



RESTAURANT
AND TERRACE

MENU SNACK

COCKTAIL CLASSICI

Martini Cocktail € 15

Gin, vermouth dry, oliva

Gin, dry vermouth, olive

Espresso Martini Cocktail € 18

Vodka, liquore al caffè, zucchero liquido, caffè espresso

Vodka, coffee liqueur, liquid sugar, espresso coffee

Negroni € 15

Bitter Campari, vermouth rosso, gin

Bitter Campari, red vermouth, gin

Negroni sbagliato € 15

Bitter Campari, vermouth rosso, Milazzo Metodo classico

Bitter Campari, red vermouth, Milazzo Classic Method

Spritz Aperol € 15

Aperol, Milazzo Metodo classico, soda

Aperol, Milazzo Classic Method, soda

Hugo € 15

St Germain, Milazzo Metodo classic, soda

St Germain, Milazzo Classic Method, soda

Mojito € 15

Rum, lime, menta, soda, zucchero di canna

Rum, lime, mint, soda, brown sugar

Moscow Mule € 15

Vodka, succo di lime, ginger beer

Vodka, fresh lime juice, ginger beer

COCKTAIL CLASSICI

Tom Collins

€ 15

Old Tom Gin, succo di limone fresco, zucchero e soda

Old Tom Gin, fresh lemon juice, sugar and sodar

Gin Tonic

€ 15

Gin Tanqueray, acqua tonica

Tanqueray Gin, tonic water

PREMIUM

€ 18

SICILIA Apenera, Thalia Musa, Volcano, Gin Sal

ITALIA Portofino, Ginarte, Hollywater Gin

GIAPPONE Roku, Hyògo

FRANCIA Santa Ana

GERMANIA Elephant

INGHILTERRA Sipsmith, Tanqueray Ten, Tanqueray,
Tanqueray o Noalcoal

OLANDA London N3, Bobby's

SPAGNA Nordes

USA Brooklyn

SCOZIA Hendrick's Grand Cabaret



Coperto aperitivo 3,00 € p.p / Covered aperitif 3,00 € p.p

RESTAURANT
AND TERRACE

SPARKLING COCKTAIL

Bellini

€ 14

Metodo Classico - succo di pesca

Classic Method - peach juice

Mimosa

€ 14

Metodo Classico - succo d'arancia

Classic Method - orange juice

Rossini

€ 14

Metodo Classico - succo di fragola

Classic Method - strawberry juice

Tintoretto

€ 14

Metodo Classico - succo di melograno

Classic Method - pomegranate juice



Coperto aperitivo 3,00 € p.p / Covered aperitif 3,00 € p.p

RESTAURANT
AND TERRACE

SIGNATURE COCKTAIL

DoBa Royal

€ 22

Champagne, gin siciliano, marsala, limone verdello, pompelmo, zucchero

Champagne, sicilian gin, marsala wine, lemon, grapefruit, sugar

Amaretto sour

€ 18

Amaretto Disaronno, succo di limone,

sciropo di zucchero, emulsione veg

Amaretto Disaronno, lemon juice, sugar syrup, vegan emulsion

Mezcal Mary

€ 18

Mezcal, succo di pomodoro e lime, Tabasco,

salsa Worcestershire, sale e pepe

Mezcal, tomato & lime juice, Tabasco,

Worcestershire sauce, salt and pepper

Sicily Mule

€ 18

Gin siciliano, limone verdello, zenzero, ginger beer

Sicilian gin, local lemon, ginger, ginger beer

Negroni Siciliano

€ 18

Gin siciliano, vermouth siciliano, bitter siciliano

Sicilian gin, Sicilian vermouth, Sicilian bitter

DoBa Hugo

€ 18

Milazzo Metodo classico, fiori di sambuco, menta, limone, mirtilli soda

Milazzo Classic Method, edelflower, mint, blueberries, soda

Pornstar Martini

€ 18

Vodka alla vaniglia, succo di limone, passion fruit,

zucchero di canna, shot di bollicine

Vanilla vodka, lemon juice, passion fruit,

brown sugar, shot of bubbles

SIGNATURE COCKTAIL

Siesta

€ 18

Tequila, liquore St Germain, succo di lime,
sciroppo semplice, tonica al pompelmo

Tequila, St Germain liqueur, lime juice, simple syrup, grapefruit tonic

Last Night

€ 18

Rum scuro, espresso, zucchero di canna, liquore al caffè

Dark rum, espresso, brown sugar, coffee liqueur

Medit Spritz

€ 18

Gin Ape Nera, riduzione di Campari, succo di limone,
sciroppo di zucchero, top di spumante Metodo Classico Siciliano

*Ape Nera Gin, Campari reduction, lemon juice,
sugar syrup, top of Sicilian Classic Method sparkling wine*

Fig Fix

€ 18

Gin, liquore al fico d'India, succo di limone, zucchero, acqua tonica

Gin, prickly pear liqueur, lemon juice, sugar, tonic water

Atollo

€ 18

Rum bianco, succo d'ananas, limone, zucchero,
liquore all'arancia, pizzico di sale

