

# PAOLO & BARBARA

RISTORANTE IN SANREMO



MICHELIN STAR

dal 1990

## IL PESCE CRUDO DI PAOLO MASIERI

|  |    |
|--|----|
| <b>Cinque</b> Assaggi 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 |
| <b>Gamberi viola</b> di Sanremo, catalana dal nostro orto estivo                       | 48 |

## ANTIPASTI

|  |    |
|--|----|
| <b>Scabeccio di Triglie</b> di scoglio con verdure in agrodolce e confit di agrumi             | 42 |
| <b>Polpo</b> di scogliera glassato, crema di fagiolini e mentuccia selvatica                   | 42 |
| <b>Uovo Affogato</b> ai ricci, gambero di Sanremo, zucchine trombette e i loro fiori croccanti | 52 |
| <b>Lumache</b> della Val Nervia alle 12 erbe   | 36 |
| <b>Carpaccio di Fassona</b> delle Alpi Marittime, e profumi del sottobosco                     | 38 |

## PRIMI PIATTI E ZUPPE

|   |    |
|---|----|
| <b>Raviolini al Preboggion</b> (erbette selvatiche), pesto di noci e cagliata   | 36 |
| <b>FusillOro Verrigni</b> , triglie di scoglio e piselli  | 42 |
| <b>Pansoti</b> di zuccina trombetta, vongole lupini e gamberetti  | 45 |
| <b>Ciuppin</b> - <b>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> , zucchine trombette di Ospedaletti e olive taggiasche   | 52 |
| <b>Tonno Alalunga</b> , caponata di melanzane al finocchietto selvatico  | 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 vialone integrale e zafferano   | 76 |
| <b>Fassona delle Alpi Marittime</b> ** allevata al pascolo, cotta nel <i>lavecc</i> al profumo di erbe di montagna e tartufo scorzone estivo ( <i>Tuber aestivum</i> ) | 52 |

## 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)