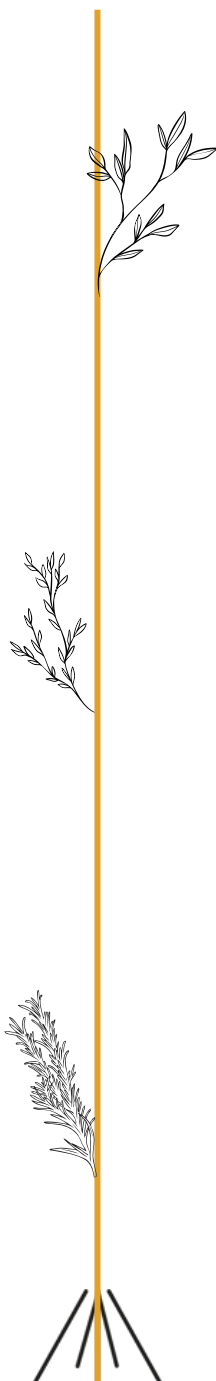


ME NÙ



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 cappero

Spaghettone gambero rosso, asparagi di mare e mollica "atturrata" al limone

Orata al limone candito, purea di patate dolci rustica e aioli mediterranea

Panna al limone, rosmarino e crumble di mandorle



MENU OF THE FISHERMONK

€ 60

Lightly cured amberjack with fennel and orange salad

"Allinguate"-style sardines with Marsala and caper mayo

Thick spaghetti with red prawns, sea asparagus and lemon-toasted breadcrumbs

Sea bream with candied lemon, rustic sweet potato purée and Mediterranean aioli sauce

Lemon cream, rosemary and almond crumble



ABBINAMENTO VINI SUGGERITO SUGGESTED WINE PAIRING

€ 25

Murgo Brut Vino Spumante Metodo Classico Gulfi, Carjanti Carricante Sicilia DOC

Cantina Marilina, Pioggia di Stelle Moscato di Noto

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 rapa e macedonia di ortaggi e frutta di stagione

"Don Masino", spuma di Ragusano e pesto di prezzemolo

Tagliatelle, battuto di vitello a punta di coltello, 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 medley

"Don Masino", Ragusano cheese mousse and parsley pesto

Tagliatelle with hand-chopped veal, 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 (pesce)	€ 18
Vitello rosato alle erbe, crema di sedano e macedonia di ortaggi e frutta di stagione (sedano, laccini)	€ 15
Sarde allinguate al Marsala e maionese al capperi (pesce, glutine, soia)	€ 14
Polpette del Convento al sugo di pomodoro e provola filante (glutine, latticini, uova)	€ 14
Uovo cotto a basa temperatura, crema di zucca e funghi di stagione (uovo)	€ 14
“Don Masino”: tradizionale tomasino al “capuliatu”, prezzemolo e cipolla, servito con spuma di Ragusano e pesto di prezzemolo (glutine, latticini, frutta secca)	€ 12

STARTERS

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



PRIMI

Spaghettone con battuto di gambero rosso, salicornia e mollica "atturata" al limone (glutine, crostacei, solfiti)	€ 22
Tagliatelle, battuto di vitello a punta di coltello, fonduta di tuma e cioccolato modicano al peperoncino (glutine, latticini)	€ 18
Macco di ceci, cozze e vongole, olio al prezzemolo e crostoni di pane al timo (legumi, molluschi, glutine)	€ 16
Risotto alle mele, mandorle tostate e Piacentinu Ennese (latticini, frutta secca)	€ 15
Pasta "ncasciata" dei frati con salsiccia e verde di stagione (glutine, latticini)	€ 14

FIRST COURSES

Spaghettone" with red prawns tartare, sea asparagus and lemon-toasted breadcrumbs (gluten, shellfish, sulphites)	€ 22
Tagliatelle with hand-chopped veal, tuma cheese fondue and Modica chilli chocolate (gluten, dairy products)	€ 18
Chickpea "macco" with mussels and clams, parsley oil, and thyme croutons (legumes, mollusks, gluten)	€ 16
Risotto with apples, toasted almonds, and Piacentinu Ennese cheese (diary products, nuts)	€ 15
Traditional "ncasciata" pasta in the monks' style with sausage and seasonal greens (gluten, dairy products)	€ 14



SECONDI

Filetto di vitello e patate rustiche in tripla cottura (latticini)	€ 25
Orata al limone candito, purea di patate dolci rustica e aoli mediterranea (pesce, soia, frutta secca)	€ 18
Polpo arrosto, crema di cavolfiore abbrustolito al limone e cavolo viola fermentato (pesce, latticini)	€ 18
Pancettone di maiale con cotenna croccante e cavolo verza brasato (solfiti)	€ 16
Orto del Convento: tartare di zucca, funghi arrosto, bietola ripassata, cavolo viola fermentato e cacio "all'argentiera" (latticini)	€ 14

