



San Valentino 2026

Menù San Valentino "Innamorati a Camogli" **da giovedì 12 a domenica 15 febbraio solo su prenotazione**

Valentine's Day Menu "Innamorati a Camogli" From Thursday, February 12th to Sunday, February 15th, by reservation only

L'Amuse-bouche della Casa
Our Amuse-bouche

•

Il Branzino marinato alla Barbabietola e Zenzero con glassa di Cipolla Rossa,
cialda di Tapioca e gel di Arance Sanguinella
Beetroot and Ginger Marinated Sea Bass with Red Onion Glaze, Tapioca Wafer and Blood Orange Gel

•

Il duetto di Chicche di Patate alla Curcuma e Cardamomo in salsa all'Astice
con Datterino Giallo del Piennolo e sentore Peperoncino
*Potato Dumplings with Turmeric and Cardamom in Lobster Sauce with Yellow Tomato
and Chilli Pepper hint*

•

Il tentacolo di Polpo rosticciato alla Paprica su velluto di Carota
con Mele Granny Smith e Sedano sott'Aceto
*Roasted Octopus Tentacle with Paprika on a Carrot Cream with "Granny Smith"
Apples and Pickled Celery*

•

La Torta "Cupid strikes again"
"Cupid strikes again" Cake

•

Il Caffè
The Coffee

•

Vini DOC o IGT selezione Cenobio dei Dogi
DOC or IGT wines from the Cenobio dei Dogi selection

Menù completo degustazione

€ 190,00 a coppia comprensivo di beverage e Piatto di San Valentino "Innamorati a Camogli"
Full tasting menu € 190.00 per couple including beverage and Valentine's Day platter "Innamorati a Camogli"