

CĒNĀTĪO

Restaurant & Drinks

****CĒNĀTĪO ****

DAL LATINO CAMERA DA PRANZO. È UN'ESPERIENZA SENSORIALE BASATA SULLA SEMPLICITÀ DEI PIATTI DOVE È LA MATERIA PRIMA LA PROTAGONISTA, CHE VIENE LAVORATA CON CURA E AMORE IN OGNI SINGOLO PIATTO.

****IL LOGO****

RICHIAMA ALL'ANTICHITÀ MA IN UN AMBIENTE DI ARCHITETTURA MODERNA. DA QUI L'USO DI UN FONT PULITO E GEOMETRICO CON LA STILIZZAZIONE DELLE ANTICHE COLONNE ROMANE. LE PARTI CIRCOLARI RIMANDANO ALL'ARCHITETTURA TIPICA DELL'ANTICA ROMA E RICHIAMANO L'ANFITEATRO ROMANO.

****ALLERGIE E INTOLLERANZE****

PER INFORMAZIONI CIRCA GLI INGREDIENTI ALLERGENICI PRESENTI NEI PIATTI DI QUESTO MENU SI PREGA DI CONSULTARE, PRIMA DI ORDINARE IL PASTO O BEVANDA, IL NOSTRO STAFF E IL RESPONSABILE DI SALA.

****CĒNĀTĪO ****

IN LATIN "DINING ROOM", IT IS A SENSORIAL EXPERIENCE BASED ON THE SIMPLICITY OF THE DISHES WHERE THE RAW MATERIAL IS THE PROTAGONIST, WHICH IS WORKED WITH CARE AND LOVE IN EVERY SINGLE DISH.

****THE LOGO****

RECALLS ANTIQUITY BUT IN AN ENVIRONMENT OF MODERN ARCHITECTURE. HENCE THE USE OF A CLEAN AND GEOMETRIC FONT WITH THE STYLIZATION OF ANCIENT ROMAN COLUMNS. THE CIRCULAR PARTS REFER TO THE TYPICAL ARCHITECTURE OF ANCIENT ROME AND RECALL THE ROMAN AMPHITHEATRE.

****ALLERGIES AND INTOLERANCES****

FOR INFORMATION ABOUT THE ALLERGENIC INGREDIENTS PRESENT IN THE DISHES ON THIS MENU, PLEASE CONSULT OUR STAFF AND THE RESTAURANT MANAGER BEFORE ORDERING THE MEAL OR DRINK.



CENATIO

Restaurant & Drinks

ANTIPASTI/ STARTER

HUMMUS DI CECI AL BASILICO CON GAZPACHO E CHIPS DI PANE FRITTO	8 €
Chickpea hummus with basil, gazpacho and fried bread chips	
CANNOLI SICILIANI RIPIENI DI BACCALÀ MANTECATO E GRANELLA DI PISTACCHIO	9 €
Pastry Roll stuffed with salted cod and chopped pistachios	
CARCIOFI ROMANI E MOSCARDINO FRITTI	10 €
Fried artichokes from Rome and octopus	
PROSCIUTTO SAN MARCEL TAGLIATO A PUNTA DI COLTELLO	10 €
San Marcel ham homemade cut	
SELEZIONE DI FORMAGGI CON CONFETTURE FATTE IN CASA E MOSTARDE	12 €
Selection of cheese and homemade jams and mustards	
PANZANELLA AL LUCCIO DEL LAGO DI BRACCIANO CON CIPOLLE FRITTE	12 €
<i>Panzanella</i> typical bread with fish from the Lake of Bracciano and fried onions	
POLPO IN TEMPURA CON CREMA DI CECI E MAYONESE AL NERO DI SEPIA	13 €
Octopus fried in light batter with chickpea cream and mayonese with black squid	



HOTEL

CENATIO

Restaurant & Drinks

PRIMI/ FIRST COURSES

SPAGHETTO ALL'UOVO FATTO IN CASA PAGLIA E SEPPIA CON AGLIO, OLIO E.V.O. 12 €
PEPERONCINO, ALICI DI CETERA E PECORINO CASEIFICIO LOCALE, MOLLI CA SAVORITA

Spaghetti homemade black squid with garlic, oil, hot chili pepper, anchovies and pecorino cheese and crumbs

