

# PAOLO & BARBARA

RISTORANTE IN SANREMO



MICHELIN STAR  
dal 1990

## IL PESCE CRUDO DI PAOLO MASIERI

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

## ANTIPASTI

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

## PRIMI PIATTI E ZUPPE

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

## SECONDI

<b>Pescato del Giorno</b> , carciofi di Ospedaletti e olive taggiasche	52
<b>Tonno Alalunga Tataki</b> , riso integrale, zenzero e funghi dei nostri boschi	52
<b>Scampi di tremaglio</b> (250g) grigliati al fumo di erbe aromatiche	76
<b>Gamberi di Sanremo</b> (250g) fiammeggiati all'Islay Whisky, riso* come una paella di verdure <small>*riso vialone nano biodinamico</small>	76
<b>Fassona delle Alpi Marittime**</b> 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