



Hotel Cenobio dei Dogi

San Valentino 2024

Menù San Valentino innamorati a Camogli
da **venerdì 9** a **domenica 18 febbraio** solo su prenotazione

Valentine's Day Menu for "Fall in love with Camogli"
From Friday 9th to Sunday 18th February by reservation only



Il medaglione di Astice con tartare di Orata, salsa Guacamole e Mousse al Cocco
Lobster Medallion with Sea Bream Tartare, Guacamole Sauce and Coconut Mousse



I Ravioli al pieno di Salmone adagiato su crema di Zucca,
crudo di Gamberi rossi, lamelle di Mandorle e crema di Burrata
*Salmon Ravioli on Pumpkin Cream, raw Red Prawns, Almond slices
and "Burrata" Cheese Velvet*



Il filetto di Ricciola in crosta di Sesamo, accompagnato da purea di Patate al Wasabi
e salsa di Miele alla Soia e Chips di Riso
*Sesame crusted Amberjack Fillet, accompanied by Wasabi masched Potatoes,
Soy Honey and Rice Chips Sauce*



La Torta "Somebody to Love"
"Somebody to Love" Cake



Il Caffè
The coffee



Minerali
Vini Doc Selezione Cenobio dei Dogi
Minerals
Doc Wines Cenobio dei Dogi Selection

Menù completo a degustazione **160,00 € a coppia** comprensivo di Beverage
e Piatto di San Valentino "Innamorati a Camogli"

Complete tasting menu € 160 per couple
including Beverage and Valentine's Dish "Fall in love with Camogli"