

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
Polpo di scogliera glassato, fagioli di Pigna	42
Uovo Affogato ai ricci, gambero di Sanremo, zucchine trombette e i loro fiori croccanti	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 di montagna	30

PRIMI PIATTI E ZUPPE

Raviolini al Preboggion (erbette selvatiche), pesto di noci e cagliata	36
FusillOro Verrigni , triglie di scoglio e piselli	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 , zucchine trombette di Ospedaletti e olive taggiasche	52
Palamita Tataki , caponata di melanzane	52
Scampi di tremaglio (250g) grigliati al fumo di erbe aromatiche	76
Gamberi di Sanremo (250g) fiammeggiati all'Islay Whisky, riso vialone integrale e zafferano	76
Fassona delle Alpi Marittime ** allevata al pascolo, cotta nel <i>lavecc</i> al profumo di erbe di montagna	50

FORMAGGI DEI PASCOLI DELLE ALPI MARITTIME (secondo disponibilità) **30**



Per ordinazioni alla carta per tavoli sopra le 04 persone sarà aggiunto il 15% di servizio



Le mezze porzioni verranno conteggiate al 75% del prezzo



Coperto
5 euro



Si richiede la scelta di minimo 2 portate a persona



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



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



Pesci di provenienza Mar mediterraneo (escluso merluzzo Islandese)