

PAOLO & BARBARA

RISTORANTE IN SANREMO



MICHELIN STAR

dal 1990

IL PESCE CRUDO DI PAOLO MASIERI

Cinque Assaggi in stile Mediterraneo	66
Carpaccio di Orata , limoni confit e capperi delle Porrine	42
Ricciola affumicata alla brace, prescinsea di Rezzo, funghi e miso di melanzana	42
Alici marinate con la loro colatura, verdure e agrumi dell'orto	36

ANTIPASTI

Scabeccio di Triglie di scoglio con verdure in agrodolce e confit di agrumi	42
Rossetti scottati con carciofi e agrumi confit dell'orto di Ospedaletti	42
Polpo di scogliera glassato, fagioli di Pigna e cavolo nero	42
Uovo Affogato ai ricci, gambero di Sanremo, verdure croccanti e fermentate	52
Lumache della Val Nervia alle 12 erbe	36
Carpaccio di Fassona delle Alpi Marittime, e profumi del sottobosco	38
Asparagi viola di Albenga, salsa olandese all'olio evo	30

PRIMI PIATTI E ZUPPE

Raviolini al Preboggion (erbette selvatiche), pesto di noci e cagliata	36
Superspaghettini Verrigni ai ricci marini e scalogno selvatico	42
Cappelletti ai gamberi di Sanremo in brodo vegetale al profumo di zafferano	45
Ciuppin - Zuppa di Pesce passata della tradizione del Ponente Ligure con i suoi filetti di pesce di scoglio, crostini e aioli	45

SECONDI

Pescato del Giorno , carciofi di Ospedaletti e olive taggiasche	52
Tonno Alalunga Tataki , riso integrale, zenzero e funghi dei nostri boschi	52
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 <small>*riso vialone nano biodinamico</small>	76
Fassona delle Alpi Marittime** allevata al pascolo, scottata alle erbe di montagna	50

FORMAGGI DEI PASCOLI DELLE ALPI MARITTIME (secondo disponibilità) 30



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)



Si richiede la scelta di minimo 2 portate a persona