

San  
Silvestro 2024

✦ MICHELIN 2025  
Ristorante Paolo & Barbara  
31 Dicembre  
ORE 20.15

*Aperitivo:*

**Tartare di ricciola** affumicata  
**Ravioli di scampi** e verdure al vapore  
**Uovo di quaglia**, riccio marino e porri fritti

*Accompagnato da:*

**Calice di Champagne**  
Blanc de Blanc - Fred Legras

o

**Cocktail Riviere**  
da infusi locali

**Carpaccio di Orata**,  
uovo mimosa, limone caviale  
e verdure fermentate

**Rossetti, Carciofi di Ospedaletti** alla giudea,  
emulsione al bergamotto

**Cappesante**,  
crema di carote e limone

**Cappelletti ai Gamberi** di Sanremo  
brodo vegetale al profumo di zafferano di Navelli

**Rombo** alla brace di rosmarino,  
emulsione al cocco e lime, fungo porcino confit

**Filetto Mignon** di Fassona delle Alpi Marittime  
alla Rossini con Ficatum di Mortara

**Lenticchie** di Castelluccio e spuma di cotechino  
di buon augurio

**Mojito**  
Sorbetto

**Noce di cocco...**  
...come una Piña Colada

**Caffè Giamaica Afribon**  
o infuso dalla lista delle nostre tisane e  
**Piccola Pasticceria**

250 €  
A PERSONA



Il tutto accompagnato  
dal nostro pane con  
farine biologiche italiane  
e lievito naturale



**Variazioni** al menù  
saranno considerate  
solamente facendone  
richiesta alla prenotazione



Aperitivo, pane, acqua  
e caffè **compresi**,  
vini esclusi



Prenotazioni e info  
**ristorantepaoloeb Barbara**  
[@gmail.com](mailto:@gmail.com)