



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



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

    € 28

French toast astice "Doba special dish"

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

    € 30

Uovo di quaglia e tartufo (possibile gluten free)

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

  € 25

Gambero rosso*

(gluten free)

Ricotta, miele e fichi

   € 32

Crudo di calamaro* (gluten free)

Limone, menta, salsa al Marsala e topinambur

   € 28

Carpaccio di Tonno rosso affumicato,

misticanza e agrumi

(gluten free)

 € 32

Spiedo di polpo* arrosto

Maionese alla paprika, salsa verde, patate e fagiolini

  € 28

The Sicilian Garden

Zucchine marinate, capperi, olive, fagiolini, basilico e vinaigrette balsamica

   € 25

French toast "Doba signature"

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

€ 28    

French toast Lobster "Doba special dish"

With smoked cheese mousse, stewed lobster and Sicilian black truffle

€ 30    

Quail egg and black truffle (possible gluten free)

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

€ 25  

Mazara Red Prawn*

(gluten free)

Ricotta cheese, honey and figs

€ 32   

Raw squid* (gluten free)

Lemon, mint, Marsala sauce and topinambur

€ 28   

Smoked tuna carpaccio

baby leaves and citrus Fruits

(gluten free)

€ 32 

Roasted Octopus* Brochette

Paprika mayonnaise, salsa verde, potato and french beans

€ 28  

The Sicilian Garden

Zucchini carpaccio, salt-aged capers, olives, green beans and balsamic basil vinaigrette

€ 25   



RESTAURANT
AND TERRACE

PRIMI

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

🌿 🍷 🍴 🍷 € 28

Tagliatelle al tartufo
Tartufo nero siciliano e burro

🌿 🍷 € 30

Minestra d'aragosta e tenerumi
"Doba signature"
(possibile gluten free)

Maltagliati di pasta e pomodorino pic pac

👉 🌿 🍷 🍴 € 40

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

🐟 🍷 🌿 🍷 € 32

Fusilloni pesto di rucola,
pistacchio e scampi*

👉 🌿 🍷 € 30

"Bottoni di mare"
*raviolo ripieno di pesce bianco, con pomodoro pic
pac, crumble di olive, basilico e capperi*

🍷 🍷 🐟 🍷 € 30

"Baciato dal Sole" (gluten free)
*Riso carnaroli allo zafferano,
gambero rosso, limone, gel di zafferano
e caviale di storione*

🍷 👉 🍴 🍷 € 36

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

€ 28 🌿 🍷 🍴 🍷

Tagliatelle with truffle
Butter and Sicilian black truffle

€ 30 🌿 🍷

Lobster and "tenerumi" soup
"Doba signature" (possible gluten free)
*Maltagliati pasta, tomato pic pac
and zucchini leaves and tendrils*

€ 40 👉 🌿 🍷 🍴

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

€ 32 🌿 🍷 🍷 🐟

Fusilloni pasta with rocket pesto,
pistachio and langoustines*

€ 30 👉 🌿 🍷

"Button-shaped sea ravioli"
*Fish tortello, pic pac tomato,
olive crumble, basil and capers*

€ 30 🍷 🍷 🍷 🐟

Sun-kissed risotto (gluten free)
*Saffron, gambero rosso,
lemon, saffron gel,
sturgeon caviar pearls*

€ 36 🍷 👉 🍴 🍷



SECONDI




La “PoLchetta” ruspante (gluten free)
“Doba signature”




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


  € 26




Guancia di vitello
al vino rosso (gluten free)
Guancia di vitello, vino rosso,
salsa verde e purè di patate

   € 30




Capocollo di maiale “Doba signature”
Alla birra, con salsa verde e patate triple cooked
   € 28

Lobster Caesar Salad (possibile gluten free)
“Doba signature”
Salsa Caesar, Astice, lattuga grigliata,
topinambur, crostini di pane, parmigiano
   € 45

Bianco di mare* (gluten free)
Pesce bianco del giorno, verdure di campo, limone,
erbe e purea di carote
 € 30

“Blue fish of the day”
Misticanza, marmellata di pesca,
cipolla rossa in agrodolce e aceto balsamico
   € 32

Ricciola*,
Crema di melanzane affumicata
e patate triple cook
  € 32

Cotoletta di melanzane
Panko, maionese, sommacco,
senape e lattuga arrostita
   € 25

Free-range “PoLchetta” (gluten free)
“Doba signature”




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


€ 26  




Veal cheek
(gluten free)
Red wine reduction,
green sauce and mashed potatoes



€ 30   




Beer pork neck “Doba signature”
With green sauce and triple cooked potatoes
€ 28   

Lobster Caesar Salad (possible gluten free)
“Doba signature”
Caesar sauce, grilled lettuce Jerusalem artichoke,
croûtons, parmesan cheese
€ 45   

Sea white* (gluten free)
White fish of the day, wild vegetables, lemon,
herbs and carrot puree
€ 30 

“Blue fish of the day”
Baby leaves, peach jam,
sweet and sour red onion, balsamic vinegar
€ 32   

Amberjack*
Smoked aubergine cream
and triple-cooked potatoes
€ 32  

Eggplant cotoletta “veggie”
With panko, mayonnaise, sumac,
mustard and roasted lettuce
€ 25   



DESSERT

I biscotti di Pepi “Doba signature”
Cioccolato, composta di mele e semifreddo al limone
🌿 🍪 € 14

Rosa ai lamponi (possibile gluten free)
Caramello salato, biscotto al cioccolato
e lamponi crispy
🍪 🌿 € 14

Tiramisù
Mascarpone montato, savoiardo al caffè,
Cacao amaro, crema alla nocciola,
cioccolato fondente
🌿 🍪 🍷 € 14

Summer Passion
Cocco, frutta della passione e pesca cotta nel vino
🍪 🍷 🍑 🌿 € 14

Watermelon
Gelo di anguria,
choux e cioccolato
🍷 🍪 🍷 € 14

Selezione di formaggi siciliani
Con marmellate e noci
🍪 € 16

Pepi’s cookies “Doba signature”
Chocolate, apple compote and lemon semifreddo
€ 14 🍪 🌿

Raspberry rose (possible gluten free)
Salted caramel, chocolate biscuit
and crispy raspberries
€ 14 🌿 🍪

Tiramisu
Whipped mascarpone and hazelnut cream,
coffee savoiardo,
bitter cocoa, dark chocolate
€ 14 🍷 🍪 🌿

Summer Passion
Coconut, passion fruit and wine-poached peach
€ 14 🍪 🍷 🍑 🌿

Watermelon
Traditional Sicilian watermelon gelo,
choux pastry and chocolate
€ 14 🍷 🍪 🍷

Selection of Sicilian cheeses
With jams and walnuts
€ 16 🍪



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 in concentrazione superiore a 10 mg/kg o mg/l  *Sulfur dioxide and sulfites in concentrations greater than 10 mg/kg or mg/l*

Aglio  *Garlic*

Cetriolo  *Cucumber*

Peperoni  *Peppers*

Pesca  *Peach*

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