

*paper moon*



*There is no more sincere love  
than that for food.*

## Come a Casa

In questo spazio raffinato ed unico, desideriamo accogliere i nostri ospiti con la calorosa informalità di un ambiente domestico. I piatti proposti sono valorizzati dalla genuinità dei prodotti scelti, che esalta il gusto di ogni pietanza come a casa... ma meglio.

*In this refined and unique place, we greet our guests in an informal and familiar atmosphere. Our dishes are made with natural products which enhance the taste of each dish with the quality of its ingredients. It feels like home... or even better.*

## Senza Fuoco

Senza Fuoco è la nostra proposta di cibo "non cucinato", lavorato e trasformato senza l'ausilio e l'alchimia del fuoco, ovvero lasciandolo il più possibile inalterato nella sua forma originale e primaria, al fine di esprimere al meglio ciò che effettivamente è.

*Senza Fuoco is our "raw" food kitchen, where we prepare food without using fire. The food is therefore unchanged and keeps its original and primary characteristics, in order to express its real essence.*

## Senza Tempo

Fieramente "non sostituibili", se non per brevi e ragionevoli intervalli, questi piatti classici vengono da noi proposti durante tutto il corso dell'anno, in quanto da secoli sono l'espressione gastronomica di costumi e tradizioni del Mediterraneo.

*These classical dishes are offered at any time of the year, with the exception of very short periods, since they are the expression of all year around of Mediterranean cooking traditions.*

## Questa Stagione

In quest'area dinamica e in continua evoluzione della carta, offriamo una breve ma significativa rappresentanza dei prodotti di stagione, irrinunciabili nella nostra dieta quotidiana.

*This dynamic and changing section of our menu contains a short but significant list of our most typical and popular seasonal products that should be always included in our daily diet.*

# Antipasti

## POLPO

polpo grigliato con spuma di patata arrosto e vinaigrette Mediterranea  
*grilled octopus with roasted potato mousse and Mediterranean vinaigrette*

£ 28.00

## FRITTO MISTO

di gamberi, calamari, acciughe, zucchine servito con maionese al limone fatta in casa  
*fried prawns, calamari, anchovies and courgette with homemade lemon mayonnaise*

£ 32.00

## SELEZIONE DI TARTARE

salmone e avocado, tonno e mango  
*tartare selection of salmon and avocado, tuna and mango*

£ 30.00

## CAPELANTE

alla piastra, crema di piselli e limone confit  
*seared scallops, green pea cream and lemon confit*

£ 28.00

## BATTUTO DI BRANZINO

pomodorino confit, capperi in polvere, pesca e la sua crema  
*pounded seabass with tomato confit, capers powder, peach and its cream*

£ 26.00

# Antipasti

## BATTUTO DI MANZO

crema di burrata, cipolla rossa di Tropea in agrodolce, scaglie di tartufo nero e nocciole tostate  
*beef tartare, burrata cream, sweet and sour red Tropea onion, shaved black truffle and toasted hazelnuts*

£ 28.00

## VITELLO TONNATO

salsa tonnata e capperi di Pantelleria  
*cold veal with tuna sauce and Pantelleria capers*

£ 25.00

## BURRATA

crema di pomodoro confit al rosmarino, olio al basilico, crumble di pane tostato  
*burrata cheese with rosemary and tomato confit sauce, basil olive oil and toasted bread crumble*

£ 20.00

## FIORI DI ZUCCHINE

fritti, ripieni di mozzarella di bufala, accompagnati da salsa alle acciughe  
*fried courgette flowers stuffed with buffalo mozzarella, served with anchovy sauce*

£ 26.00

## PARMIGIANA

di melanzana, pomodoro datterino, mozzarella campana e foglie di basilico fresco  
*aubergine parmigiana, datterino tomatoes, mozzarella from Campania and fresh basil leaves*

£ 20.00

# Primi Piatti

## CREMA DI PISELLI

fredda alla maggiorana con crostini al rosmarino

*cold pea soup, marjoram and rosemary croutons*

£ 16.00

## SPAGHETTO GENTILE

alle vongole veraci saltato nella loro acqua di cottura

*spaghetti with large clams sautéed in their own cooking water*

£ 29.00

## RAVIOLO

ripieno di burrata, arricchito con code di gamberi rossi e pomodoro datterino

*homemade raviolo stuffed with burrata cheese, red prawns and datterino tomatoes*

£ 30.00

## CAPPELLACCI

ripieni di pesce, riduzione di fumetto, aromi di stagione e polvere di crostacei

*cappellacci pasta stuffed with fish, reduced fish broth, seasonal herbs and crustacean powder*

£ 28.00

## LINGUINE

al granchio reale dell'Alaska, pomodoro datterino e bisque di crostacei

*linguine with Alaskan king crab, datterino tomatoes and bisque of crustaceans*

£ 52.00

# Primi Piatti

## PAPPARDELLE PAPER MOON

pomodoro, panna e bacon croccante

*homemade pappardelle with tomato, cream and bacon*

£ 25.00

## GNOCCHETTI

di ricotta, crema tartufata, nocciole tostate, scaglie di tartufo nero di stagione

*homemade ricotta gnocchi, truffle cream, shaved seasonal black truffle and toasted hazelnuts*

