

PAOLO & BARBARA

RISTORANTE IN SANREMO



IL PESCE CRUDO DI PAOLO MASIERI

Cinque Assaggi	48
Gamberi di Sanremo , emulsione al mandarino e catalana di pomodori	36
Carpaccio di Orata , limoni confit, capperi delle Porrine e zucchine marinate	26

ANTIPASTI

Scabeccio di Triglie di scoglio con verdurine in agrodolce e confit di agrumi	28
Polpo, Fagioli di Pigna e umami di funghi	28
Uovo Affogato ai ricci e gambero di Sanremo	42
Carpaccio di Fassona delle Alpi Liguri agli aromi del suo pascolo	24

I PRIMI PIATTI

Raviolini al "preboggion" (erbette selvatiche), pesto di noci e cagliata	22
Plin di di Zucchine trombette, ricci e gamberetti	36
Spaghetto Oro Verrigni con seppia del Golfo integrale e limoni di Ospedaletti	26

IL PESCATO

Pescato del Giorno , emulsione di cocco e lime alle spezie orientali	34
Triglie di Scoglio , cous cous e verdure dell'orto	34
Tonno Alaunga tataki, caponata di verdure, zenzero e chutney di susine selvatiche	34
Gamberi di Sanremo fiammeggiati all'Islay whisky e peperoni di Senise essiccati	58
Scampi dei Balzi Rossi (250g) grigliati al fumo di erbe aromatiche	60

LE CARNI

Maialino Arrostito , cotogne e bergamotto confit, bietole rosse e verdi	32
Manzo delle Alpi Liguri , salsa Voronoff	32

PASSEGGIATA NEI PASCOLI DELLE ALPI MARITTIME

12



LE PORTATE SARANNO ACCOMPAGNATE DAL NOSTRO PANE CON LIEVITO MADRE E FARINA DA GRANI ANTICHI, OLIO DI MONTAGNA DELLA NOSTRA AZIENDA AGRICOLA DI CASTELVITTORIO.



LE VERDURE, LA FRUTTA, L'OLIO EXTRAVERGINE E LE UOVA PROVENGONO DALLA NOSTRA AZIENDA AGRICOLA SAN SEBASTIANO A CASTELVITTORIO E DAL NOSTRO ORTO DELLE PORRINE A OSPEDALETTI.