



Pranzo dalle ore 12.30 alle ore 15
Cena dalle ore 19.45 alle ore 22

Lunch from 12.30 pm to 3 pm
Dinner from 7.45 pm to 10 pm

Per prenotazioni

For reservations

Tel: +39 0185 72 44 07

WhatsApp: +39 351 9831881

E-mail: ristorante@cenobio.it



WINE & CO...

Vini a Bicchiera <i>Wine by the Glass</i>	p. 01
Cocktails <i>Cocktails</i>	p. 01
Birre <i>Beer</i>	p. 01

LIGURIA NEL BICCHIERE

Spumanti & Prosecco <i>Sparklings Wines</i>	p. 02
Vini Bianchi <i>White Wines</i>	p. 02
Vini Rosati <i>Rosè Wines</i>	p. 05
Vini Rossi <i>Red Wines</i>	p. 05
Champagne <i>Champagne</i>	p. 07
Spumanti & Prosecco <i>Sparklings Wines</i>	p. 07

ITALIA

Vini Bianchi <i>White Wines</i>	p. 08
Vini Rosati <i>Rosè Wines</i>	p. 09
Vini Rossi <i>Red Wines</i>	p. 10
Caffetteria <i>Coffee Bar</i>	p. 13
Bevande Analcoliche <i>Soft Drinks</i>	p. 13

Vini a Bicchiere

Wine by the Glass

■	Prosecco DOC Vigna Dogarina	€ 8
■	Franciacorta "Primus" Brut DOCG Franca Contea	€ 14
■	Champagne Chassenay d'Arce Cuvée Sélection	€ 18
■	Champagne Chassenay d'Arce Rosè Brut	€ 18
■	Lumassina IGT Costamagna	€ 8
■	Lugana "San Pellegrino" DOC Zenato	€ 10
■	Colline del Genovesato "Equinozio" IGP Andrea Bruzzzone	€ 10
■	Colli di Luni "Niccolò V" DOC Lunae Bosoni	€ 10
■	Nerello Mascalese IGP Tenute Orestadi	€ 9

Cocktails

Cocktails

■	Aperol Spritz (aperol, prosecco, soda)	€ 11
■	Limoncello Spritz (limoncello, prosecco, soda)	€ 11
■	Hugo (prosecco, sciroppo al sambuco, menta, soda)	€ 11
■	Mojito (rum bianco, zucchero di canna, menta, lime, soda)	€ 11
■	Negroni (vermut rosso, bitter Campari, gin, soda)	€ 11
■	Gin Tonic (gin*, tonica) Bombay/Tanqueray	€ 11

Birre

Beer



MALTUS FABER | Genova (GE)

■	Bianca (33 cl)	€ 9
■	Blonde (33 cl)	€ 9
■	Ambrara (33 cl)	€ 9

LIGURIA nel BICCHIERE

LIGURIA
8 Dop
7 Sottozone



5 Igp:
Colline Savonesi
Terrazze dell'Imperiese
Colline del Genovesato
Golfo dei Poeti
Liguria di Levante

Spumanti & Prosecco

Sparklings Wines



BISSON | Chiavari (GE)

■ Spumante Metodo Classico Pas Dosè "Abissi" Portofino DOC € 95



DURIN | Ortovero (SV)

■ Spumante Metodo Classico "Basura" Brut Pas Dosè € 70

■ Spumante Metodo Classico "Basura Rosè" Brut Pas Dosè € 70



LA BAI DEL SOLE | Ortonovo (SP)

■ Spumante Metodo Classico "Giulio f" Extra Brut € 60



ANDREA BRUZZONE | Genova (GE)

■ Spumante Metodo Classico "Janua" Valpocevera DOC € 45

Vini Bianchi

White Wines

Riviera Ligure di Ponente DOC



FEIPU DEI MASARETTI | Albenga (SV)

