

paolo & barbara

A Casa Tua Aprile

MENU DELLA TRADIZIONE LIGURE

35 PP

PRONTI, SOLO DA GUSTARE

Crudo di Pesce in 5/8 assaggi in stile mediterraneo (secondo pescato)	36 / 56
Carpaccio di Orata , limoni confit, puntarelle e capperi delle Porrine	22
Scabeccio di Triglie con verdure in agrodolce	20
Salmone Sockeye selvaggio affumicato in casa, aneto e crema al cren	22
Gamberetti di Sanremo crudi o a vapore, carciofi delle Porrine, emulsione al mandarino	20
Insalata di Riso Thai , pesce crudo e verdure di primavera	22
Insalata di Merluzzo in olio cottura, taggiasche, pomodorini secchi, asparagi, marò di fave	20
Insalata di Coniglio con olive taggiasche, fave e primizie dell'orto	18
Cappesante tataki asparagi e limone confit	20

La tradizione

da scaldare

Merluzzo alla Baucogna, patate, funghi e noci (versione di <i>Paolo Masieri</i>)	24
Brandacujun De.Co. gr 220	18
Burrida di seppie e carciofi	22
Ciuppin , zuppa di pesce del Ponente Ligure passata con i suoi filetti, crostini e aioli	20

I PRIMI E SECONDI PIATTI da ultimare in 5 minuti

Fregula , Vongole, Gamberetti, zucchine e profumo di zafferano <i>solo da scaldare</i>	22
Plin Ripieni di carciofi, olio evo, colatura di alici e fiori di timo	20
Pescato del giorno, infusione di prezzemolo, vongole e pisellini	24
Faraona Ruspante arrosto, funghi e patate di montagna	24
Polpetti in olio cottura e fagioli di Pigna	22

SFORNATI secondo la tradizione del ponente ligure

Sardenaira De. Co. (in teglia)	15
Focaccia di Dolceacqua alle erbe e olive taggiasche (in teglia)	15
Focaccia alle Cipolle con alici e olive taggiasche (in teglia)	15

DOLCI

Cassata Ligure con agrumi delle Porrine	9
Dolce Soffice limone delle Porrine	9
Sacripantina Genovese 2.0	8
Mousse al Cioccolato Caraibe e Arelia, crema di arance e pistacchio di Bronte	10
Torta Morbida di ricotta (per 4 pp)	24

I piatti verranno accompagnati dal nostro pane con lievito madre e farina da grani antichi, olio di montagna dell'azienda agricola di Castelvittorio e dai baci di Sanremo, tutto di nostra produzione (con un minimo d'ordine di € 90).

DELIVERY E ASPORTO

da venerdì a domenica

PRANZO 11.00 13.00 ordinazioni entro sera precedente

CENA 18.00 20.00 ordinazioni entro le 15.00

Per ordinazioni in giorni differenti contattarci con qualche giorno in anticipo e organizzeremo menù e consegna personalizzata

CONSEGNE

Gratuite per Sanremo, ordini minimi: 50 €

Gratuite per provincia di IM entro 20km ordini minimi: 100 €

PAGAMENTO

A DISTANZA: Pos tramite Pay-by-Link

Bonifico bancario anticipato

SUL POSTO: Contanti

Bancomat o Carte di credito tramite POS

MAIL paolobarbara@libero.it

WHATSAPP +39 335 63 88433