



San Valentino 2025

Menù San Valentino "Innamorati a Camogli"
da giovedì 13 a domenica 16 febbraio solo su prenotazione

L'Amuse-bouche della Casa

Il Coquillage di tre Mari:

Ostrica Amélie con salsa Francese "Oceano Atlantico Golfo di Biscaglia"

Capasanta di Hokkaido in salsa Teriyaki "Mar del Giappone"

Tartufo di Manfredonia con Datterino giallo al Peperoncino "Mar Mediterraneo"

Raviolone di pasta al Mirtillo ripieno al Granciporro, su crema di Patate allo Zafferano,
lamelle di Tartufo Nero e lamelle di Mandorle al Pepe Bianco

La "R." di rosso ...

La rollatina di Dentice "R." all'Acetosa "R." in crosta di Pane alla Barbabietola "R." con marinata
di Carote "R." su vellutata di Cavolo "R." e scottadito di Radicchio "R."

La Torta "Someone to Love Me"

Il Caffè

Minerali

Vini DOC o IGT selezione Cenobio dei Dogi

Menù completo degustazione

€ 180,00 a coppia *comprensivo di Beverage e Piatto di San Valentino*

"Innamorati a Camogli"