■ Pigato Riviera Ligure di Ponente DOC
(Pigato 100%) fresco e floreale € 35



GUIDI FIORENZO | Pontedassio (IM)

■ Pigato Riviera Ligure di Ponente DOC
(Pigato 100%) intenso, corposo e secco € 35

■ Vermentino Riviera Ligure di Ponente DOC
(Vermentino 100%) secco, fresco e persistente € 35



DEPERI | *Ranzo (IM)*

- Pigato Riviera Ligure di Ponente DOC € 40
(Pigato 100%) pieno, intenso con note balsamiche e minerali

- Vermentino Riviera Ligure di Ponente DOC € 35
(Vermentino 100%) fresco, sapido ed equilibrato



INNOCENZO TURCO | *Quiliano (SV)*

- Pigato Riviera Ligure di Ponente DOC € 32
(Pigato 100%) intenso, raffinato e solare



PODERE GRECALE | *Sanremo (IM)*

- Vermentino Riviera Ligure di Ponente Superiore "Maén" DOC € 45
(Vermentino 100%) secco, fresco e persistente

- Moscatello di Taggia DOC € 38
(Moscatello 100%) morbido e armonico



TENUTA ANFOSSO | *Soldano (IM)*

- Rossese Bianco "Antea Origini" - Barrique € 50
(Rossese Bianco 100%) corposo, sapido e secco

Valpolcevera DOC



ANDREA BRUZZONE | *Genova (GE)*

- Bianchetta Genovese "Bunassa" DOC € 28
(Bianchetta 100%) fine, profumo di renette e persistente



VILLA CAMBIASO | *Serra Riccò (GE)*

- Valpocevera Coronata "o cora" DOC € 33
(Valpocevera Bianco 100%) fresco, fruttato e floreale

Colline di Levante DOP



CÀ DU FERRÀ | *Bonassola (SP)*

- Vermentino "Luccicante" Colline di Levante DOP € 50
(Vermentino 100%) fine, floreale e armonico

- Colline di Levante "Bonazolae" DOP € 40
(Vermentino 65%, Albarola 30%, Bosco 5%) fruttato, profumi floreali, lungo finale

Colline Savonesi IGT



DURIN | *Ortovero (SV)*

- Pigato Superiore "A Matetta" Colline Savonesi IGT € 45
(Pigato 100%) pieno, intenso e avvolgente

Cinque Terre DOC



- **CANTINA CINQUE TERRE** | *Corniglia (SP)*
Cinqueterre “Costa de Posa” DOC € 38
(Bosco 70%, Vermentino 15%, Albarola 15%) secco, equilibrato e aromatico
- Cinqueterre “Costa de Campù” DOC € 38
(Bosco 70%, Vermentino 15%, Albarola 15%) complesso, fine e persistente



- **VETUA** | *Monterosso (SP)*
Bianco Az Agr Vetua € 45
(Bosco, Albarola, Vermentino, Piccabùn, Frappelà e Brujapaglia) fresco, minerale e sapido

Colli di Luni DOC



- **CANTINE BONDONOR** | *Ortonovo (SP)*
Vermentino Colli di Luni “Aegidius” DOC € 40
(Vermentino 100%) intenso, aromatico, secco e corposo



- **PASCALE FRANCESCA** | *Fustinovo (MS)*
Vermentino Colli di Luni “Aedo” DOC € 40
(Vermentino 100%) sapido, complesso e di ottimo corpo



- **LUNAE** | *Ortonovo (SP)*
Vermentino Colli di Luni “Etichetta nera” DOC € 38
(Vermentino 100%) elegante, intenso e armonico

- Albarola DOC € 35
(Albarola 100%) fresco, aromatico ed elegante



- **TENUTA OLMARELLO** | *Castelnuovo Magra (SP)*
Vermentino Colli di Luni “Aku” DOC € 38
(Vermentino 100%) secco, minerale e agrumato



