



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

The heritage '80 (possibile gluten free)

Gambero Rosso scottato, maionese ai crostacei, patate, carote, croutons e insalata liquida

   € 30

Carciofo fritto e prosciutto crudo riserva dei Nebrodi (gluten free)

Carciofo intero e fritto, prosciutto crudo riserva dei Nebrodi “Salumificio Agostino”, crema di Parmigiano Reggiano

 € 28

Crudo di calamaro (gluten free)

Carciofi, limone, salsa al Marsala con burro e tartufo

   € 28

Hummus&Funghi (gluten free)

finocchio brasato all'arancia, funghi brasati, polvere di olive nere

 € 24

Uovo di quaglia e tartufo (possibile gluten free)

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

  € 23

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   

The heritage '80 (possible gluten free)

Seared Red Shrimp, shellfish rosé mayonnaise, potato, carrot, croutons, liquid salad

€ 30   

Fried artichoke and riserva dei Nebrodi raw ham (gluten free)

Whole and fried artichoke, riserva dei Nebrodi raw ham “Salumificio Agostino”, Parmigiano Reggiano cream

€ 28 

Raw squid (gluten free)

Artichoke and lemon, Marsala sauce with butter and black truffle

€ 28   

Hummus&Mushrooms (gluten free)

Orange-braised fennel, mushrooms, black olive and Sumac dust

€ 23 

Quail egg and black truffle (possible gluten free)

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

€ 23  



RESTAURANT
AND TERRACE

PRIMI

Paccheri con ragù di maialino

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

€ 25

Tagliatelle al tartufo

Tartufo nero siciliano e burro

€ 30

Minestra d'aragosta "Doba signature"

(possible gluten free)

Maltagliati di pasta e pomodorino pic pac

€ 40

Fettuccina Ripiena di Mamma Lidia

"Doba signature"

*Pasta ripiena di ragù in bianco
e patate schiacciate, servita con crema di piselli,
polvere di piselli e demi glace di vitello*

€ 28

Fusilloni ragù di polpo* e carciofi

*Pasta fresca con ragù di polpo,
carciofi fritti e topinambur*

€ 30

Spaghetti ricci* e bottarga

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

€ 30

"Baciato dal Sole" (gluten free)

*Riso carnaroli allo zafferano,
gambero rosso, limone, gel di zafferano
e caviale di storione*

€ 35

Paccheri with black pork ragout

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

€ 25

Tagliatelle with truffle

Butter and Sicilian black truffle

€ 30

Lobster soup "Doba signature"

(possible gluten free)

Maltagliati pasta and cherry tomato pic pac

€ 40

Mamma Lidia's pasta

"Doba signature"

*Fettuccine stuffed with white beef ragù
and mashed potatoes, served with green peas cream,
green peas powder and veal stock*

€ 28

Fusilloni with octopus* and artichoke ragù

*Fresh homemade pasta with octopus,
artichoke and Gerusalemme artichoke*

€ 30

Spaghetti sea urchin* and bottarga

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

€ 30

Sun-kissed risotto (gluten free)

*Saffron, Gambero Rosso,
lemon, saffron gel,
sturgeon caviar pearls*

€ 35



RESTAURANT
AND TERRACE

SECONDI

La “PoLchetta” ruspante (gluten free)

“Doba signature”

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

  € 25

Free-range “PoLchetta” (gluten free)

“Doba signature”

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

€ 25  

Guancia di vitello al vino rosso (gluten free)

Guancia di vitello, vino rosso,
salsa verde e purè di patate

   € 28

Veal cheek (gluten free)

Red wine reduction,
green sauce and mashed potatoes

€ 28   

Capocollo di maiale “Doba signature”

Alla birra, con salsa verde e patate triple cooked

   € 28

Beer pork neck “Doba signature”

With green sauce and triple cooked potatoes

€ 28   

Ricciola (gluten free)

Purè di patate, crema di piselli,
asparagi al burro e semi di sesamo

    € 32

Amberjack (gluten free)

Potato purée, pea cream, buttered asparagus,
sesame seeds and Sumac dust

€ 32    

Cotoletta di seppia

Patate triple cook, maionese al limone
e paprika dolce, marmellata di mele

   € 30

Cuttlefish cutlet

Potatoes, sweet paprika
and lemon mayonnaise, apple jam

€ 30   

Zucca rossa croccante

Polvere di rapa rossa, lattuga grigliata
e maionese alla senape

   € 24

Crispy red pumpkin

Beetroot powder, grilled lettuce,
mustard mayonnaise

€ 24   

Bianco di mare (gluten free)

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

 € 30

Sea white (gluten free)

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

€ 30 



RESTAURANT
AND TERRACE

DESSERT

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

Rosa ai lamponi (possible 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

Apple Pie
Torta di mele, gelato alla vaniglia
📦 🌿 € 14

Paris Brest
Namelaka al pistacchio e gelato ai frutti rossi
🌿 📦 🍷 € 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 🍷 📦 🌿

Apple Pie
Vanilla ice cream
€ 14 🌿 📦

Paris-Brest
Pistachio namelaka, red fruit sorbet
€ 14 🍷 📦 🌿

Selection of Sicilian cheeses
With jams and walnuts
€ 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

Peperoni  Peppers

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