

# PAOLO & BARBARA

RISTORANTE IN SANREMO



MICHELIN STAR  
dal 1990

## IL PESCE CRUDO DI PAOLO MASIERI

<b>Cinque</b> Assaggi in stile Mediterraneo	<b>66</b>
<b>Gamberi di Sanremo</b> , carciofi e melograno	<b>58</b>
<b>Carpaccio di Orata</b> , limoni confit e capperi delle Porrine	<b>42</b>
<b>Mosaico di Triglia</b> di scoglio affumicata, barbarbietola rossa e cotogna confit	<b>42</b>
<b>Alici del Mar Ligure</b> marinate, insalata di puntarelle e colatura	<b>36</b>

## ANTIPASTI

<b>Scabeccio di Triglie</b> di scoglio con verdure in agrodolce e confit di agrumi	<b>42</b>
<b>Polpo</b> di scogliera glassato, fagioli di Pigna e cavolo nero	<b>42</b>
<b>Uovo Affogato</b> ai ricci, gambero di Sanremo e boraggini croccanti	<b>52</b>

## PRIMI PIATTI E ZUPPE

<b>Raviolini al Preboggion</b> (erbette selvatiche), pesto di noci e cagliata	<b>36</b>
<b>Gnocchetti</b> di patate di montagna, la nostra bottarga di pesce spada e vongole	<b>38</b>
<b>Cappelletti ai Gamberi</b> di Sanremo, ristretto vegetale al profumo di zafferano di Navelli	<b>45</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>45</b>

## SECONDI

<b>Pescato del Giorno</b> , carciofi della Riviera, infusione ai limoni e olive taggiasche	<b>46</b>
<b>Palamita Tataki</b> , chutney di prugne selvatiche e caponata di verdure	<b>46</b>
<b>Merluzzo</b> in olio cottura alla <i>baocogna</i> con noci e funghi	<b>42</b>
<b>Scampi di tremaglio</b> (250g) grigliati al fumo di erbe aromatiche	<b>76</b>
<b>Gamberi di Sanremo</b> (250g) fiammeggiati all'Islay Whisky, riso come una paella di verdure	<b>76</b>
<b>Fassona delle Alpi Marittime**</b> allevata al pascolo, scottata alle erbe di montagna	<b>46</b>

**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 mezze porzioni** verranno conteggiate al 75% del prezzo



**Coperto**  
5 euro



**Si richiede** la scelta di minimo 2 portate a persona



**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.



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



**Pesci di provenienza Mar Mediterraneo** (escluso merluzzo Islandese)