- **TENUTA LA GHIAIA** | *Sarzana (SP)*
Vermentino Colli di Luni “Atys” DOC € 35
(Vermentino 100%) fresco, aromatico e floreale

Colline di Levante IGT



- **TENUTA LA GHIAIA** | *Sarzana (SP)*
Liguria di Levante Bianco “Ithaa” IGT € 54
(Vermentino 100%) caldo, ricco e piacevolmente complesso



Vini Rosati | *Rosè Wines*

Colline Savonesi IGT



INNOCENZO TURCO | *Quiliano (SV)*

Granaccia Colline Savonesi "In Rosa" IGT

(Granaccia 100%) caldo, balsamico con sentori di ciliegia

€ 30

Golfo del Tigullio DOC



BISSON | *Chiavari (GE)*

Ciliegiolo Golfo del Tigullio DOC

(Ciliegiolo 100%) fruttato e fresco

€ 28

Colline di Levante DOP



CÀ DU FERRÀ | *Bonassola (SP)*

Liguria di Levante Rosato "Magia di Rosa" IGP

(Sangiovese 45%, Vermentino Nero 30%, Syrah 25%) floreale morbido e persistente

€ 48

Vini Rossi | *Red Wines*

Rossese di Dolceacqua DOC



TERRE BIANCHE | *Dolceacqua (IM)*

Rossese di Dolceacqua "Bricco Arcagna" DOC

(Rossese 100%) fisicità, purezza di frutta, finale lungo

€ 60



MACCARIO-DRINGERBERG | *San Biagio della Cima (IM)*

Rossese di Dolceacqua "Superiore Luvaria" DOC

(Rossese 100%) morbido, speziato con finale molto lungo

€ 50

Riviera Ligure di Ponente DOC



INNOCENZO TURCO | *Quiliano (SV)*

Granaccia Riviera Ligure di Ponente DOC

(Granaccia 100%) caldo, balsamico con sentori di ciliegia

€ 39

Colline Savonesi IGT



DURIN | *Ortovero (SV)*

Colline Savonesi Igt "U Picetti"

(Syrah 100%) ricco con tannino vellutato

€ 30

Ormeasco di Pornassio DOC



CASCINA NIRASCA | *Pieve di Teco (IM)*

Ormeasco di Pornassio DOC

(Ormeasco Dolcetto 100%) secco, caldo fruttato e persistente

€ 30

Valpolcevera DOC



ANDREA BRUZZONE | *Genova*

Rosso "Treipaexi" Valpolcevera DOC

(Ciliegiolo 60%, Dolcetto 20%, Barbera 20%) secco, vena tannica e frutti rossi

€ 28

Colline di Levante DOP



CÀ DU FERRÀ | *Bonassola (SP)*

Colline di Levante Rosso "Ngilù" DOP

(Sangiovese, Merlot, Ciliegiolo) fresco, fruttato, lungo finale

€ 45

Colline di Luni DOC



LUNAE | *Ortonovo (SP)*

Colli di Luni "Niccolo V" DOC

(Sangiovese, Merlot, Pollera nera) intenso ed elegante

€ 40



TENUTA LA GHIAIA | *Sarzana (SP)*

Colli di Luni "Undicinodi" DOC

(Vermentino Nero, Massaretta, Pollera Nera) buon corpo, intenso e morbido

€ 40



CANTINE BONDONOR | *Ortonovo (SP)*

Colli di Luni "Atrum" DOC

(Sangiovese, Cannaiolo) rosso elegante di grande struttura

€ 45



TENUTA OLMARELLO | *Castelnuovo Magra (SP)*

Colli di Luni "Raka" DOC

(Sangiovese, Merlot, Canaiolo nero) pieno, armonico e persistente

€ 45



VETUA | *Monterosso (SP)*

Il Sogno della Sirena Azienda Agricola Vetua

(Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese) sentori di frutti rossi, sapore di more, piacevole

