

paper moon



PRANZO AT THE OWO

Antipasti

CARCIOFO

alla "Giudea" con trippa di seppia e olio alla menta
deep fried artichoke served with cuttlefish and mint oil

or

POLPO

servito su crema di melanzane e Nduja di Spilinga
pan-fried octopus served with aubergine purée and Nduja of Spilinga

Secondi

RISOTTO

al cavolo nero mantecato con Pecorino Romano DOP
risotto with black cabbage cream and Pecorino Romano DOP

or

ROMBO

alla griglia servito con cipolla di Tropea e funghi saltati al timo
grilled turbot with Tropea onions and sautéed mushrooms

Dolce

BONET

al cioccolato e nocciole servito con Amaretto e granella di cacao
chocolate and hazelnut bonet served with Amaretto biscuit crumble and cocoa nibs tuile

£49