GNOCO DI PATATE DI AVEZZANO CON COZZE DI OLBIA E FONDO DI GAZPACHO 14 €
ALLA VALENCIANA

Gnocco homemade with mussels from Olbia and Gazpacho sauce

LOMBRICHI ACQUA E FARINA ALLA GRIGIA CON TARTUFELLA BIANCA 13 €

Homemade pasta with bacon, cheese and white truffle cream

TAGLIATELLE TIRATE A MANO CON SUGO DI PERSICO DEL LAGO DI BRACCIANO 14 €

Tagliatella pasta home made with perch sauce

PACCHERI DI GRAGNANO AL RAGÙ DI POLPO 15 €

Pacchero pasta with octopus ragout

RAVIOLONE FATTO IN CASA RIPIENO DI MELANZANA, RICOTTA E FONTINA 15 €
CON FILETTO DI POMODORO FRESCO D.O.P. E BASILICO DELL'ORTO

Pasta home made stuffed with aubergine, ricotta cheese and fontina cheese with cherry tomato and basil



HOTEL

CENATIO

Restaurant & Drinks

SECONDI/ MAIN COURSES

GALLETTO RIPIENO DI PROSCIUTTO E FORMAGGIO 16 €
SERVITO CON ANELLI DI CIPOLLE FRITTE E SALSA DI PEPERONI ROSSI
Chicken stuffed with ham and cheese, with fried onion rings and red peppers sauce

POLPETTE DI BOLLITO DI MANZO PANATE ACCOMPAGNATE DA SALSA VERDE LIGURE 15 €
Breaded boiled beef meatballs with green sauce

FRITTO DI CALAMARI E GAMBERI ALLA FARINA DI RISO BIOLOGICO 18 €
Fried squid and prawns with bio rice flour

BISTECCA DI CONTROFILETTO ARGENTINO 19 €
SERVITA CON TORTINO DI PATATE AL BACON E FORMAGGIO
Sirloin steak from Argentina with bacon and cheese potato pie

RIBS DI MAIALE AL FORNO COTTE A BASSA TEMPERATURA SERVITE IN SALSA BBQ 19 €
Baked pork ribs with BBQ sauce

STINCO DI MAIALE COTTO A BASSA TEMPERATURA IN ACETO BALSAMICO 25 €
(PER DUE)
Pork shank cooked at low temperature in balsamic vinegar (for two)



CENATIO

Restaurant & Drinks

DESSERT

MOUSSE AL LIMONE CON MERINGA FRESCA FLAMBÉ

8 €

Lemon mousse with flambéed fresh meringue

CHEESE CAKE AL CARAMELLO DI FRUTTI DI BOSCO

7 €

Berry caramel cheesecake

CROSTATA DEL GIORNO

7 €

Tart of the day

TIRAMISÙ

7 €

Tiramisù

CRÈME BRÛLÉE

7 €

Crème brûlée

ANANAS CAMELLATA AL PEPE NERO E ROSMARINO

6 €

Caramelized pineapple with black pepper and rosemary



HOTEL

CENATIO

Restaurant & Drinks

BEVANDE/ DRINKS

ACQUA NAT/GAS	2 €
Water Still/Sparkly	
COCA/FANTA/SPRITE 0,33CL	3,5 €
Soft drinks	
BIRRA PERONI 0,33 CL	3,5 €
Peroni beer	
BIRRA HEINEKEN 0,33 CL	4 €
Water Still/Sparkly	
BIRRA ICHNUSA NON FILTRATA 0,33 CL	5 €
Ichnusa beer not filter	
COCA/FANTA/SPRITE 0,33CL	3,5 €
Soft drinks	
BIRRA PERONI 0,66 CL	6 €
Peroni beer	
PROSECCO CALICE	4,5 €
Cuvee Vittoria Millesimato	
VINO ROSSO CALICE	4 €
Red Wine glass	
VINO BIANCO CALICE	4 €
White Wine glass	



CENATIO

Restaurant & Drinks



CARTA VINI/ WINE LIST

LAZIO

"DUCHESSA" PASSERINA DEL FRUSINATE 2022 0,75 LT	23 €
Alberto Giacobbe	
"GIACOBBE" CESANESE DI OLEVANO SUPERIORE 2022 0,75 LT	29 €
Alberto Giacobbe	
"LEPANTO" CESANESE DEL PIGLIO SUPERIORE RISERVA 2020 IGT 0,75 LT	52 €
Alberto Giacobbe	
SAUVIGNON 2022 IGT 0,75 LT	29 €
Casale del Giglio	
"SHIRAZ" ROSSO 2021 IGT 0,75 LT	30 €
Casale del Giglio	
MERLOT 2022 IGT 0,75 LT	26 €
Casale del Giglio	
"ANTINOO" CHARDONNAY E VIOGNIER 2021 IGT 0,75 LT	45 €
Casale del Giglio	