White rum, pineapple juice, lemon, sugar, orange liqueur, pinch of salt

Mezcal Sour

€ 18

Mezcal, succo d'ananas, sciroppo d'agave, succo di limone,
Angostura, emulsione veg

*Mezcal, pineapple juice, agave syrup, lemon juice,
Angostura, vegan emulsion*

Nixta coffe

€ 18

Nixta liquore pannocchia 1 shot di caffè espresso Tonica

Nixta corn liqueur 1 shot of espresso coffee Tonic

ANALCOLICI / MOCKTAIL

No Spritz € 12
Bitter sober analcolico, soda
Non-alcoholic bitter, soda water

Amaretto Sour Zero € 12
Sober amaretto, succo d'arancia, succo di limone e zucchero
Sober amaretto, orange juice, lemon juice and sugar

The DoBa € 12
Bitter al limone, pompelmo, frutti di bosco, rosmarino, ginepro
Lemon bitter, grapefruit, berries, rosemary, juniper

Lemon Ciliegia € 12
Limone, ciliegia, soda
Lemon, cherry, soda

Negroni Zero € 12
Gin analcolico, Bitter analcolico, Vermouth analcolico

Gin Tonic Zero € 12
Sober Gin, acqua tonica

Brew Tonic € 12
Acqua tonica, cold brew coffee on top

VINO SENZA ALCOL / NO-ALCOL WINE / ALCOL FREE

Dr.Lo - Riesling Alcohol Free € 45

Dr.Lo - Riesling Alcohol Free Sparkling € 55

DISTILLATI

COGNAC

Château Montifaud XO	€ 35
Château Montifaud Vsop	€ 20

VODKA

Belvedere	€ 20
-----------	------

BRANDY

Cardenal Mendoza Solera Gran Reserva	€ 20
--------------------------------------	------

WISKSKY

GIAPPONE	Nikka	€ 18
	Yochi	€ 20
SCOZIA	Johnnie Walker Black Label	€ 15
	Wolfburn Single Malt	€ 15
	Glen Grant	€ 12
USA	Michter's Boubon	€ 20

TEQUILA

Clase Azul Reposado	€ 50
---------------------	------

RUM

INGHILTERRA	Meser Double Barrel	€ 20
GIAMAICA	Appleton Estate	€ 15
GUATEMALA	Zacapa 23 Solera Gran Riserva	€ 16

CALVADOS

Le Calvados Christian Drouin	€ 15
------------------------------	------

DISTILLATI / AMARI

GRAPPE

SICILIA	Zen Lesina Nero D'avola	€ 15
	Tasca Rosso del Conte Bianca	€ 15
	Conte Alambicco Di Sicilia Danzantica Grillo	€ 12
	Danzantica Syrah	€ 12
ITALIA	Bonollo Of - Grappa Amarone	€ 15
	Berta Tre Soli Tre	€ 18
	Grappa Del Doge - Bianca Chardonnay	€ 45
	Grappa Prime Uve Nere	€ 15

AMARI

SICILIA	Nicola Centonze - Reset	€ 15
ITALIA	Amaro Camatti	€ 10
	Jefferson	€ 10
	Fernet - Jerbaris - Chestnut Barrel	€ 15
LITUANIA	Riga Black - Balsam 1952	€ 15
OLANDA	Petrus	€ 9
UNGHERIA	Unicum	€ 9

Coperto aperitivo 3,00 € p.p / Covered aperitif 3,00 € p.p



RESTAURANT
AND TERRACE

FINE PASTO SICILIANI

Jacli Cartasio Arancia	€ 9
Jacli Zagara Limone	€ 9
Amaro del Capo	€ 9
Amara Amara	€ 9
Francesco Intorcia - Heritage - Marsala 2004	€ 15
Francesco Intorcia - Heritage - Marsala 2015	€ 12
Francesco Intorcia - Heritage - Passito	€ 9
Francesco Intorcia - Heritage - Zibbibbo	€ 9
Francesco Intorcia - Heritage - Pre British Metodo Perpetuo	€ 18
Donna Fugata Ben Ryè Passito di Pantelleria	€ 12
Marco De Bartoli - Vecchio Samperi	€ 12
Pupillo Solacium Moscato di Siracusa Passito 2021	€ 9
Tenuta di Castellaro Malvasia delle Lipari	€ 9
Tasca D'Almerita -Tenuta Capofaro - Malvasia delle Lipari	€ 9



Coperto aperitivo 3,00 € p.p / Covered aperitif 3,00 € p.p

RESTAURANT
AND TERRACE

OSTRICHE FINE DE CLAIRE

Ostrica, mele e polvere di olive nere € 6
Oyster, apple and black olive powder

Ostrica, mostarda al miele, uova di salmone 
e polvere di pomodoro € 6
Oyster, honey mustard, salmon roe caviar and tomato powder

Ostrica, mango polvere di cipolla rossa
e olio al basilico “Doba signature” € 6
*Oyster, caramelized mango, red onion powder
and basil oil “Doba signature”*

Ostrica, cipolla rossa, tabasco, angostura,  
sommacco e crutons di pane € 6
Oyster, red onion powder tabasco, angostura, sumac and bread crutons

