

# PAOLO & BARBARA

RISTORANTE IN SANREMO



MICHELIN STAR  
dal 1990

## IL PESCE CRUDO DI PAOLO MASIERI

<b>Cinque Assaggi</b> in stile Mediterraneo	<b>66</b>
<b>Gamberi di Sanremo</b> e "condijun" di pomodorini	<b>58</b>
<b>Carpaccio di Orata</b> , limoni confit e capperi delle Porrine	<b>42</b>
<b>Ricciola affumicata</b> alla brace, prescinsea di Rezzo, funghi e miso di melanzana	<b>42</b>
<b>Alici marinate</b> con la loro colatura, puntarelle e agrumi dell'orto	<b>36</b>

## ANTIPASTI

<b>Scabeccio di Triglie</b> di scoglio con verdure in agrodolce e confit di agrumi	<b>42</b>
<b>Polpo di scogliera</b> glassato, fagioli di Castelvittorio	<b>42</b>
<b>Uovo Affogato</b> ai ricci, gambero di Sanremo, verdure croccanti	<b>52</b>
<b>Lumache</b> della Val Nervia alle 12 erbe	<b>36</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>36</b>
<b>Gnocchetti</b> di patate di montagna, bottarga di pesce spada e vongole lupini	<b>38</b>
<b>Spaghetto Oro Verrigni</b> alla seppia integrale	<b>38</b>
<b>Lattughe ripiene</b> alla genovese, ristretto di cipolla allo zafferano e ricci di mare	<b>38</b>
<b>Ciuppin - 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> , zucchine trombette, infusione ai limoni e olive taggiasche	<b>46</b>
<b>Palamita Tataki</b> , riso integrale, zenzero e funghi	<b>46</b>
<b>Merluzzo alla Baücôgna</b> in oliocottura	<b>42</b>
<b>Scampi di tremaglio</b> (250g) grigliati al fumo di erbe aromatiche	<b>76</b>
<b>Gamberi di Sanremo</b> (250g) fiammeggiati all'Islay Whisky, riso come una paella di verdure	<b>76</b>
<b>Fassona delle Alpi Marittime**</b> allevata al pascolo, scottata alle erbe di montagna	<b>46</b>

<b>FORMAGGI DEI PASCOLI DELLE ALPI MARITTIME</b> (secondo disponibilità)	<b>28</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, l'olio extravergine e le uova provengono dalla nostra azienda agricola San Sebastiano a Castelvittorio e dal nostro orto delle Porrine a Ospedaletti.



**Le mezze porzioni** verranno conteggiate al 75% del prezzo



**\*\*Animali di razza Fassona** allevati ai pascoli e carni maturate con frollatura a secco



**Coperto**  
5 euro



**Pesci di provenienza Mar Mediterraneo** (escluso merluzzo Islandese)



**Si richiede** la scelta di minimo 2 portate a persona