

PAOLO & BARBARA

RISTORANTE IN SANREMO



IL PESCE CRUDO DI PAOLO MASIERI

Cinque Assaggi	48
Gamberi di Sanremo , emulsione al mandarino e guacamole	46
Carpaccio di Orata , limoni confit, banane e capperi delle Porrine	28
Crema di Zucca Hokkaido allo zenzero, gamberetti di Sanremo e funghi autunnali	28

ANTIPASTI

Scabeccio di Triglie di scoglio con verdure in agrodolce e confit di agrumi	28
Polpo di Scogliera glassato e fagioli di castelvittorio fondenti	28
Uovo Affogato ai ricci, gambero di Sanremo e fiori di zuccina croccanti	46
Carpaccio di Fassona delle Alpi Liguri agli aromi del suo pascolo	24

PRIMI PIATTI E ZUPPE

Raviolini al Preboggion (erbe selvatiche), pesto di noci e cagliata	24
Pansoti di Fagiolini Pelandroni e patate, pesto di basilico genovese e crema al pecorino	24
Gnocchi di Patate di montagna, calamaretti e bottarga	32
Ciuppin - Zuppa di Pesce passata della tradizione del ponente ligure con i suoi filetti di pesce di scoglio, crostini e aioli	34

SECONDI

Pescato del Giorno , infusione ai limoni, latte di mandorla e olive taggiasche	34
Palamita Tataki , caponata di verdure, zenzero e chutney di susine selvatiche	34
Merluzzo Salato in olio cottura alla <i>Baucogna</i> con noci e funghi	34
Gamberi di Sanremo fiammeggiati all'Islay whisky	68
Scampi dei Balzi Rossi (250g) grigliati al fumo di erbe aromatiche	68
Lumache della Val Nervia alle 12 erbe e crostini integrali	32
Manzo delle Alpi Marittime scottato al timo e origano, patata con toma d'alpeggio, salsa Voronoff	34

FORMAGGI DEI PASCOLI DELLE ALPI MARITTIME 12



Le portate saranno accompagnate dal nostro pane fatto in casa con lievito madre e farina da grani antichi, olio extra vergine 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.