*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

| Oscietra | Beluga |
|---|---|
| 30 gr £ 170.00 | 30 gr £ 375.00 |
| 50 gr £ 280.00 | 50 gr £ 550.00 |

accompagnato da panna acida e blinis

*caviar served with sour cream and blinis*

## 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, squid, anchovies and zucchini with homemade lemon mayonnaise*

£ 33.00

## SELEZIONE DI TARTARE

tonno con emulsione di lime e timo, caviale Oscietra ed erba cipollina, salmone sockeye con emulsione di limone

*tuna tartare with lime and thyme emulsion, Oscietra caviar and chives, sockeye salmon with lemon emulsion*

£ 38.00

## NOCI DI CAPESANTE

scottate in padella, crema di topinambur, riccio di mare e chips di finocchio

*pan-seared scallops with jerusalem artichoke cream, sea urchin sauce and fennel crisps*

£ 37.00

All dishes may contain traces of gluten and nuts. Please kindly inform your waiter or waitress if you have any allergies or intolerance.
All prices include the VAT at the current rate. A discretionary service charge of 15% will be added to the final bill. V Vegetarian

# Antipasti

## BATTUTO DI MANZO

crema di burrata e avocado, cipolla rossa di Tropea in agrodolce, scaglie di tartufo nero e nocciole tostate

*beef tartare, burrata and avocado cream, sweet and sour red Tropea onion, shaved black truffle and toasted hazelnuts*

£ 32.00

## POLPETTINE DI CARNE

cotte in padella con burro fuso, Parmigiano Reggiano 24 mesi ed erbe aromatiche

*pan-fried meatballs with melted butter, 24 months aged Parmigiano Reggiano and aromatic herbs*

£ 22.00

## V BURRATA

crema di pomodoro confit al rosmarino, olio al basilico e croccante al papavero

*burrata cheese with rosemary tomato confit sauce, basil olive oil and crispy poppy seeds*

£ 22.00

## V CARCIOFI

fritti in tempura e salsa tartara

*fried artichokes in tempura with tartare sauce*

£ 30.00

## V PARMIGIANA

di melanzana, pomodoro datterino, mozzarella campana e foglie di basilico fresco

*aubergine parmigiana, datterino tomatoes, mozzarella from Campania and fresh basil leaves*

£ 22.00

All dishes may contain traces of gluten and nuts. Please kindly inform your waiter or waitress if you have any allergies or intolerance.
All prices include the VAT at the current rate. A discretionary service charge of 15% will be added to the final bill. V Vegetarian

# Primi Piatti

## MINESTRONE

di verdure al sapore di maggiorana

*vegetable soup, marjoram flavoured*

£ 20.00

## SPAGHETTO

alle vongole veraci saltato nella loro acqua di cottura

*spaghetti with large clams sautéed in their cooking water*

£ 35.00

## RAVIOLO

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

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

£ 36.00

## TAGLIOLINO

al granchio reale, pomodoro datterino e cipollotti

*king crab tagliolino with datterino tomatoes and spring onions*

£ 70.00

## LINGUINE

all'astice, pomodoro datterino e bisque di crostacei

*linguine with homarus lobster, datterini tomatoes and bisque sauce*

per due persone - for two people

£ 110.00

All dishes may contain traces of gluten and nuts. Please kindly inform your waiter or waitress if you have any allergies or intolerance.
All prices include the VAT at the current rate. A discretionary service charge of 15% will be added to the final bill. V Vegetarian

# Primi Piatti

## PAPPARDELLE PAPER MOON

pomodoro, panna e bacon croccante

*homemade pappardelle with tomato, cream and crispy bacon*

£ 32.00

## GNOCCHETTI

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

*homemade potato gnocchi, truffle cream, flakes of seasonal black truffle and toasted hazelnuts*

£ 36.00

## RISOTTO

formaggio morbido, pepe e scampi scottati in padella al profumo di limone

*risotto with creamy cheese and pepper, pan-seared langoustines and lime*

£ 34.00

## TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE

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

*homemade tagliatelle in beef and veal sauce*

£ 30.00

## 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*

£ 33.00

All dishes may contain traces of gluten and nuts. Please kindly inform your waiter or waitress if you have any allergies or intolerance.
All prices include the VAT at the current rate. A discretionary service charge of 15% will be added to the final bill. V Vegetarian

# Secondi Piatti

## PESCATO DEL GIORNO

al forno servito con patate, pomodorini, capperi, olive e carciofi

*baked, served with potatoes, datterini tomatoes, capers, olives and artichokes*

£ 70.00

## ROMBO

in padella, purea di patate viola, carciofi e la sua riduzione al rosmarino

*pan-seared turbot, purple potato, artichokes and reduced rosemary broth*

£ 42.00

## CALAMARI DEL MEDITERRANEO

profumati al rosmarino, accompagnati da crema di melanzane e zucchine alla griglia

