

ANTIPASTI

POLPO

scottato alla piastra su spuma di patata arrosto e vinaigrette mediterranea
Grilled octopus on a foam of roasted potatoes with Mediterranean vinegar

120 QR

COZZE

sauté, pomodoro datterino e pane toscano
Sautéed mussels with cherry tomatoes, Tuscan olive oil

120 QR

FRITTO MISTO

con zucchine e salsa tartara fatta in casa
Deep fried squid, shrimps and zucchini with home-made tartare sauce

90 QR

NOCI DI CAPESANTE

insalatina di asparagi croccanti e salsa riccio di mare
Pan-fried scallops with extra virgin olive oil, crispy asparagus, sea urchin sauce

120 QR

TARTARE DI SALMONE

gazpacho freddo, dadolata di avocado e cetriolo
Salmon tartare with gazpacho, diced avocado and cucumber

105 QR

BATTUTO DI GAMBERI ROSSI

cuore di lattuga croccante, finger lime, mela rossa e la sua purea
Pounded red shrimps with crispy romaine hearts, finger lime, red apple with its purée

240 QR

TONNO

leggermente scottato alla piastra, insalatina croccante, citronette di limone
seared tuna, crispy salad and lemon citronette

100 QR

BATTUTO DI MANZO

salsa parmigiano, maionese fatta in casa, scaglie di tartufo nero
Beef tartare, months parmesan cheese cream, home-made mayonnaise, shaved black truffles

120 QR

BURRATA PUGLIESE

con pomodori datterini gialli, neri e rossi, basilico fresco e olio extravergine di oliva toscano
Burrata cheese with yellow, black and red tomatoes, fresh basil and extra virgin olive oil

90 QR

PARMIGIANA

di melanzana violetta, passata di pomodoro datterino rosso, mozzarella campana e foglie di basilico fresco
Eggplant parmigiana, red cherry tomato sauce, mozzarella from Campania and fresh basil leaves

70 QR

ZUPPE

GAZPACHO

servito freddo con crostini di pane fatto in casa
Cold gazpacho soup served with homemade croutons

70 QR

PRIMI PIATTI

SPAGHETTO GENTILE

alle vongole veraci, saltato nella loro acqua di cottura
Spaghetti with clams

100 QR

RAVIOLO

ripieno di burrata, arricchito con code di gamberi rossi crudi e pomodoro datterino
Homemade ravioli stuffed with burrata cheese, raw red shrimps and cherry tomatoes

300 QR

MEZZA MANICA

calamaretti spillo, cozze, vongole e peperoncino
Mezzo maniche with baby squids, mussels, clams and chili pepper

115 QR

LINGUINE

all'astice, pomodoro datterino e bisque di crostacei
Linguine with homarus lobster, cherry tomatoes and bisque sauce

215 QR

PAPPARDELLE PAPER MOON

salsa al pomodoro, panna e bacon croccante
Homemade pappardelle with smoked beef bacon, tomato sauce and cream

90 QR

GNOCCHETTI

di ricotta, crema tartufata, nocciole tostate, scaglie di tartufo nero di stagione
ricotta gnocchi, truffle cream, shaved black truffle and toasted hazelnuts

120 QR

PRIMI PIATTI

RISOTTO

agli asparagi, parmigiano reggiano 24 mesi
Asparagus risotto with 24 months parmesan cheese

90 QR

TAGLIATELLE

con ragù a base di filetto di manzo e vitello, leggermente rosso
Homemade tagliatelle with bolognese ragout sauce

85 QR

RAVIOLONE

ripieno di patate, fagiolini, salsa al pesto alla genovese
Homemade ravioli stuffed with potatoes, stream beans, pesto sauce Genovese style

90 QR

SECONDI PIATTI

OMBRINA

scottata alla piastra, scigno di zucchina e spuma di pomodori datterini gialli e rossi
grilled umbrine served with zucchini, red and yellow cherry tomatoes cream

170 QR

CALAMARI DEL MEDITERRANEO

profumati al rosmarino, accompagnati da crema di melanzane e zucchine alla griglia
Grilled Mediterranean squids with a scent of rosemary, cream of grilled eggplant and zucchini

140 QR

RANA PESCATRICE

scottata in padella servita con purea di topinambur e pomodorini essiccati
Grilled monkfish served with Jerusalem artichoke purée and dried tomatoes

220 QR

GAMBERONI

alla griglia, peperonata, olio extravergine di olive
grilled big prawns served with capsicum peperonata virgin olive oil

