



RESTAURANT
AND TERRACE

MENU

DEGUSTAZIONE

“Nice to meet you”
Degustazione a 5 -Portate
€ 100

“Veggie Tales”
Degustazione a 5 -Portate
€ 80

Sicilian wine pairing
5 Calici
€ 60

“Nice to meet you”
5 - Course Tasting
€ 100

“Veggie Tales”
5 - Course Tasting
€ 80

Sicilian wine pairing
5 Glasses
€ 60



RESTAURANT
AND TERRACE

ANTIPASTI

French toast “Doba signature”

Con spuma di formaggio affumicata e tartare di manzo con capperi, senape, tartufo olio, sale Maldon e tuorlo d'uovo

   € 26

French toast Astice “Doba special dish”

Con spuma di formaggio affumicata, Astice stufato e tartufo nero Siciliano

    € 29

Uovo di quaglia e tartufo (possible gluten free)

Crema di patate allo zafferano, marmellata di cipolla rossa, croûtons di pane e tartufo nero

  € 23

Tortina veg

Ratatouille di verdure, crema di tuma gocce di basilico e polvere di pomodoro

   € 23

Polpo arrosto*

Purè di melanzane e tzatziki

   € 25

Carpaccio di tonno* (gluten free)

Tonno abbattuto, olio al basilico, zeste di limone, pomodoro secco di Valledolmo, mandorle, maionese alla senape e menta

    € 28

Gambero rosso*

Panzanella, gazpacho di pomodoro e cetriolo, lamponi croccanti

   € 30

French toast “Doba signature”

With smoked cheese mousse, beef tartare with capers mustard, truffle oil, Maldon salt and egg yolk

€ 26    

French toast Lobster “Doba special dish”

With smoked cheese mousse, stewed Lobster and Sicilian black truffle

€ 29    

Quail egg and black truffle (possible gluten free)

With red onion jam, potatoes cream and saffron with black truffle and croûtons

€ 23  

Veg pie

Vegetable ratatouille, sicilian cream cheese, basil drops and tomato powder

€ 23   

Roasted octopus*

Aubergine puree and tzatziki sauce

€ 25   

Tuna fish carpaccio* (gluten free)

Sashimi grade tuna, dried tomato of Valledolmo, almonds, basil oil, lemon zest, mustard mayonnaise and mint

€ 28    

Raw red prawns*

bread and cherry tomato panzanella, tomato and cucumber gazpacho, served with crunchy raspberries

€ 30   



RESTAURANT
AND TERRACE

PRIMI

Minestra d'Aragosta e tenerumi "Doba signature"
maltagliati di pasta e pomodorino pic pac

   € 40

Spaghetti ricci* e bottarga
Spaghetti Tenute Costa, aglio e olio,
ricci e bottarga di tonno

  € 30

Paccheri con ragù di maialino
Paccheri Tenute Costa, con ragù di maialino nero
e crema di Parmigiano Reggiano

   € 25

Verde risotto (gluten free)
Con crema verde di stagione,
crudo di gambero* e gocce di nero

  € 30

Tagliatelle al tartufo
Tartufo nero Siciliano e burro

  € 30

Bottoni siciliani "Doba signature"
Ravioli ripieni di pesce azzurro, finocchietto,
uvetta, crema di ragusano
e pesto alle erbe fresche

   € 26

Tagliatelle pesce bianco e zucchine
Pesto di verdure, limone, menta
tartare di pesce bianco
e chips di zucchine

   € 30

Tenerumi and lobster Soup "Doba signature"
maltagliati pasta and cherry tomato pic pac

€ 40   

Spaghetti sea urchin* and bottarga
Spaghetti Tenute Costa, oil, garlic,
sea urchins and bottarga

€ 30  

Paccheri with black pork ragout
Paccheri pasta Tenute Costa, with black pork ragout
and Parmesan cream

€ 25   

Green risotto (gluten free)
Seasonal green cream,
raw prawns* and drops of black ink

€ 30  

Tagliatelle with truffle
butter and Sicilian black truffle

€ 30  

Sicilian buttons "Doba signature"
Ravioli filled with blue fish, wild fennel,
raisins. Served with Ragusano cream and
fresh green herbs pesto

€ 26   

Tagliatelle with white fish and zucchini
Vegetable pesto, lemon, mint,
white fish tartare
and zucchini chips