Ostrica nature € 5
Oyster nature

Ostrica, caviale di storione e champagne  € 15
Oyster, sturgeon caviar and Champagne

Piatto selezione 6 ostriche € 40
Oyster selection 5 pieces



Coperto aperitivo 3,00 € p.p / Covered aperitif 3,00 € p.p

RESTAURANT
AND TERRACE

SNACK

Bruschetta con ricci di mare (2 pieces) € 15

Bruschetta sea-urchins



Bruschetta pomodoro mix e basilico (3 pieces) € 6

Bruschetta mix tomato and basil



Bruschette tonno (2 pieces) € 8

Pomodoro secco, basilico, olio, pepe, uvetta sultanina, limone

Bruschetta tuna

Dried tomato, basil, oil, pepper, sultanas, lemon



Bruschetta con tartare di carne e tartufo (2 pieces) € 8

Bruschetta with beef tartare and truffle



Bruschetta ricotta e alici (2 pieces) € 8

Bruschetta ricotta cheese and anchovies



Bruschetta salsa verde e zucchine marinate (2 pieces) € 8

Green sauce bruschetta and marinated zucchinis



**Bruschetta burro affumicato, erba cipollina, limone
e bottarga di tonno rosso** (2 pieces) € 10

Smoked butter, chive, and lemon bruschetta
with bluefin tuna bottarga



CRISPY SNACKS

Arancinette Veg (6 pieces)

€ 8

verdure, maionese alla senape e tartufo nero

Vegetarian Arancine

vegetable mix, mustard mayonnaise and black truffle



Crocchette di pane (4 pieces)

€ 6

servite su una marmellata di cipolla rossa e crema di formaggio fresco

Bread Croquettes

served on a red onion jam and fresh cream cheese



Crocchetta dei Nebrodi (3 pieces)

€ 15

con maionese alla paprika e prosciutto crudo dei Nebrodi

Nebrodi croquettes

with paprika mayonnaise and Nebrodi cured ham



Coperto aperitivo 3,00 € p.p / Covered aperitif 3,00 € p.p

RESTAURANT
AND TERRACE

THE ROTISSERIE

Carne, salsa verde, patate e salsa demi glacé (1 pieces)

€ 15

Meat, green sauce, potatoes and demi-glace sauce



Melanzana glassata (1 pieces)

€ 15

servita con salsa pomodoro e parmigiano

Glazed eggplant

served with tomato sauce and Parmesan



DOBA SPECIAL DISH

French toast

€ 28

brioche home-made, tartare di carne cinisara, capperi,

mouse di formaggio fresco, erba cipollina e tartufo siciliano

French toast

*brioche home-made, With smoked cheese mousse, stewed lobster
and Sicilian black truffle*



French toast lobster

€ 30

*brioche home-made, Astice cotto nel suo brodo, mouse di formaggio fresco,
erba cipollina e tartufo siciliano*

French toast lobster

*brioche home-made, With smoked cheese mousse, stewed lobster
and Sicilian black truffle*



Coperto aperitivo 3,00 € p.p / Covered aperitif 3,00 € p.p

RESTAURANT
AND TERRACE

ACQUA / WATER

Acqua Naturale € 3,5
Still Water

Acqua Frizzante € 4
Sparkling Water

Acqua Panna € 5

Acqua San Pellegrino € 5

SOFT DRINK

Coca cola / Coca Zero € 5

Spremuta Aranciata € 6
Orange Juice

Analcolico € 12
Alcoholic-free



Coperto aperitivo 3,00 € p.p / Covered aperitif 3,00 € p.p

RESTAURANT
AND TERRACE

Allergeni | Allergens

Ai sensi del Regolamento UE 1169/2011 e successive modificazioni, si informa la spett.le clientela che i prodotti e le sostanze alimentari vendute da questo esercizio possono o potrebbero contenere i seguenti allergeni.
Under the EU regulation 1169/2011 and subsequent amendments, we inform customers that the products and food sold by this business can or could contain the following allergens.

Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati)  Cereals containing gluten (wheat, barley, rye, oats, spelt, kamut or their hybridized strains)

Crostacei e derivati  Crustaceans and derivatives

Uova e derivati  Eggs and derivatives

Pesce e derivati  Fish and derivatives

Arachidi e derivati  Peanuts and derivatives

Soia e derivati, fave e piselli  Soya and derivatives, broad beans and peas

Latte e derivati  Milk and dairy products

Frutta con guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, pistacchi)  Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pistachios)

Sedano e derivati  Celery and derivatives

Senape e derivati  Mustard and derivatives

Sesamo e derivati  Sesame and derivatives

Lupini e derivati  Lupines and derivatives

Molluschi e derivati  Mollusks and derivatives

Anidride solforosa e solfiti  Sulfur dioxide and sulfites
in concentrazione superiore a 10 mg/kg o mg/l in concentrations greater than 10 mg/kg or mg/l

Aglione  Garlic

Cetriolo  Cucumber

Peperoni  Peppers

Pesca  Peach



RESTAURANT
AND TERRACE