

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 all over the year, with the exception of very short periods, since they are the expression 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

حبار صغير مشوي على رغوطة البطاطس المحمصّة وصلصة البحر الأبيض المتوسط

90 qar

FRITTO MISTO

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

جراد مقلّي، كاليماري، أنشوجة وكوسة مع مايونيز ليمون محلي الصنع

125 qar

SELEZIONE DI TARTARE*

ricciola e cetriolo, salmone e avocado, tonno e mango

tartare selection of amberjack and cucumber, salmon and avocado, tuna and mango

تشكيلة تارتار من التونة والروبيان الأحمر والسريولا

130 qar

CAPELANTE

alla piastra, crema di piselli e limone confit

seared scallops, green pea cream and lemon confit

اسكالوب محروق، كريمة البازلاء الخضراء وكونفيت الليمون

110 qar

BATTUTO DI GAMBERI ROSSI**

con cuore di lattuga croccante, finger lime, mela verde e la sua crema

pounded tiger prawns with crispy lettuce hearts, finger lime and green apple with its cream

روبيان النمر المطحون مع قلوب الخس المقرمشة، أصابع الليمون والتفاح الأخضر مع الكريمة

220 qar

Antipasti

TARTARE DI MANZO

trittico capperi e acciughe, tartufo e battuto di olive, olio, sale e tabasco

beef tartare seasoned with capers and anchovies, truffle and pounded olives, olive oil, salt and tabasco sauce

لحم بقري مفروم ، كريمة بوراتا، أنشوجة، مخال يصل أحمر، أسود الكمأة، الجوز المحمص، الرشاد

120 qar

VITELLO TONNATO

salsa tonnata e capperi di Pantelleria

cold veal with tuna sauce and Pantelleria capers

لحم العجل البارد مع صلصة التونة ونبات الكبر بانتيليريا

95 qar

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

جبنة بوراتا مع صلصة كونفيت طماطم روزماري، زيت زيتون بالريحان وفتات الخبز المحمص

98 qar

FIORI DI ZUCCHINE

fritti, ripieni di mozzarella di bufala, accompagnati da salsa alle acciughe

fried zucchini flowers stuffed with buffalo mozzarella, served with anchovy sauce

زهور الكوسا المقلية محشوة جبنة موزاريللا البافالو، تقدم مع صوص الأنشوجة

115 qar

PARMIGIANA

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

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

باننجان بارميجيانا، طماطم داترينو، موزاريللا من كامبانيا وأوراق الريحان الطازجة

90 qar

Primi Piatti

CREMA DI PISELLI

fredda alla maggiorana con crostini al rosmarino
cold green pea soup with marjoram served with rosemary toast
حبار صغير مشوي على رغوطة البطاطس المحمصّة وصلصة البحر الأبيض المتوسط

70 qar

SPAGHETTO GENTILE

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

110 qar

RAVIOLO*

ripieno di burrata, arricchito con code di gamberi rossi crudi e pomodoro datterino
homemade raviolo stuffed with burrata cheese, raw tiger prawn tails and datterino tomatoes
رافيوولي محشو بجبنّة بوراتا ، روبيان أحمر ني وطماطم كرزية

275 qar

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 shellfish powder
معكرونة كابيلانتشي محشوة بالأسماك، مرق السمك المخفف، الأعشاب الموسمية ومسحوق المحار

115 qar

LINGUINE*

al granchio reale dell'Alaska, pomodoro datterino e bisque di crostacei
linguine with Alaskan king crab, datterino tomatoes and bisque of crustaceans
لينجويني مع سلطعون ملك ألاسكا، طماطم داترينو وحساء القشريات

215 qar

Primi Piatti

PAPPARDELLE PAPER MOON

pomodoro, panna e bacon croccante
homemade pappardelle with tomato, cream and crisp bacon
معجنات البارباديل محلية الصنع، صلصة وردية

95 qar

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
جبنّة الريكوتا نوتشي مع جبنّة تاليجيو وكريمة الكمأة والبندق المحمص والكمأة السوداء الموسمية المحلوقة

135 qar

RISOTTO

agli asparagi e Parmigiano Reggiano 24 mesi
asparagus risotto with Parmesan aged 24 months
ريزوتو الهليون مع البارميزان بعمر 24 شهرًا

98 qar

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE

al ragù a base di filetto di manzo e vitello, leggermente rosso
homemade tagliatelle with slightly red beef and veal sauce
تالياتيلي صلصة بولونيز راجوت

98 qar

TAGLIOLINO

scampi saltati, zucchini, fiori di zucca e olio extravergine di oliva toscano
tagliolini with sautéed shrimps, zucchini and their flowers and Tuscan extra virgin olive oil
تاجليوليني مع الجمبري المقلي والكوسا وأزهارها وزيت الزيتون البكر الممتاز من توسكان

170 qar

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 zucchini

سمك الراهب المشوي يقدم مع كريمة الخرشوف القدس والطماطم المجففة بالشمس والشمر الصغير المحمر

