

# 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 locale	<b>48</b>
<b>Carpaccio di Orata</b> , limoni confit e capperi delle Porrine	<b>36</b>

## 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, fagioli bianchi di Pigna	<b>36</b>
<b>Uovo Affogato</b> ai ricci, gambero di Sanremo e porri croccanti	<b>48</b>
<b>Fassona</b> delle Alpi Liguri come una bresaola e mostarda di cocomero verde	<b>28</b>
<b>Crema di Zucca</b> Hokkaido, zenzero e funghi	<b>28</b>

## PRIMI PIATTI E ZUPPE

<b>Raviolini al Preboggion</b> (erbette selvatiche), pesto di noci e cagliata	<b>32</b>
<b>Gnocchetti</b> di patate varietà antiche, vongole arselles, cipollotto 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>Consomme Soufflé</b> ai funghi porcini	<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 e verdure autunnali	<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>alla Baucogna</i> (noci e funghi)	<b>38</b>
<b>Scampi di tremaglio</b> (250g) grigliati al fumo di erbe aromatiche e funghi porcini confit	<b>72</b>
<b>Gamberi di Sanremo</b> (250g) fiammeggiati all'Islay Whisky, riso come una paella di verdure	<b>72</b>
<b>Manzo delle Alpi Marittime</b> scottato, erbe di montagna e pepe di Sarawak	<b>42</b>

## FORMAGGI DEI PASCOLI DELLE ALPI MARITTIME (secondo disponibilità) **18-22**



**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