

# PAOLO & BARBARA

RISTORANTE IN SANREMO



## IL PESCE CRUDO DI PAOLO MASIERI

<b>Cinque</b> Assaggi in stile Mediterraneo	<b>62</b>
<b>Gamberi di Sanremo</b> , emulsione al mandarino e guacamole nostrano	<b>48</b>
<b>Carpaccio di Orata</b> , limoni confit e capperi delle Porrine	<b>36</b>
<b>Catalana di Crostacei</b> del Golfo di Sanremo: <b>Aragostina</b> di rete (secondo disponibilità) (500g)	<b>140</b>
<b>Scampi</b> di tremaglio	
<b>Gamberi Rossi</b> di Sanremo	

## ANTIPASTI

<b>Scabeccio di Triglie</b> di scoglio con verdure in agrodolce e confit di agrumi	<b>36</b>
<b>Polpo</b> di scogliera glassato, fagiolini pelandroni e basilico	<b>36</b>
<b>Uovo Affogato</b> ai ricci, gambero di Sanremo, zuccina trombetta e fiore croccante	<b>48</b>
<b>Fassona</b> delle Alpi Liguri come una bresaola e mostarda di cocomero verde	<b>28</b>

## PRIMI PIATTI E ZUPPE

<b>Raviolini al Preboggion</b> (erbette selvatiche), pesto di noci e cagliata	<b>28</b>
<b>Pansoti</b> di zucchine trombette, crema di fiori, vongole arselle al sakè e scorze di limone	<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>Zemino di Seppie</b> , bietole e bottoni di ceci al nero	<b>32</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>42</b>

## SECONDI

<b>Pescato del Giorno</b> , infusione ai limoni, zucchine trombette e olive taggiasche	<b>42</b>
<b>Palamita Tataki</b> , caponata di verdure, zenzero e chutney di susine selvatiche	<b>42</b>
<b>Merluzzo</b> in olio cottura alla <i>Accomodato Genovese</i>	<b>38</b>
<b>Scampi di tremaglio</b> (250g) grigliati al fumo di erbe aromatiche, insalata ai 5 pomodori	<b>72</b>
<b>Gamberi di Sanremo</b> (250g) fiammeggiati all'Islay Wishky, riso come una paella di verdure	<b>72</b>
<b>Manzo delle Alpi Marittime</b> scottato alle erbe di montagna e pepe di Sarawak	<b>42</b>

## FORMAGGI DEI PASCOLI DELLE ALPI MARITTIME (secondo disponibilità) **14**



**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