220 qar

ROMBO

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

سمك التريس المحمر، البطاطس الأرجوانية، الهليون، بوريه الملح ومرق إكليل الجبل المخفف

195 qar

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 zucchini

كاليماري المشوي برائحة إكليل الجبل ، كريمة الباذنجان المشوي والكوسة

155 qar

OMBRINA

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

أومبرين مخبوز، طماطم داترينو، نبات الكبر، زيتون تاجياسكا وحبر الحبار

165 qar

ASTICE

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

إستاكوزا على الطريقة الكاتالونية، خضار مقرمشة وصوص خاص بنا

198 qar

Secondi Piatti

FIORENTINA

asparagi croccanti e pomodori grigliati
grilled T-bone steak with crispy asparagus and grilled tomatoes

شريحة لحم تي بون مشوية مع الهليون المقرمش والطماطم المشوية

495 qar

FILETTO DI MANZO

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

لحم البقر ، صلصة الفلفل الوردي ، البطاطس المهروسة

190 qar

AGNELLO*

alla griglia, peperonata fatta in casa e salsa profumata al timo
grilled lamb, homemade sliced peppers cooked with olive oil, onions and tomatoes and thyme scented sauce

قطع لحم ضأن مشوية تقدم مع البطاطس المخبوزة برائحة المريمية وإكليل الجبل

195 qar

LA NOSTRA MILANESE

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

لحم العجل المقلية ميلانيزي ، سلطة ، طماطم كرزية

155 qar

GALLETTO NOSTRANO

croccante al profumo di rosmarino e patate a fiammifero
crispy home-grown spring chicken scented with rosemary and potato sticks

جاليتو أروستو إي باتات أروستو

165 qar

Pizze

PIZZA AI FRUTTI DI MARE

pomodoro, mozzarella e frutti di mare

tomato, mozzarella and seafood

الطماطم والموزاريلا والمأكولات البحرية

105 qar

PIZZA MARGHERITA

pomodoro, mozzarella e basilico fresco

tomato, mozzarella and fresh basil

ريحان، طماطم وجبنة موزاريلا

70 qar

CALZONE CLASSICO

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e basilico fresco

tomato, mozzarella, Turkey ham and fresh basil

طماطم ، موزاريلا ، ديك رومي ، ریحان

90 qar

PIZZA QUATTRO FORMAGGI

mozzarella, gorgonzola, taleggio e Parmigiano Reggiano

mozzarella, gorgonzola, taleggio and Parmesan

موتزاريلا ، جبن الماعز ، بارميجيانو ريجيانو

95 qar

PIZZA CAPRICCIOSA

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi champignon, acciughe, capperi e olive

tomato, mozzarella, Turkey ham, artichokes, champignon mushrooms, anchovies, capers, olives

طماطم ، موزاريلا ، فطر ، خرشوف ، لحم ديك رومي ، أنشوجة، كبر زيتون أسود

95 qar

Pizze

PIZZA VALTELLINA

mozzarella, bresaola, rucola e Parmigiano Reggiano 24 mesi

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

بريسولا لحم البقر ، أوراق روكيت، بارميجيانو ريجيانو وجبنة موزاريلا

95 qar

PIZZA OWO

pomodoro, mozzarella, salamino piccante, cipolla e peperoncino fresco

tomato, mozzarella, spicy beef pepperoni, onion and fresh chili pepper

طماطم، موزاريلا، سلامي حار، بصل وفلفل حار طازج

95 qar

PIZZA MILANO

mozzarella, crescenza, pistacchi e olio extravergine di oliva

mozzarella and crescenza cheese, pistachios, extra virgin olive oil

جبنة موزاريلا و كريسينزا، فستق، زيت زيتون بكر ممتاز

95 qar

PIZZA BURRATA

pomodoro, burrata, pomodoro datterino e basilico fresco

tomato, burrata, datterini tomatoes and fresh basil

طماطم، بوراتا، طماطم دائري وريحان طازج

95 qar

PIZZA PORCINI E TARTUFO

mozzarella, funghi porcini e tartufo di stagione

mozzarella, porcini mushrooms and seasonal truffle

بيتزا مع فطر بورسيني والكمأة

95 qar

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 caper powder

بيض مقرمش، موس البطاطس، بصل أحمر حلو وحامض ومسحوق الكبر

65 qar

RUCOLA

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

سلطة جرجير مع خيار، جبنة فيتا، بذور دوار الشمس، طماطم داترينو و صلصة الخل العطرية

75 qar

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

سبانخ صغيرة مع جبن ماعز طري، جوز، قلب النخيل وبصل حلو وحامض

70 qar

PATATE A FIAMMIFERO

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

أصابع البطاطس مع جبنة البارميزان وملح الكمأة

45 qar

SPINACI

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

سبانخ مقالية مع زيت الزيتون البكر الممتاز

40 qar

VERDURE

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

خضار مشوية مع زيت الزيتون البكر الممتاز

50 qar