€ 45

Champagne | *Champagne*

■ Dom Perignon	€ 350
■ Ruinart Rosè	€ 200
■ Perrier-jouet	€ 120
■ Veuve Clicquot	€ 110
■ Champagne Chassenay d'Arce Cuvée Sèlection	€ 90
■ Champagne Chassenay d'Arce Rosè Brut	€ 90

Spumanti & Prosecco | *Sparklings Wines*

Lombardia

■ Franciacorta DOCG "Riserva Annamaria Clementi" Cà del Bosco	€ 200
■ Franciacorta "Quor Riserva" Brut Nature DOCG Montina	€ 95
■ Franciacorta "Cuvée Prestige" DOCG Cà del Bosco	€ 75
■ Franciacorta "Cuvée Prestige" Rosè DOCG Cà del Bosco	€ 80
■ Franciacorta "Cuvée Royale" Brut DOCG Montenisa Marchesi Antinori	€ 70
■ Franciacorta Dem sec Rosè DOCG La Montina	€ 55
■ Franciacorta Saten DOCG Sparviere	€ 60
■ Franciacorta "Primus" Brut DOCG Franca Contea	€ 50

Piemonte

■ Alta Langa Metodo Classico Cuvée Zero Rosè Cascina Chicco	€ 65
---	------

Trentino

■ Trento "Oro rosso" Dosage Dero Extra brut DOC Cantina Cembra	€ 60
--	------

Veneto

■ Prosecco Superiore Valdobbiadene Conegliano DOCG ZB Zanotto	€ 35
---	------

Campania

■ Spumante Metodo Classico Brut "Dubl" Feudi di San Gregorio	€ 50
--	------



ITALIA

Vini Bianchi | White Wines

Piemonte

■	Gavi DOCG Villa Sparina (Cortese 100%) fresco, sapido e minerale, persistente	€ 32
■	Langhe Arneis “Blangè” DOCG Ceretto (Arneis 100%) fresco, intenso e lievemente mosso	€ 45

Lombardia

■	Curtefranca Bianco “Corte del Lupo” DOC Cà del Bosco (Chardonnay 80%, Pinot Bianco 20%) fresco, fruttato ed elegante	€ 44
---	---	------

Trentino Alto Adige

■	Gewurztraminer Alto Adige DOC Tramin (Gewurztraminer 100%) aromatico, speziato e fresco	€ 38
■	Chardonnay Alto Adige DOC Maso Thaler (Chardonnay 100%) sapido, minerale e secco	€ 35
■	Sauvignon Alto Adige DOC Maso Thaler (Sauvignon 100%) fresco, sapido con lungo finale	€ 35

Friuli Venezia Giulia

■	Venezia Giulia “Vintage Tunina” Collio IGT Hermann (Sauvignon blanc, Chardonnay, Ribolla gialla, Malvasia istriana, Picolit) intenso, elegante e molto corposo	€ 100
■	Sauvignon Collio “Petruss” DOC Ferruccio Sgubin (Sauvignon Blanc 100%) fruttato, intenso e corposo	€ 40
■	Pinot Grigio Ramato “Masserè” Collio DOC Tiare (Pinot Grigio 100%) fresco, elegante e fruttato	€ 35

Umbria

■	Conte della Vipera IGT Castello della Sala Antinori (Sauvignon Blanc 80%, Sémillon 20%) fresco, fruttato e sentori di agrumi	€ 55
---	---	------

Marche

■	Verdicchio Castelli di Jesi “Riserva” DOCG Villa Bucci (Verdicchio 100%) pieno, armonico, equilibrato, persistente e speziato	€ 85
---	--	------

Sicilia

- Grillo Terebinto DOC Planeta € 28
(Grillo 100%) aromatico e fresco

- Salina Bianco € 30
(Inzolia 50%, Catarratto 50%) fresco, succoso, sentori di pesca e frutta matura

