

# PAOLO & BARBARA

RISTORANTE IN SANREMO



dal 1990

## IL PESCE CRUDO DI PAOLO MASIERI

<b>Cinque Assaggi</b>	<b>48</b>
<b>Gamberi di Sanremo</b> , emulsione al mandarino e catalana di pomodori	<b>46</b>
<b>Carpaccio di Orata</b> , limoni confit, capperi delle Porrine e zucchine marinate	<b>26</b>

## ANTIPASTI

<b>Scabeccio di Triglie</b> di scoglio con verdure in agrodolce e confit di agrumi	<b>28</b>
<b>Polpo, Fagioli</b> di Pigna e umami di funghi	<b>28</b>
<b>Uovo Affogato</b> ai ricci, gambero di Sanremo e fiori di zuccina croccanti	<b>46</b>
<b>Carpaccio di Fassona</b> delle Alpi Liguri agli aromi del suo pascolo	<b>24</b>

## I PRIMI PIATTI

<b>Raviolini</b> al "preboggion" (erbette selvatiche), pesto di noci e cagliata	<b>22</b>
<b>Plin di di Zucchine</b> trombette, e gamberetti	<b>38</b>
<b>Spaghetto Oro Verrigni</b> con seppia del Golfo integrale e limoni di Ospedaletti	<b>26</b>

## IL PESCATO

<b>Pescato del Giorno</b> , infusione ai limoni, latte di mandorla e olive taggiasche	<b>34</b>
<b>Triglie di Scoglio</b> , cous cous e verdure dell'orto	<b>34</b>
<b>Tonno Alaunga</b> tataki, caponata di verdure, zenzero e chutney di susine selvatiche	<b>34</b>
<b>Gamberi di Sanremo</b> fiammeggiati all'Islay whisky e peperoni di Senise essiccati	<b>68</b>
<b>Scampi dei Balzi Rossi</b> (250g) grigliati al fumo di erbe aromatiche	<b>68</b>

## LE CARNI

<b>Maialino Arrostito</b> , cocomero verde e bergamotto confit, bietole rosse e verdi	<b>32</b>
<b>Manzo delle Alpi Liguri</b> , salsa Voronoff	<b>32</b>

## FORMAGGI DEI 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.