€ 30   



RESTAURANT
AND TERRACE

SECONDI

Lobster Caesar Salad (possibile gluten free)

“Doba signature”

Salsa Caesar, Astice, lattuga grigliata,
topinambur, crostini di pane, parmigiano

   € 45

Capocollo di maiale “Doba signature”

alla Birra, con salsa verde e patate triple cooked

   € 28

Tonno rosso*

Tataki di tonno rosso al sesamo,
fagiolini, composta di frutta,
marmellata di cipolla rossa

   € 30

La “PoLchetta” ruspante (gluten free)

“Doba signature”

Con verdure di campo, tuma siciliana,
vino rosso e chips di patate dolci

  € 25

Cotoletta di melanzane

Panko, maionese, sommacco,
senape e lattuga arrostita

   € 24

Bianco di mare (gluten free)

Pesce bianco del giorno, verdure di campo, limone,
erbe e purea di carote

€ 30

Guancia di vitello al vino rosso (gluten free)

Guancia di vitello, vino rosso e purè di patate

   € 28

Lobster Caesar Salad (possible gluten free)

“Doba signature”

Caesar sauce, grilled lettuce Jerusalem artichoke,
croûtons, parmesan cheese

€ 45   

Beer Pork neck “Doba signature”

With green sauce and triple cooked potatoes

€ 28   

Red tuna*

Seared tuna tataki with sesame,
green beans, mango jam,
onion jam

€ 30   

Free-range “PoLchetta” (gluten free)

“Doba signature”

Slow roasted chicken thighs with wild vegetables,
sicilian tuma cheese, red wine and chips

€ 25  

Eggplant cotoletta “veggie”

With panko, mayonnaise, sumac,
mustard and roasted lettuce

€ 24   

Sea white (gluten free)

White fish of the day, wild vegetables, lemon,
herbs and carrot puree

€ 30

Veal cheek (gluten free)

Red wine reduction and mashed potatoes

€ 28   



RESTAURANT
AND TERRACE

DESSERT

La dolce vita

*Gelato alla vaniglia, fillo chips,
mandorle caramellate e composta di pesche*

🍷 🌿 🍰 🍰 € 14

I biscotti di Pepi “Doba signature”

Cioccolato, composta di mele e semifreddo al limone

🌿 🍰 🍰 € 14

Margherita Sovrana

*Panna, frutto della passione, pistacchio, limone
e sorbetto al frutto della passione*

🍷 🍰 € 14

Rosa ai lamponi

*Caramello salato, biscotto al cioccolato
e lamponi crispy*

🌿 🍰 € 14

Tiramisù

*Crema al Mascarpone,
caffè, cacao e cioccolato*

🌿 🍰 🍰 € 12

Torta al cioccolato (gluten free)

Cioccolato, ricotta al caffè e mirtilli

🍰 🍰 € 14

La dolce vita

*Vanilla ice cream, fillo chips , caramelized almonds
and peach compote*

€ 14 🍷 🌿 🍰 🍰

Pepi’s cookies “Doba signature”

Chocolate, apple compote and lemon semifreddo

€ 14 🌿 🍰 🍰

Margherita Sovrana

*Cream, passion fruit, pistachio, lemon
and passion fruit sorbet*

€ 14 🍰 🍷

Raspberry rose

*Salted caramel, chocolate biscuit
and crispy raspberries*

€ 14 🌿 🍰

Tiramisu

*Mascarpone cream,
coffee, cocoa and chocolate*

€ 12 🌿 🍰 🍰

Choco cake (gluten free)

Chocolate, ricotta cheese and blueberries

€ 14 🍰 🍰

Sicilian Cheese plate

Selezione di formaggi siciliani

Selection of Sicilian cheeses

€ 16



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,  Cereals containing gluten (wheat, barley, rye, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) 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,  Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, anacardi, pistacchi) 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*

Aglio  Garlic

Cetriolo  Cucumber

Coperto € 5,00

*N.B I prodotti segnati con * sono prodotti freschi abbattuti da noi o in loro assenza sono prodotti trattati con abbattimento controllato a bordo.*

*N.B Products marked with * are fresh products that we have slaughtered or in their absence are treated with controlled abatement on board.*



RESTAURANT
AND TERRACE