

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
Tonnetto Affumicato alla brace, prescinsea Ligure e funghi	42
Alici Marinate con la loro colatura, verdure e agrumi dell'orto	40
Gamberi di Sanremo	55

ANTIPASTI

Scabeccio di Triglie di scoglio con verdure in agrodolce e confit di agrumi	44
Polpo di scogliera glassato, crema di fagioli di Pigna e cavolo nero croccante	44
Uovo Affogato ai ricci, gambero di Sanremo e asparagi viola di Albenga	52
Lumache della Val Nervia alle 12 erbe	38
Asparagi viola di Albenga al naturale, salsa olandese all'olio EVO	38

PRIMI PIATTI E ZUPPE

Raviolini al Preboggion (erbette selvatiche), pesto di noci e cagliata	40
Spaghetto Oro con seppia integrale	40
Cappelletti ai Gamberi, ristretto vegetale e fiori dell'orto	46
Pansoti ai carciofi delle Porrine e gamberetti del Golfo Ligure	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 , carciofi delle Porrine e olive taggiasche	55
Tonno Aletterato 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
Aragosta di Scogliera grigliata alla catalana	95
* Fassona delle Alpi Marittime allevata al pascolo, cotta nel <i>lavecc</i> , tartufo nero pregiato	55
Faraona Ruspante arrosto e verdure dell'orto (per 2 persone)	55 a PP

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