



da
Paolino

Food





...PER INIZIARE

Selezione di formaggi • 22

Erborinato allo zafferano, Sancarlone al caffè di Luigi Guffanti, formaggio con frutta e grappa di moscato, formaggio con foglie di tabacco e rum di Beppino Ocelli, pecorino del Monte Poro, burrata Pugliese.

Il tutto accompagnato da miele e confetture di Azienda agricola Migliarese

Jamon Iberico “Blazquez”, burrata Pugliese e caviale di basilico • 20

Acciughe “Nardin” del Mar Cantabrico, servite con crostini e burro • 18

Tempura di gamberoni con maionese alla paprika • 12



DEGUSTAZIONE

Menu degustazione dello Chef • 60

6 portate: 3 antipasti, 1 primo, 1 secondo, 1 dessert

Menu degustazione dello Chef • 45

4 portate: 1 antipasto, 1 primo, 1 secondo, 1 dessert

***Bevande escluse**



ANTIPASTI

Polpo CBT spadellato, emulsione della sua acqua, topinambur, olio al timo • 16

Insalatina di Totanelli scottati, citronette agli agrumi, zucchine croccanti, gel di bergamotto • 15

Baccalà “Girardo” in tempura, tagliatelle di peperoni alla mentuccia, salsa yogurt all’aglio • 18

Tartare di chianina, senape, capperi, acciughe del Mar Cantabrico, erba cipollina, uovo marinato • 16

Involtini di pasta brik, robiola, verdure di stagione, crema di peperoni • 14

Crudo di mare • 26

Chiedi la composizione giornaliera al personale di sala

Tartare del giorno • 16

Percorso di antipasti “Da Paolino” • 25

Vari assaggi caldo-freddi (il percorso non è divisibile)



PRIMI

Fusilloni, datterino giallo, 'nduja di suino nero, fonduta di pecorino del Monte Poro • 15

Ravioli ripieni di melanzane e scamorza, salsa di pachino, crema di basilico, ricotta stagionata • 16

Tagliolino al limone, seppiolina, pistacchio e stracciatella liquida • 18

Carnaroli con gambero e tartufo • 20

Pacchero con polpa di scampo, crema di zucchine, fiori di zucca croccanti • 18



SECONDI

Filetto di maialino CBT, burro alle erbe mediterranee, pomodoro, fondo alla liquirizia, caponatina di verdure • 18

Tagliata di manzo, sale Maldon affumicato, patate al timo • 22

Tonno impanato, indivia alla griglia, cipolla candita, salsa di soia • 20

Pescatrice marinata alle alghe di mare e cotta al forno, crema di piselli • 18

Trancio di branzino scottato e affumicato al rosmarino, verdure di campo AOP, perlage di acciughe • 18



DESSERT

Dessert di Pasticceria “Sal De Riso” • 7,5

Coperto • 2

ALLERGENI



Crostacei



Solfiti



Pesce



Sedano



Molluschi



Mostarda



Frutta a guscio



Arachidi



Glutine



Latte



Sesamo



Lupini



Uovo



Soia