

# PAOLO & BARBARA

RISTORANTE IN SANREMO



MICHELIN STAR  
dal 1990

## IL PESCE CRUDO DI PAOLO MASIERI

<b>Cinque Assaggi</b> in stile Mediterraneo	<b>72</b>
<b>Carpaccio di Orata</b> , limoni confit e capperi delle Porrine	<b>44</b>
<b>Ricciola affumicata</b> alla brace, prescinsea di Rezzo, funghi e miso di melanzana	<b>44</b>
<b>Alici marinate</b> con la loro colatura, verdure e agrumi dell'orto	<b>40</b>
<b>Crostacei del Mediterraneo</b> , agrumi del Ponente Ligure	<b>82</b>

## ANTIPASTI

<b>Scabeccio di Triglie</b> di scoglio con verdurine in agrodolce e confit di agrumi	<b>44</b>
<b>Polpo di scogliera</b> glassato, <i>Gran Pistau</i> della Val Nervia e cavolo nero	<b>44</b>
<b>Rossetti</b> , panissa di ceci e scalogno selvatico	<b>44</b>
<b>Uovo Affogato</b> ai ricci, gambero di Sanremo, cime di boragini croccanti	<b>52</b>
<b>Lumache</b> della Val Nervia alle 12 erbe	<b>38</b>
<b>Carpaccio di Fassona</b> delle Alpi Marittime, e profumi del sottobosco	<b>38</b>

## PRIMI PIATTI E ZUPPE

<b>Raviolini al Preboggion</b> (erbette selvatiche), pesto di noci e cagliata	<b>40</b>
<b>Pansoti</b> di zucchine autunnali, vongole lupini e gamberetti	<b>46</b>
<b>Spaghetto Oro</b> con bottarga di pesce spada di nostra produzione e cipolla egiziana	<b>40</b>
<b>Cappelletti</b> ai Gamberi, ristretto vegetale e fiori dell'orto	<b>46</b>
<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	<b>45</b>

## SECONDI

<b>Pescato del Giorno</b> , verdure autunnali, emulsione all'olio EVO e limone	<b>55</b>
<b>Tonno Alalunga in Tataki</b> , caponata di verdure, chutney di prugne selvatiche	<b>55</b>
<b>Scampi di tremaglio</b> (250g) grigliati al fumo di erbe aromatiche	<b>78</b>
<b>Gamberi di Sanremo</b> (250g) fiammeggiati all'Islay Whisky, riso vialone integrale e zafferano	<b>78</b>
<b>Fassona delle Alpi Marittime</b> ** allevata al pascolo, cotta nel lavecc al profumo di erbe di montagna	<b>55</b>

## FORMAGGI

<b>Selezione di Formaggi</b> dei pascoli delle Alpi marittime (secondo disponibilità)	<b>20 / 30</b>
---	----------------



**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 matureate 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