Sardegna

- Capichera IGT Isola dei Nuraghi € 90
(Vermentino 100%) fresco, fine e minerale

Vini Rosati | Rosè Wines

Trentino alto Adige

- Vigneti delle Dolomiti Pinot Nero Rosè DOC Franz Hass € 50
(Pinot Nero 100%) fresco, erbe aromatiche e fruttato

- Lagrein Rosè DOC Terlano € 45
(Pinot Nero 100%) elegante, avvolgente e fresco

Toscana

- Scalabrone Bolgheri Rosato DOC Antinori € 35
(Cabernet Sauvignon 40%, Merlot 30%, Syrah 30%) fresco, fruttato e persistente

- Syrah Vermentino Aliè Toscana IGT Tenuta Magliana Frescobaldi € 30
(Syrah/Vermentino) aromi di bosco, minerale setoso con deciso finale

Abruzzo

- Cerasuolo d'Abruzzo "Chronicon" DOC Zaccagnini € 30
(Montepulciano 100%) fresco, equilibrato con aromi fruttati maturi

Puglia

- Rosato Salento "Calafuria" IGT Tormaresca € 30
(Negroamaro, Primitivo, Syrah, Cabernet, Chardonnay) fruttato, agrumato e frusco

Vini Rossi | Red Wines

Toscana

■	Bolgheri Rosso Superiore “Guado al Tasso” DOC Antinori (Cabernet Sauvignon 65% , Cabernet Franc 25%, Merlot 10%) importante, setoso e fruttato	€ 230
■	Brunello di Montalcino “Pian delle Vigne” DOCG Antinori (Sangiovese 100%) corposo, elegante e armonico	€ 130
■	Brunello di Montalcino DOCG Mastrojanni (Sangiovese 100%) intenso, corposo e bilanciato	€ 120
■	Chianti Classico Clemente VII DOCG Castelli del Grevepesa (Sangiovese 100%) intenso, elegante e rotondo	€ 46
■	Rosso Toscana “Villa Antinori” IGT Antinori (Merlot, Cabernet Sauvignon e Syrah) morbido, rotondo e profumato	€ 50
■	Vino Nobile di Montepulciano Riserva “Bossona” DOCG Dei (Sangiovese 90% Cannaio 10%) intenso ed equilibrato	€ 100

Piemonte

■	Barolo DOCG Massolino (Nebbiolo 100%) corposo, ampio con note speziate e floreali	€ 90
■	Barolo DOCG Pio Cesare (Nebbiolo 100%) corposo, intenso, asciutto e vellutato	€ 130
■	Barbaresco “Staderi” DOCG Traversa (Nebbiolo 100%) buon corpo, delicato e armonico	€ 80
■	Langhe Nebbiolo DOC Traversa (Sangiovese 100%) intenso, elegante e rotondo	€ 40
■	Barbera d’Asti “Superiore” DOCG Balmè Caldera (Barbera 100%) strutturato, corposo, sentori di anice e cacao	€ 38
■	Dolcetto d’Alba DOC Pio Cesare (Dolcetto 100%) fresco, fruttato, buona rotondità	€ 34

Trentino Alto Adige

■	Vigneti delle Dolomiti “San Leonardo” IGT Tenuta San Leonardo (Cabernet Sauvignon 60%, Carmenère 30%, Merlot 10%) sensazioni balsamiche, tabacco e pepe, pieno e caldo, persistente	€ 120
■	Pinot Nero Alto DOC Maso Thaler (Pinot Nero 100%) elegante, equilibrato e persistente	€ 60

Lombardia

- | | | |
|---|--|--------------|
|  | Sforzato di Valtellina “Sfursat 5 Stelle” DOCG Nino Negri
(Chiavennasca Nebbiolo 100%) molto persistente, illimitatamente espansivo, imponente e meditativo | € 130 |
|---|--|--------------|