*pan-seared calamari with a scent of rosemary served with cream of grilled aubergine and courgette*

£ 36.00

## SOGLIOLA

sogliola di Dover alla griglia, con spinacino saltato all'olio extravergine di oliva toscano

*grilled Dover sole, sautéed spinach with Tuscan extra virgin olive oil*

£ 80.00

## SFERE DI CECI E LENTICCHIE (VEGAN)

sfumate al vino bianco, crema di cavolfiore e chips di patate al pepe rosa

*vegan chickpea and lentil balls, deglazed with white wine, cauliflower velouté and pink peppercorn potato crisps*

£ 28.00

All dishes may contain traces of gluten and nuts. Please kindly inform your waiter or waitress if you have any allergies or intolerance.
All prices include the VAT at the current rate. A discretionary service charge of 15% will be added to the final bill. V Vegetarian

# Secondi Piatti

## OSSOBUCO DI VITELLO

con risotto alla Milanese

*braised veal shank served with saffron risotto*

£ 58.00

## FILETTO DI MANZO

cotto in padella, salsa rosa e purea di patate

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

£ 52.00

## AGNELLO

alla griglia, melanzane al forno e salsa profumata allo scalogno

*grilled lamb with roasted aubergine and shallot sauce*

£ 55.00

## LA NOSTRA MILANESE

classica servita con rucola e pomodoro datterino

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

£ 68.00

## 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*

£ 35.00

All dishes may contain traces of gluten and nuts. Please kindly inform your waiter or waitress if you have any allergies or intolerance.
All prices include the VAT at the current rate. A discretionary service charge of 15% will be added to the final bill. V Vegetarian

# Pizze

## PIZZA MARGHERITA

pomodoro, mozzarella e basilico fresco

*tomato, mozzarella and fresh basil*

£ 24.00

## PAPER MOON SPECIAL

mozzarella, bresaola, spinaci ed olio al tartufo

*mozzarella, bresaola, spinach and truffle oil*

£ 40.00

## PIZZA VALTELLINA

mozzarella, bresaola, rucola e Parmigiano Reggiano 24 mesi

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

£ 32.00

## PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi champignon

*tomato, mozzarella, cooked ham and champignon mushrooms*

£ 28.00

## PIZZA PROSCIUTTO CRUDO

pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo 24 mesi

*tomato, mozzarella, 24 months aged prosciutto crudo*

£ 29.00

All dishes may contain traces of gluten and nuts. Please kindly inform your waiter or waitress if you have any allergies or intolerance.
All prices include the VAT at the current rate. A discretionary service charge of 15% will be added to the final bill. Vegetarian

# Pizze

## PIZZA OWO

pomodoro, mozzarella, salamino piccante, cipolla e peperoncino fresco

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

£ 28.00

## CALZONE CLASSICO

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e basilico fresco

*tomato, mozzarella, prosciutto and fresh basil*

£ 28.00

## PIZZA BURRATA

pomodoro, burrata, pomodoro datterino e basilico fresco

*tomato, burrata, datterini tomatoes and fresh basil*

£ 29.00

## PIZZA PORCINI E TARTUFO

mozzarella, funghi porcini e tartufo di stagione

*mozzarella, porcini mushrooms and seasonal truffle*

£ 32.00

## PIZZA ORTOLANA

mozzarella, funghi, zucchine, melanzane, peperoni e fiore di zucca

*mozzarella, mushrooms, zucchini, aubergines, peppers and zucchini flowers*

£ 30.00

All dishes may contain traces of gluten and nuts. Please kindly inform your waiter or waitress if you have any allergies or intolerance.
All prices include the VAT at the current rate. A discretionary service charge of 15% will be added to the final bill. Vegetarian

# Proposte leggere

## RUCOLA

mirtilli, formaggio morbido, noci croccanti, emulsione di olio extravergine di oliva toscano e arancia

*rocket salad with blueberries, soft cheese, fresh orange, crunchy walnuts and Tuscan extra virgin olive oil*

£ 18.00

## RADICCHIO

Gorgonzola, pere e noci

*radicchio, Gorgonzola, pear and walnuts*

£ 18.00

## LATTUGA

mozzarella, olive Taggiasche e cipolla di Tropea

*lettuce, mozzarella cheese, Taggiasca olives and Tropea onions*

£ 18.00

## PUREA DI PATATE

*mashed potatoes*

£ 12.00

## SPINACI

saltati con olio extravergine di oliva toscano

*sautéed spinach with Tuscan extra virgin olive oil*

£ 12.00

## VERDURE

scottate alla griglia e olio extravergine di oliva toscano

*grilled vegetables with Tuscan extra virgin olive oil*

£ 14.00

All dishes may contain traces of gluten and nuts. Please kindly inform your waiter or waitress if you have any allergies or intolerance.
All prices include the VAT at the current rate. A discretionary service charge of 15% will be added to the final bill. Vegetarian