

# PAOLO & BARBARA

RISTORANTE IN SANREMO



## IL PESCE CRUDO DI PAOLO MASIERI

|                                                                   |           |
|-------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Cinque</b> Assaggi in stile Mediterraneo                       | <b>52</b> |
| <b>Gamberi di Sanremo</b> , emulsione al mandarino e guacamole    | <b>48</b> |
| <b>Carpaccio di Orata</b> , limoni confit e capperi delle Porrine | <b>32</b> |

## ANTIPASTI

|                                                                                    |           |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Scabeccio di Triglie</b> di scoglio con verdure in agrodolce e confit di agrumi | <b>32</b> |
| <b>Polpo di Scogliera</b> glassato e fagioli di Castelvittorio fondenti            | <b>32</b> |
| <b>Uovo Affogato</b> ai ricci, gambero di Sanremo e carciofi croccanti             | <b>48</b> |
| <b>Fassona</b> delle Alpi Liguri come una bresaola                                 | <b>28</b> |
| <b>Asparagi Viola d'Albenga</b> , salsa olandese all'extravergine d'oliva          | <b>28</b> |

## PRIMI PIATTI E ZUPPE

|                                                                                                                                      |           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Raviolini al Preboggion</b> (erbette selvatiche), pesto di noci e cagliata                                                        | <b>26</b> |
| <b>Gnocchi di Patate</b> di montagna, calamaretti e bottarga                                                                         | <b>34</b> |
| <b>Cappelletti ai Gamberi</b> di Sanremo, ristretto vegetale al profumo di zafferano di Navelli                                      | <b>38</b> |
| <b>Lumache della Val Nervia</b> alle 12 erbe in sfoglia croccante                                                                    | <b>34</b> |
| <b>Burrida di Seppie</b> e carciofi                                                                                                  | <b>34</b> |
| <b>Ciuppin - Zuppa di Pesce</b> passata della tradizione del Ponente Ligure con i suoi filetti di pesce di scoglio, crostini e aioli | <b>38</b> |

## SECONDI

|                                                                                                          |           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Pescato del Giorno</b> , infusione ai limoni, carciofi e olive taggiasche                             | <b>38</b> |
| <b>Palamita Tataki</b> , caponata di verdure, zenzero e chutney di susine selvatiche                     | <b>38</b> |
| <b>Merluzzo Salato</b> in olio cottura alla <i>Baucogna</i> con noci e funghi                            | <b>38</b> |
| <b>Scampi</b> (250g) grigliati al fumo di erbe aromatiche                                                | <b>74</b> |
| <b>Gamberi di Sanremo</b> (250g) fiammeggiati all'Islay Wishky                                           | <b>74</b> |
| <b>Manzo delle Alpi Marittime</b> scottato al timo e origano, patata con toma d'alpeggio, salsa Voronoff | <b>38</b> |

## FORMAGGI DEI PASCOLI DELLE ALPI MARITTIME (secondo disponibilità) **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.



**Coperto**  
5 euro