MAIN COURSES

Veal fillet with triple-cooked rustic potatoes (diary products)	€ 25
Sea bream with candided lemon, rustic mashed sweet potatoes and Mediterranean aioli (seafood, soy, nuts)	€ 18
Roasted octopus with charred cauliflower and lemon cream, and fermented red cabbage (seafood, diary products)	€ 18
Pork belly with crispy crackling and braised savoy cabbage (sulphites)	€ 16
Convent's Garden: pumpkin tartare, roasted mushrooms, sautéed chard, 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)	
Mele al forno in crosta di frolla con crema chantilly	
(latticini, uova, glutine, frutta secca)	€ 7
Panna al limone e rosmarino, cialda di sesamo al finocchietto e coulis di frutti rossi	
(latticini, glutine, sesamo)	€ 7
Tortino al pistacchio e frutti rossi	
(glutine, latticini, frutta secca)	€ 7
Cannolo del Convento	
(latticini, glutine, frutta a guscio, uova)	€ 7

DESSERT

Trappist Monks' cake with salted caramel and vanilla ice cream	
(diary products, eggs, gluten)	€ 8
Baked apples in shortcrust pastry with chantilly cream	
(diary products, eggs, gluten, nuts)	€ 7
Lemon and rosemary cream with fennel-scented sesame wafer and red berry coulis.	
(diary products, gluten, sesame)	€ 7
Pistachio cake with red berries	
(diary products, eggs, gluten, nuts)	€ 7
Convent Cannolo	
(diary products, eggs, gluten, nuts)	€ 7

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

€6 / €8

Ask the service staff to find out which wines are available

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
Murgo – Metodo Classico Brut Nerello Mascalese <i>VSQ</i>	€ 35
Murgo – Metodo Classico Brut Rosé Nerello Mascalese <i>VSQ</i>	€ 40
Barone Montalto – Cucunci Blanc de Blancs <i>Spumante Brut</i>	€ 25
Ferrari – Maximum Blanc de Blancs Chardonnay <i>Trento DOC</i>	€ 50
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

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 I Inzolia, Zibibbo I Bio I TS IGP	€ 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 <i>Etna DOC</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 – Déraciné Nero d'Avola <i>Sicilia DOC Bio</i>	€ 27
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
COS – Frappato <i>TS IGP Bio, Veg</i>	€ 40
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, Nero d'Avola <i>TS IGP</i>	€ 30
Zisola – Zisola <i>Noto Rosso DOC</i>	€ 37
Zisola – Effe Emme Petit Verdot <i>Sicilia DOC</i>	€ 48
I Vigneri – Il Vino dei Vigneri Etna Rosso DOC	€ 45
Barone di Villagrande – Etna Rosso DOC Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio <i>Etna DOC</i>	€ 39
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

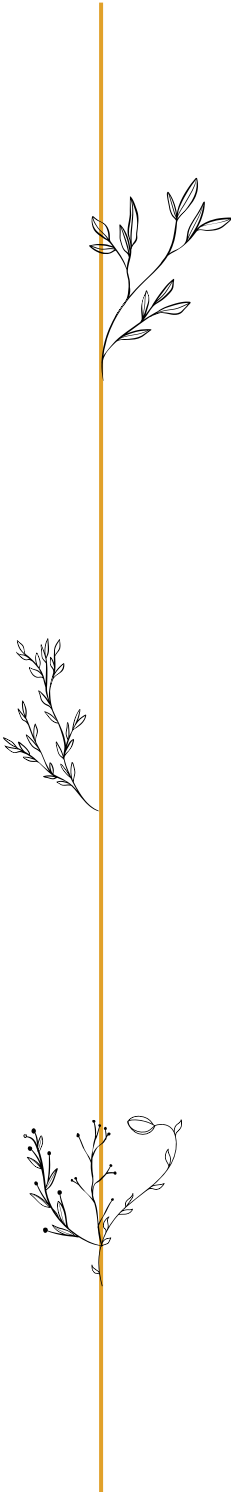


BIANCHI / WHITE WINES

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 – Grillo <i>Sicilia DOC</i> Bio	€ 25
Baroni di Piano Grillo – Grecanico <i>TS IGP</i> Bio	€ 25
COS – Zibibbo in Pithos Zibibbo <i>TS IGP</i> Bio	€ 45
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
Barone di Villagrande – Etna Bianco Superiore DOC Carricante, Catarratto, Grillo <i>Etna DOC</i>	€ 39
I Vigneri – Aurora Carricante <i>Etna DOC</i>	€ 45
Casa Grazia – Per Mari Grillo <i>Sicilia DOC</i>	€ 29
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

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 Pepi – Terra e Cielo Passito di Frappato <i>TS IGP</i>	€ 6
Cantine Pellegrino – Anita Garibaldi Marsala Superiore <i>Sicilia DOC</i>	€ 7
Florio – Marsala Superiore Riserva Semiseco <i>Sicilia DOC</i>	€ 8
Marilina – Pioggia di Stelle Moscato Passito di Noto <i>Sicilia DOC</i>	€ 8
Donnafugata – Kabir Moscato di Pantelleria <i>Sicilia DOC</i>	€ 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°C per almeno 24 ore o -35°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.