

PAOLO & BARBARA

RISTORANTE IN SANREMO



MICHELIN STAR
dal 1990

IL PESCE CRUDO DI PAOLO MASIERI

Cinque Assaggi in stile Mediterraneo	66
Gamberi di Sanremo , emulsione al mandarino e guacamole locale	52
Carpaccio di Orata , limoni confit, insalata di carciofi, capperi delle Porrine	42

ANTIPASTI

Scabeccio di Triglie di scoglio con verdure in agrodolce e confit di agrumi	38
Polpo di scogliera glassato, fagioli bianchi di Pigna	38
Uovo Affogato ai ricci, gambero di Sanremo e porri croccanti	52
Fassona delle Alpi Liguri come una bresaola e mostarda di cocomero verde	32
Asparagi Viola d'Albenga in salsa olandese all'extravergine	36

PRIMI PIATTI E ZUPPE

Raviolini al Preboggion (erbette selvatiche), pesto di noci e cagliata	32
Spaghetto Oro alla seppia integrale	38
Cappelletti ai Gamberi di Sanremo, ristretto vegetale al profumo di zafferano di Navelli	42
Lumache della Val Nervia alle 12 erbe in sfoglia croccante	38
Ciuppin - Zuppa di Pesce passata della tradizione del Ponente Ligure con i suoi filetti di pesce di scoglio, crostini e aioli	42

SECONDI

Pescato del Giorno , infusione ai limoni e verdure di primavera	46
Palamita Tataki , carciofo delle Porrine croccante e chutney di susine selvatiche	46
Merluzzo in olio cottura alla <i>alla Baucogna</i> (noci e funghi)	42
Scampi di tremaglio (250g) grigliati al fumo di erbe aromatiche	76
Gamberi di Sanremo (250g) fiammeggiati all'Islay Whisky, riso come una paella di verdure	76
Fassona delle Alpi Marittime scottata, erbe di montagna e pepe di Sarawak	46

FORMAGGI DEI PASCOLI DELLE ALPI MARITTIME (secondo disponibilità) **24-28**



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