CENATIO

Restaurant & Drinks



CARTA VINI/ WINE LIST

UMBRIA

MONTEFALCO ROSSO DOC 2019 0,75 LT

24 €

Azienda agricola Adanti

MONTEFALCO ROSSO RISERVA DOC 2017 0,75 LT

36 €

Azienda agricola Adanti

ARQUATA UMBRIA BIANCO IGT 2022 0,75 LT

18 €

Azienda agricola Adanti

TOSCANA

CHIANTI CLASSICO 2022 DOCG 0,75 LT

21 €

Castello Banfi

ROSSO DI MONTALCINO 2022 DOC 0,75 LT

50 €

Castello Banfi

"COL DI SASSO" SAUVIGNON 2022 0,75 LT

19 €

Castello Banfi

BRUNELLO DI MONTALCINO 2018 0,75 LT

109 €

Frescobaldi



HOTEL

CENATIO

Restaurant & Drinks



CARTA VINI/ WINE LIST

PUGLIA

SALENTO IGP ROSSO 0,75 LT	13 €
Cantina Sanpietrana	
SALENTO IGP BIANCO 0,75 LT	13 €
Cantina Sanpietrana	
SQUINZANO DOP RISERVA 0,75 LT	22 €
Cantina Sanpietrana	
SALENTO IGP SYRAH 0,75 LT	20 €
Cantina Sanpietrana	
"SUMAEST" SALENTO IGP SUSUMANIELLO 0,75 LT	39 €
Cantina Sanpietrana	

CENATIO

Restaurant & Drinks



CARTA VINI/ WINE LIST

SICILIA

"LU BANCU" CATARRATTO 2022 0,75 LT

33 €

Feudo Disisa

"ADHARA" SYRAH 2021 0,75 LT

24 €

Feudo Disisa

GRILLO BIO 2023 0,75 LT

21 €

Barone di Serramarrocco

NERO D'AVOLA BIO 2021 0,75 LT

21 €

Barone di Serramarrocco

CHARDONNAY BIO 2023 0,75 LT

21 €

Barone di Serramarrocco

INZOLIA BIO 2023 0,75 LT

24 €

Barone di Serramarrocco

TRENTINO

MÜLLER THURGAU 0,75 LT

27 €

Cantina Mezzacorona

GEWÜRZTRAMINER 0,75 LT

33 €

Cantina La Vis

LAGREIN ROSE' GIRLAN IGT 0,75 LT

25 €

Vigneti delle Dolomiti



CENATIO

Restaurant & Drinks



CARTA VINI/ WINE LIST

ALTO ADIGE

LAGREIN RISERVA 0,75 LT

Tenunta Rottennsteiner

30 €

PINOT GRIGIO 2023 0,75 LT

Tenunta Rottennsteiner

25 €

BLAUBURGUNDER 2022 0,75 LT

Tenunta Rottennsteiner

33 €

BOLLICINE

DIRUPO EXTRA DRY VALDOBBIADENE DOCG 0,75 LT

Andreola Eroico in Valdobbiadene

37 €

ALDAINA AL MAS RIVE DI GUIA EXTRA BRUT 0,75 LT

Andreola Eroico in Valdobbiadene

42 €

BOLLE' ROSE' EXTRA DRY GIRLAN 0,75 LT

Andreola Eroico in Valdobbiadene

25 €

CUVEE' VITTORIA MILLESIMATO 0,75 LT

Casa Coller

16 €



HOTEL

CENATIO

Restaurant & Drinks



DRINK LIST

DIGESTIVI / DIGESTIVE

AMARO 7 PARTI CIPRIANI	5 €
AMARO SERI PERVAS	5 €
AMARO MONTENEGRO	3 €
JAGERMAISTER	4 €
AMARO AVERNA	3 €
VECCHIO AMARO DEL CAPO	4 €
GENZIANA ARTIGIANALE CUTINA	3 €
GRAPPA BARRIQUE SARPA ORO DI POLI	4 €
GRAPPA RISERVA DI SANTA MASSENZA DISTILLERIA FRANCESCO	4 €
GRAPPA AL FIENO MARZADRO	4 €
CREMA ALPINA AL CAFFÈ MARZADRO	3 €
LIMONCELLO	3 €
CAFFE SHAKERATO	4 €
ERBES TONICO DIGESTIVO FRATELLI IZZI	4 €