

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 classic dishes are offered throughout 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

CAVIALE

Siberian	Beluga
30 gr £ 180.00	30 gr £ 350.00
50 gr £ 270.00	50 gr £ 510.00

accompagnato da panna acida e pane tostato
caviar served with sour cream and toasted bread

POLPO

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

£ 30.00

FRITTO MISTO

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

£ 33.00

TARTARE DI SALMONE

pomodoro freddo, dadolata di avocado e cetriolo
salmon tartare with chilled tomato, diced avocado and cucumber

£ 26.00

NOCI DI CAPESANTE

crema di carciofi, salsa di riccio di mare e pomodorini ciliegini confit
pan-fried scallops with artichoke cream, sea urchin sauce and confit cherry tomatoes

£ 37.00

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 hazelnut

£ 32.00

VITELLO TONNATO

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

£ 26.00

✓ BURRATA

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

£ 22.00

✓ CARCIOFI (VEGAN)

alla Giudea fritto, crema di porcini al profumo di rosmarino
fried artichokes alla Giudea, porcini mushroom cream infused with rosemary fragrance

£ 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

£ 21.00

Primi Piatti

✓ MINISTRONE

di verdure al sapore di maggiorana
vegetable soup, marjoram flavoured

£ 18.00

SPAGHETTO

alle vongole veraci saltato nella loro acqua di cottura
spaghetti with large clams sautéed in their cooking water

£ 34.00

RAVIOLO

ripieno di burrata, arricchito con code di gamberi rossi e pomodoro datterino
homemade raviolo stuffed with burrata cheese, red prawns tails and datterino tomatoes

£ 37.00

✓ BAVETTA

cacio Romano e pepe tostato, carciofi croccanti
bavette with cacio Romano cheese and toasted black pepper, crispy artichokes

£ 32.00

LINGUINE

all'astice, pomodoro datterino e bisque di crostacei
linguine with Homarus lobster, datterini tomatoes and bisque sauce
per due persone - for two people

£ 100.00

Primi Piatti

PAPPARDELLE PAPER MOON

pomodoro, panna e bacon croccante
homemade pappardelle with tomato, cream and crispy bacon

£ 30.00

✓ GNOCCHETTI

di ricotta, crema tartufata, nocciole tostate, scaglie di tartufo nero di stagione
homemade ricotta gnocchi, truffle cream, flakes of seasonal black truffle and toasted hazelnuts

£ 37.00

✓ RISOTTO

ai carciofi, mantecato al burro e Pecorino stagionato
artichoke risotto, creamed with butter and aged Pecorino cheese

£ 30.00

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE

al ragù a base di filetto di manzo e vitello, leggermente rosso
homemade tagliatelle in beef and veal sauce

£ 28.00

✓ TORTELLI

alla ricotta e spinaci con Parmigiano Reggiano 24 mesi, burro fuso e salvia
homemade tortelli with ricotta and spinach, 24 months aged Parmigiano Reggiano, melted butter and sage

£ 32.00

Secondi Piatti

BRANZINO

al forno in crosta di sale e patate, arrosto al profumo di rosmarino
seabass baked in a salt crust with potatoes, roasted with a hint of rosemary

£ 58.00

ROMBO

in padella, purea di patate viola, carciofi e la sua riduzione
pan-seared turbot, purple potato, artichokes and reduced rosemary broth

£ 40.00

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

£ 34.00

SOGLIOLA

sogliola di Dover alla griglia, con spinacino saltato in padella al burro
grilled Dover sole, with sautéed spinach in a light butter sauce

£ 74.00

✓ SFERE DI CECI E LENTICCHIE (VEGAN)

sfumate al vino bianco, vellutata di peperone, chips di verdure
vegan chickpea and lentil balls, white wine-flamed, with creamy roasted pepper sauce and vegetable chips

£ 25.00

Secondi Piatti

OSSOBUCO DI VITELLO

con risotto alla Milanese
braised veal shank served with saffron risotto

£ 49.00

FILETTO DI MANZO

cotto in padella, salsa rosa e purea di patate
pan-fried beef fillet with pink peppercorn sauce and mashed potatoes

£ 50.00

AGNELLO

scottadito alla griglia con spinaci saltati e salsa al timo
"burnt finger" grilled lamb chops with sautéed spinach and thyme sauce

£ 55.00

LA NOSTRA MILANESE

classica servita con rucola e pomodoro datterino
breaded veal chop served with rocket salad and datterino tomatoes

£ 70.00

GALLETTO NOSTRANO

croccante al profumo di rosmarino, millefoglie di patate alle erbe aromatiche
crispy free-range spring chicken scented with rosemary, served with a potato mille-feuille and aromatic herbs

£ 34.00

Pizze

PIZZA MARGHERITA

pomodoro, mozzarella e basilico fresco

tomato, mozzarella and fresh basil

£ 21.00

PAPER MOON SPECIAL

mozzarella, bresaola, spinaci ed olio al tartufo

mozzarella, bresaola, spinach and truffle oil

£ 40.00

PIZZA VALTELLINA

mozzarella, bresaola, rucola e Parmigiana Reggiano 24 mesi

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

£ 31.00

PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi champignon

tomato, mozzarella, cooked ham and champignon mushrooms

£ 27.00

PIZZA 'NDUJA

pomodoro, mozzarella e 'Nduja

tomato, mozzarella and 'Nduja

£ 27.00

Pizze

PIZZA OWO

pomodoro, mozzarella, salamino piccante, cipolla e peperoncino fresco

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

£ 26.00

CALZONE CLASSICO

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e basilico fresco

tomato, mozzarella, prosciutto and fresh basil

£ 25.00

PIZZA BURRATA

pomodoro, burrata, pomodoro datterino e basilico fresco

tomato, burrata, datterini tomatoes and fresh basil

£ 31.00

PIZZA PORCINI E TARTUFO

mozzarella, funghi porcini e tartufo di stagione

mozzarella, porcini mushrooms and seasonal truffle

£ 32.00

PIZZA PROSCIUTTO CRUDO

pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo 24 mesi

tomato, mozzarella, 24 months aged prosciutto crudo

£ 27.00

Proposte leggere

SPINACI NOVELLI

avocado, pompelmo vivo, mozzarella di bufala e noci tostate
baby spinach, avocado, fresh grapefruit, buffalo mozzarella and toasted walnuts

£ 16.00

CARCIOFI CRUDI

con scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi
raw artichokes with 24 months aged shaved Parmigiano Reggiano

£ 21.00

MELOGRANO

pomodori datterini, cipolle rosse di Tropea, olive nere, feta, olio extravergine d'oliva pugliese
pomegranate, datterini tomatoes, Tropea red onion, black olives, feta and extra virgin olive oil from Puglia

£ 16.00

CIME DI RAPA

saltati all'olio extravergine al profumo di aglio
turnip tops sautéed with garlic-scented extra virgin olive oil

£ 16.00

SPINACI

saltati con olio extravergine d'oliva pugliese
sautéed spinach with extra virgin olive oil from Puglia

£ 12.00

VERDURE

scottate alla griglia e olio extravergine d'oliva pugliese
grilled vegetables with extra virgin olive oil from Puglia

£ 12.00