215 QR

BRANZINO

cotto in forno, grani di pepe, rosmarino e olio extravergine di olive
Baked seabass with peppercorn, rosemary and extra virgin olive oil

155 QR

MERLUZZO NERO

con pomodorini, capperi, olive e patate
Black cod with cherry tomato, capers, olives and potatoes

220 QR

OSSOBUCO DI VITELLO

con risotto alla milanese
Braised veal shank with saffron risotto

145 QR

FILETTO DI MANZO

cotto in padella, salsa rosa e purea di patate
Pan-fried beef tenderloin with pink peppercorn sauce and potato purée

175 QR

ROBESPIERRE

di controfiletto al pepe verde in grani e rosmarino
Seared sirloin with rosemary and peppercorn

185 QR

COSTATA DI MANZO "FIORENTINA"

con asparagi e pomodori grigliati
Beef T-bone with asparagus and grilled tomatoes

475 QR

LA NOSTRA MILANESE

classica, servita con rucola e pomodorini
Breaded veal chop served with rocket salad and cherry tomatoes

170 QR

GALLETTO NOSTRANO

cotto a bassa temperatura, rosmarino e patate al forno al timo
Crispy spring chicken, rosemary, thyme roasted potatoes

145 QR

PIZZE

PIZZA AI FRUTTI DI MARE

Tomato, mozzarella, seafood

95 QR

PIZZA MARGHERITA

Tomato, mozzarella and fresh basil

65 QR

CALZONE CLASSICO

Tomato, mozzarella, turkey ham, basil

90 QR

PIZZA AL SALMONE SCOZZESE E

ASPASAGI
Mozzarella, Scottish salmon and green asparagus

95 QR

PIZZE

PIZZA QUATTRO FORMAGGI

Mozzarella, gorgonzola, taleggio and parmesan cheese

85 QR

PIZZA CAPRICCIOSA

Tomato, mozzarella, Turkey ham, artichoke, champignon, anchovies, capers, olives

90 QR

PIZZA VALTELLINA

Mozzarella, beef bresaola, rocket salad and 24 months Parmigiano Reggiano cheese

85 QR

PIZZA ARABICA

Tomato, mozzarella, beef pepperoni, onion and fresh chilli pepper

90 QR

PIZZA ISTANBUL

Mozzarella, crescenza, pistachios

95 QR

PIZZA BURRATA

Tomato, burrata, cherry tomato and basil

95 QR

PIZZA PORCINI E TARTUFO

Mozzarella, porcini mushrooms, seasonal truffle

90 QR

PROPOSTE LEGGERE

INSALATA PANZANELLA

olive, cipolla, pomodoro, pane toscano, olio extra vergine d'oliva
Olives, onion, tomato, Tuscan bread and extra virgin olive oil

65 QR

INSALATA PAPER MOON

pomodori, red cipolle, olive nere, feta, anguria
Paper moon salad, tomatoes, red onion, black olive, feta cheese, watermelon

65 QR

INSALATA DI SPINACI

con caprino, funghi champignon, pomodorini secchi e noci caramellate
organic baby spinach with goat cheese, champignon mushrooms, sun dried tomatoes, caramelized walnuts

65 QR

PUREE DI PATATE

Mashed potatoes

25 QR

SPINACI

saltati con olio extravergine di olive
Sautéed spinach with extra virgin olive oil

25 QR

VERDURE

scottate alla griglia e olio extravergine di olive
Grilled vegetables

25 QR

DOLCI

TIRAMISÙ

savoiaro, crema al mascarpone e caffè
Soft ladyfinger with mascarpone cheese cream and coffee

55 QR

SELEZIONE DI FRUTTA

con sorbetto al mango
Fruit selection served with mango sorbet

55 QR

CRÈME BRULÉE

alla vaniglia, fragole marinate
Vanilla crème brûlée, marinated strawberry

55 QR

PANNACOTTA

alla vaniglia del Madagascar con salsa di lamponi
Panna cotta with vanilla from Madagascar, almond crumble and raspberry sauce

55 QR

TARTE TATIN

con gelato alla vaniglia
Tarter tatin with vanilla ice cream

55 QR

VARIAZIONE FREDDA

di creme di gelati e sorbetti con frutta secca
Cold variation of ice creams and sorbets with dried fruits

55 QR

PROFITEROLE

al cioccolato nero, crema chantilly e mandorle tostate
Chocolate profiterole with Chantilly cream, toasted almonds

55 QR

SEMIFREDDO

al cioccolato bianco, frutto della passione
White chocolate semifreddo, passion fruit cream

55 QR