

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
Crostacei del Mediterraneo, agrumi del Ponente Ligure	82

ANTIPASTI

Scabeccio di Triglie di scoglio con verdure in agrodolce e confit di agrumi	44
Polpo di scogliera glassato, Gran Pistau della Val Nervia e cavolo nero	44
Rossetti, panissa di ceci e scalogno selvatico	44
Uovo Affogato ai ricci, gambero di Sanremo, cime di boragini 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
Pansoti di zucchine autunnali, vongole lupini e gamberetti	46
Spaghetto Oro con bottarga di pesce spada di nostra produzione e cipolla egiziana	40
Cappelletti ai Gamberi, ristretto vegetale e fiori dell'orto	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, verdure autunnali, emulsione all'olio EVO e limone	55
Tonno Alalunga in Tataki, caponata di verdure, chutney di prugne selvatiche	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 lavecce al profumo di erbe di montagna	55

FORMAGGI

Selezione di Formaggi dei pascoli delle Alpi marittime (secondo disponibilità)	20 / 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 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)



Coperto
6 euro



Le mezze porzioni
verranno conteggiate al 75% del prezzo



Si richiede la scelta di minimo 2 portate a persona