

PAOLO & BARBARA

RISTORANTE IN SANREMO



MICHELIN STAR
dal 1990

IL PESCE CRUDO DI PAOLO MASIERI

| | |
|--|-----------|
| Cinque Assaggi in stile Mediterraneo | 66 |
| Gamberi di Sanremo , insalata di pomodorini di varietà antiche e guacamole locale | 58 |
| Carpaccio di Orata , limoni confit e capperi delle Porrine | 42 |
| Nasello appena affumicato e funghi | 38 |

ANTIPASTI

| | |
|---|-----------|
| Scabeccio di Triglie di scoglio con verdure in agrodolce e confit di agrumi | 38 |
| Polpo di scogliera glassato, crema di fagiolini verdi e basilico | 42 |
| Uovo Affogato ai ricci, gambero di Sanremo, fiori di zucchine e boraggini croccanti | 52 |
| Fassona dei pascoli delle Alpi Liguri** in tartare (100g), tartufo estivo* delle valli Imperiesi | 42 |
| <i>Condijun Sanremasco</i> in diverse consistenze | 42 |

PRIMI PIATTI E ZUPPE

| | |
|--|-----------|
| Raviolini al Preboggion (erbette selvatiche), pesto di noci e cagliata | 34 |
| 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 su crostini ai grani antichi | 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 , squame di zucchine trombette, infusione ai limoni e olive taggiasche | 46 |
| Tonno Alalunga Tataki , chutney di prugne selvatiche e caponata di verdure | 46 |
| Merluzzo in olio cottura, funghi e tartufo* dei nostri boschi | 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 dei pascoli delle Alpi Marittime** , scottata alle erbe di montagna, tartufo scorzone estivo* delle Valli Imperiesi | 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.



Le mezze porzioni verranno conteggiate al 75% del prezzo



****Animali di razza Fassona** allevati ai pascoli e carni maturate con frollatura a secco



Coperto
5 euro



Pesci di provenienza Mar Mediterraneo
(escluso merluzzo Islandese)



*(*tuber aestivum*)
Aggiunta Tartufo (gr 10)
20 euro