

paolo & barbara

a Casa Tua

SERVIZIO DELIVERY E ASPORTO

## MENU DELLA SETTIMANA

42 PP

### PRONTI, SOLO DA GUSTARE

<b>Crudo di Pesce</b> in 5/8 assaggi in stile mediterraneo (secondo pescato)	<b>36 / 56</b>
<b>Carpaccio di Orata</b> , limoni confit, capperi delle Porrine	<b>22</b>
<b>Scabeccio di Triglie</b> con verdure in agrodolce	<b>20</b>
<b>Gamberetti</b> di Sanremo crudi o a vapore, guacamole e infusione di agrumi	<b>20</b>
<b>Insalata di Riso Thai</b> , pesce crudo e verdure di primavera	<b>22</b>
<b>Insalata di Merluzzo</b> in olio cottura, taggiasche, pomodorini secchi, asparagi, marò di fave	<b>20</b>
<b>Cappesante</b> tataki asparagi e limone confit	<b>20</b>
<b>Palamita in Tataki</b> , caponata di verdure e chutney di susine selvatiche	<b>22</b>
<b>Asparagi di Albenga</b> e gamberetti di Sanremo al naturale, salsa olandese all olio evo	<b>24</b>

### *La tradizione* da scaldare

<b>Brandacujun</b> De.Co. gr 220	<b>18</b>
<b>Ciuppin</b> , zuppa di pesce del Ponente Ligure passata con i suoi filetti, crostini e aioli	<b>20</b>

### I PRIMI E SECONDI PIATTI da ultimare in 5 minuti

<b>Fregula</b> , Vongole, Gamberetti, zucchine e profumo di zafferano	<b>22</b>
<b>Plin Ripieni</b> di carciofi, olio evo, colatura di alici e fiori di timo <i>solo da scaldare</i>	<b>20</b>
<b>Pescato</b> del giorno, infusione di prezzemolo, vongole e zucchine	<b>24</b>
<b>Polpo Locale</b> in olio cottura e fagioli di Pigna	<b>22</b>
<b>Scampi dei Balzi Rossi</b> pescati al tremaglio scottati alla brace, emulsione al Mandarino, insalatina di asparagi di Albenga, germogli e fiori selvatici ( 250 gr ca)	<b>48</b>

### SFORNATI secondo la tradizione del ponente ligure

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

### DOLCI

<b>Cassata</b> Ligure con agrumi delle Porrine	<b>9</b>
<b>Dolce Soffice</b> limone delle Porrine	<b>8</b>
<b>Panna Cotta</b> alla vaniglia e fragole confit	<b>7</b>

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).

### SOLO ASPORTO

dal venerdì alla domenica  
con ritiro entro le ore 19.00 o previo accordi.

### ORDINAZIONI ENTRO le 13.00

(il Delivery va concordato anticipatamente,  
solo in Sanremo)

### 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](mailto:paolobarbara@libero.it)

WHATSAPP +39 335 63 88433