

SUBLU

terrace



MENU

Sospesa tra il blu intenso del **Golfo Paradiso** e il profumo avvolgente della macchia mediterranea, **SUBLU Terrace** è un invito a rallentare e lasciarsi trasportare dall'atmosfera. Un luogo dove luce, panorama e convivialità si incontrano in armonia, creando **un'esperienza intima e autentica**.

La nostra cucina nasce da una profonda **cura per la materia prima** e dalla scelta di ingredienti selezionati, espressione del **territorio ligure** e del suo entroterra. Valorizziamo ciò che il mare e la terra offrono ogni giorno, interpretandoli con eleganza, leggerezza e un tocco di creatività.

Ogni piatto è un racconto: il pescato del giorno, le erbe aromatiche, gli ortaggi di stagione e le tradizioni della Riviera si fondono in una proposta che celebra il gusto e il paesaggio, trasformando ogni cena in un **viaggio sensoriale** fatto di **qualità, attenzione e bellezza**.



*Suspended between the deep blue of the **Gulf of Paradise** and the enveloping scent of the Mediterranean scrub, **SUBLU Terrace** invites you to slow down and let the atmosphere carry you away. It is a place where light, panoramic views, and conviviality come together in harmony, creating **an intimate and authentic experience**.*

*Our cuisine is born from a deep **respect for raw materials** and a careful selection of ingredients that reflect the **Ligurian coast** and its hinterland. We celebrate the daily offerings of both sea and land, interpreting them with elegance, lightness, and a touch of creativity.*

***Every dish tells a story:** the catch of the day, aromatic herbs, seasonal vegetables, and Riviera traditions blend into a culinary experience that honors both flavor and landscape, transforming every dinner into a **sensory journey** defined by **quality, attention to detail, and beauty**.*

SUBLU
terrace

SUBLU COCKTAIL

Classic

€ 12

Negroni: Beefeater gin, Campari, Carpano

Margarita: Tequila Altos, limone, sciroppo agave

Vesper Martini: Beefeater gin, Vodka Wyborowa, Lillet Bianco

Spritz: Aperol, Prosecco, seltzer

Twist on Classic

€ 15

Il Genovese: Gin genovese, bitter Oua, Camatti, Italicus

Picanto: Altos, ancho reyes, peperoncino, limone

Soia Sour: Vodka Wyborowa, liquore allo zenzero Origine, limone, soia, foamer

Cubotto: limone, rum Havana 7, Chinotto

Signature

€ 18

Ca Mule: Camatti infuso limone e zenzero, ginger beer

Japanese: Yuzu, Nikka days, Umeshu, seltzer

SuBreeze: Malfy, soda pompelmo, limone, sale maldon e basilico

Virgin

€ 10

Analcolico: frutta di stagione e seltzer

SUBLU WINE

BOLLICINE / SPARKLING WINE

Franciacorta Cà del Bosco Cuvée Prestige

€ 75

Franciacorta Cà del Bosco Cuvée Prestige rosè

€ 95

Ferrari Trento Doc brut

€ 55

Ferrari Trento Doc rosè

€ 65

VINI BIANCHI / WHITE WINES

Cà du Ferrà Bonazolae

€ 42

Cà du Ferrà Luccicante

€ 50

Cà du Ferrà Magia di Rosa

€ 40

Pierre Morey Chardonnay - Bourgogne Côte d'Or

€ 75

PASSITI

Cà du Ferrà l'Intraprendente

€ 18

La Polenza Sciacchetrà

€ 15

VINO AL CALICE / WINE BY THE GLASS

Vino bianco / White wine

€ 8

Vino rosso / Red wine

€ 10

Bollicine / Sparkling wine

€ 12

SUBLU DRINKS SELECTION

SOFT DRINKS

Acqua 75 cl / Water 75 cl	€ 5
Coca cola	€ 6.5
Coca cola zero	€ 6.5
Dry tonic Three Cents	€ 8.5
Pink grapefruit Three Cents	€ 8.5
Ginger beer Three Cents	€ 8.5
La Gazosa Lurisia	€ 7
La Limonata Lurisia	€ 7
Il Chinotto Lurisia	€ 7
Aranciata Rossa Lurisia	€ 7

BIRRE / BEER

Birra Anciuà	€ 9
Birra I.P.A.	€ 9
Birra Battigia	€ 9

SUBLU FOOD SELECTION

SEA BITES

Acciughe, Timo e Limone

Pan brioche con acciughe marinate, limone candito e burro montato al timo

Brioche bread with marinated anchovies, candied lemon and whipped thyme butter

1,3,4,7

€ 10

Brandacujun e Zucchine

Tartelletta salata con Brandacujun e zucchine marinate

Savory tartlet with Brandacujun cod cream and marinated zucchini

1,3,4,7

€ 10

Polpo Mediterraneo

Spiedino di polpo, melanzane e salsa allo yogurt

Octopus skewer with grilled eggplant and yogurt sauce

1,4,7

€ 15

Ceviche di Branzino

Ceviche di branzino e latte di cocco

Sea bass ceviche with coconut milk

4

€ 15

SUBLU FOOD SELECTION

SHARING

Acciuga Fritta e Prescinsêua

Acciughe ripiene di prescinseua

Anchovies stuffed with prescinseua cheese

1,3,4,7



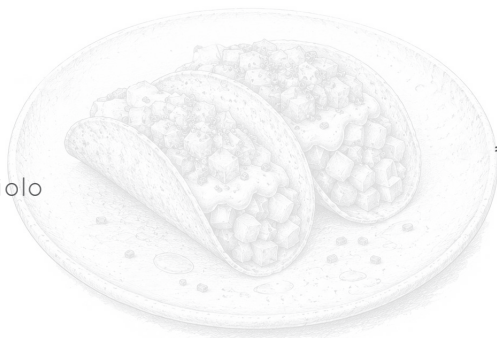
€ 15

Tacos di Cabannina

Tacos con tartare di Cabannina

Tacos with Cabannina beef tartare

1,3



€ 15

Pizzata in Raviolo

Pizzata come un raviolo

Pizza-style raviolo

1,7

€ 15

SUBLU FOOD SELECTION

VEGETABLE

Baba Ganoush con Pita Greca

Baba ganoush con pita

Baba ganoush with pita

1,11



€ 8

Cuore di Bue alla Brace

Pomodoro cuore di bue grigliato

Grilled oxheart tomato

3



€ 8

Zucchina Trombetta e Mandorla

Carpaccio di zucchina trombetta e mandorle

Trombetta zucchini carpaccio with almonds

8

€ 8

DESSERT

Gelati e Sorbetti Artigianali

Artisanal Gelato and Sorbets

€ 7



-
1. Glutine / *Gluten*
 2. Crostacei e derivati / *Crustaceans*
 3. Uova e derivati / *Eggs*
 4. Pesce e derivati / *Fish*
 5. Arachidi e derivati / *Peanuts*
 6. Soia e derivati / *Soy*
 7. Latte e derivati / *Milk*
 8. Frutta a guscio e derivati / *Nuts*
 9. Sedano e derivati / *Celery*
 10. Senape e derivati / *Mustard*
 11. Semi di sesamo e derivati / *Sesam seeds*
 12. Anidride solforosa e solfiti / *Sulphite*
 13. Lupino e derivati / *Lupin*
 14. Molluschi e derivati / *Molluscs*



Sublimis Boutique Hotel, WorldHotels Elite

Salita Pinetto, 13
16032 Camogli GE

 @sublu_terrace

 @sublimisboutiquehotel

 sublutterrace.it