£ 30.00

## RISOTTO

agli asparagi e Parmigiano Reggiano 24 mesi

*asparagus risotto with Parmesan cheese 24 months*

£ 25.00

## TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE

al ragù a base di filetto di manzo e vitello, leggermente rosso

*homemade tagliatelle with Bolognese ragù sauce*

£ 25.00

## TAGLIOLINO

scampi saltati, zucchine, fiori di zucca e olio extravergine di oliva toscano

*tagliolini with sautéed shrimps, courgette and their flowers and Tuscan extra virgin olive oil*

£ 35.00

# Secondi Piatti

## RANA PESCATRICE

alla piastra, limone e datterino giallo confit, capperi, crema di sedano rapa e zuccina bianca  
*grilled monkfish, lemon and yellow datterino tomato confit, capers, celeriac cream and white courgette*

£ 45.00

## ROMBO

in padella, purea di patate viola, asparagi, salicornia e riduzione al rosmarino  
*pan seared turbot, purple potato, asparagus and samphire purée and reduced rosemary broth*

£ 37.00

## CALAMARI DEL MEDITERRANEO

profumati al rosmarino, accompagnati da crema di melanzane e zucchine alla griglia  
*calamari with a scent of rosemary served with cream of grilled aubergine and courgette*

£ 32.00

## OMBRINA

al forno, pomodoro datterino, capperi, olive taggiasche e crumble al nero di seppia  
*baked umbrine, datterino tomatoes, capers, Taggiasca olives and squid ink crumble*

£ 30.00

## ASTICE

alla Catalana, verdure croccanti e la nostra salsa  
*Catalan style lobster, crispy vegetables and our sauce*

£ 70.00



# Secondi Piatti

## FIORENTINA

asparagi croccanti e pomodori grigliati

*grilled T-bone steak with crispy asparagus and grilled tomatoes*

*da condividere - to share 1.2kg*

£ 130.00

## FILETTO DI MANZO

cotto in padella, salsa rosa e purea di patate

*pan-fried beef fillet with pink peppercorn sauce and mashed potatoes*

£ 44.00

## AGNELLO

alla griglia, peperonata fatta in casa e salsa profumata al timo

*grilled lamb, homemade peperonata and thyme scented sauce*

£ 55.00

## LA NOSTRA MILANESE

classica servita con rucola e pomodoro datterino

*breaded veal chop served with rocket salad and datterini tomatoes*

£ 59.00

## GALLETTO NOSTRANO

croccante al profumo di rosmarino e patate a fiammifero

*crispy spring chicken scented with rosemary and potato sticks*

£ 30.00

# Pizze

## PIZZA MARGHERITA

pomodoro, mozzarella e basilico fresco

*tomato, mozzarella and fresh basil*

£ 20.00

## PAPER MOON SPECIAL

mozzarella, bresaola, spinaci ed olio al tartufo

*mozzarella, bresaola, spinach and truffle oil*

£ 38.00

## PIZZA FIORENTINA

mozzarella, pomodoro, prosciutto, cipolla e uovo

*mozzarella, tomato, onion, cooked ham and egg*

£ 25.00

## PIZZA VALTELLINA

mozzarella, bresaola, rucola e Parmigiano Reggiano 24 mesi

*mozzarella, beef bresaola, rocket salad and 24 months aged Parmesan*

£ 29.00

# Pizze

## PIZZA OWO

pomodoro, mozzarella, salamino piccante, cipolla e peperoncino fresco

*tomato, mozzarella, spicy salami, onion and fresh chili pepper*

£ 24.00

## CALZONE CLASSICO

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e basilico fresco

*tomato, mozzarella, prosciutto and fresh basil*

£ 23.00

## PIZZA BURRATA

pomodoro, burrata, pomodoro datterino e basilico fresco

*tomato, burrata, datterini tomatoes and fresh basil*

£ 28.00

## PIZZA PORCINI E TARTUFO

mozzarella, funghi porcini e tartufo di stagione

*mozzarella, porcini mushrooms and seasonal truffle*

£ 30.00

# Proposte leggere

## UOVO CROCCANTE

spuma di patata, cipolla rossa in agrodolce e polvere di capperi  
*crispy egg, potato mousse, sweet and sour red onion and capers powder*

£ 16.00

## RUCOLA

cetriolo, feta, semi di girasole, pomodoro datterino e vinaigrette al balsamico  
*rocket salad with cucumbers, feta cheese, sunflower seeds, datterino tomatoes and balsamic vinaigrette*

£ 16.00

## SPINACI NOVELLI

caprino morbido, noci, cuore di palma e cipolle in agrodolce  
*baby spinach with soft goat cheese, walnuts, palm heart and sweet and sour onions*

£ 16.00

## PATATE A FIAMMIFERO

*Parmigiano Reggiano e sale al tartufo*  
*potato sticks with Parmesan cheese and truffle salt*

£ 12.00

## SPINACI

saltati con olio extravergine di oliva  
*sautéed spinach with extra virgin olive oil*

£ 10.00

## VERDURE

scottate alla griglia e olio extravergine di oliva  
*grilled vegetables with extra virgin olive oil*

£ 10.00