

PAOLO & BARBARA

RISTORANTE IN SANREMO



MICHELIN STAR
dal 1990

IL PESCE CRUDO DI PAOLO MASIERI

Cinque Assaggi in stile Mediterraneo	72
Carpaccio di Orata , limoni confit e capperi delle Porrine	44
Ricciola affumicata alla brace, prescinsea di Rezzo, funghi e miso di melanzana	44
Alici marinate con la loro colatura, verdure e agrumi dell'orto	40
Gamberi viola di Sanremo, catalana dal nostro orto estivo	52

ANTIPASTI

Scabeccio di Triglie di scoglio con verdurine in agrodolce e confit di agrumi	44
Polpo di scogliera glassato, crema di fagiolini e mentuccia selvatica	44
Uovo Affogato ai ricci, gambero di Sanremo, zucchine trombette e i loro fiori croccanti	52
Lumache della Val Nervia alle 12 erbe	38
Carpaccio di Fassona delle Alpi Marittime, e profumi del sottobosco	38

PRIMI PIATTI E ZUPPE

Raviolini al Preboggion (erbette selvatiche), pesto di noci e cagliata	40
FusillOro Verrigni , triglie di scoglio e piselli	44
Pansoti di zuccina trombetta, vongole lupini e gamberetti	46
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	55
Tonno Alalunga , caponata di melanzane al finocchietto selvatico	55
Scampi di tremaglio (250g) grigliati al fumo di erbe aromatiche	78
Gamberi di Sanremo (250g) fiammeggiati all'Islay Whisky, riso vialone integrale e zafferano	78
Fassona delle Alpi Marittime ** allevata al pascolo, cotta nel <i>lavecc</i> al profumo di erbe di montagna e tartufo scorzone estivo (<i>Tuber aestivum</i>)	55

FORMAGGI DEI PASCOLI DELLE ALPI MARITTIME (secondo disponibilità) 30



Coperto
6 euro



Servizio
10%



Le mezze porzioni
verranno conteggiate al 75% del prezzo



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 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)