Veneto

- | | | |
|---|--|--------------|
|  | Amarone della Valpolicella Riserva “Sergio Zenato” DOCG Zenato
(Corvina 80%, Rondinella 10%, Oseleta 10%) ricco, elegante con tannini vellutati | € 190 |
|  | Amarone della Valpolicella “Costasera” DOC Masi
(Corvina 80%, Rondinella 15%, Molinara 5%) complesso, intenso, elegante, vellutato e speziato | € 100 |
|  | Rosso del Veronese “Campofiorin” IGT Masi
(Corvina 70%, Rondinella 25%, Molinara 5%) intenso ed elegante | € 38 |

Friuli Venezia Giulia

- | | | |
|---|---|-------------|
|  | Cabernet Sauvignon “Quarnerie” DOC Forchir
(Cabernet Sauvignon 100%) intenso e equilibrato | € 30 |
|  | Merlot Friuli Isonzo DOC Carlo di Pradis
(Merlot 100%) corposo e intenso | € 30 |

Abruzzo

- | | | |
|---|---|-------------|
|  | Montepulciano d’Abruzzo “San clemente” Riserva Casauria DOC Zaccagnini
(Montepulciano 100%) ricco, intenso e di grande corpo | € 60 |
|---|---|-------------|

Campania

- | | | |
|---|--|-------------|
|  | Aglianico “Dal Re” DOCG Feudi di San Gregorio
(Aglianico 100%) grande corpo, intenso e speziato | € 36 |
|---|--|-------------|

Puglia

- | | | |
|---|---|-------------|
|  | Negroamaro del Salento IGP Vitti San Marzano
(Negroamaro 100%) avvolgente e setoso, finale potente | € 30 |
|---|---|-------------|

Sicilia

- | | | |
|---|---|-------------|
|  | Etna Rosso Riserva “Vecchie Viti Monte Gorna” DOC Nicosia
(Nerello Mascalese 90%, Nerello Cappuccio 10%) corposo, persistente con bouquet agrumato | € 68 |
|  | Nerodavola “Plumbago” Sicilia DOC Planeta
(Nero d’Avola 100 %) profumo di prugne mature, gelsomino e tartufo nero, morbido e seducente | € 24 |

Sardegna

- | | | |
|---|---|-------------|
|  | Isola dei Nuraghi “Assaje” IGT Capichera
(Syrah 100 %) pieno, caldo di grande carattere, sentore di eucalipto e speziato | € 78 |
|---|---|-------------|

Caffetteria | Coffee Bar

■ Caffè Espresso <i>Espresso Coffee</i>	€ 3
■ Caffè Americano <i>American Coffee</i>	€ 4
■ Decaffeinato <i>Decaffeinated</i>	€ 3
■ Orzo <i>Orzo</i>	€ 3
■ Cappuccino <i>Cappuccino</i>	€ 5
■ Latte Macchiato <i>Milk with Coffee</i>	€ 5
■ Bicchiere Latte <i>Milk Glass</i>	€ 2
■ Cioccolata <i>Hot Chocolate</i>	€ 5
■ Caffè Americano con Latte <i>American Coffee with Milk</i>	€ 5
■ Tè, Infusi e Tisane <i>Tea and Herbal Teas</i>	€ 6

Bevande Analcoliche | Soft Drinks

■ Crodino/Sambitter <i>Crodino/Sambitter</i>	€ 8
■ Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Acqua Tonica, Lemon Soda, Tè Freddo al Limone e Pesca, Ginger Ale <i>Coca Cola, Diet Coke, Fanta, Sprite, Tonic Water, Bitter Lemon, Lemon and Peach Iced Tea, Ginger Ale</i>	€ 6
■ Red Bull Energy Drink <i>Red Bull Energy Drink</i>	€ 8
■ Ginger Beer <i>Ginger Beer</i>	€ 8
■ Spremute di Frutta <i>Fresh Fruit Juice</i>	€ 6