

*la spiga*  
*by 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

### CAVIALE

Sevruga	Beluga
30 gr 988qar	30 gr 1268qar
	50 gr 1845qar

accompagnato da panna acida e pane tostato  
*served with sour cream and toasted bread*  
يقدم مع الكريمة الحامضة والخبز المحمص

### CALAMARETTO SPILLO

scottato alla piastra su spuma di patata arrosto e vinaigrette mediterranea  
*seared baby squid on roasted potato foam and Mediterranean vinaigrette*  
حبار صغير مشوي على رغوة البطاطس المحمصّة وصلصة البحر الأبيض المتوسط

128qar

### MERLUZZO NERO

in pastella servito con salsa tartara fatta in casa  
*battered black cod served with homemade tartare sauce*  
سمك القد الأسود يقدم مع صلصة التارتار محلية الصنع

168qar

### SELEZIONE DI TARTARE\* \*

selezione di tartare di tonno, gambero rosso e ricciola  
*tartare selection of tuna, red prawns and amberjack*  
شكيلة تارتار من التونة والروبيان الأحمر والسريولا

196qar

### BATTUTO DI GAMBERI ROSSI

con cuore di lattuga croccante, finger lime, mela verde e la sua crema  
*pounded red prawns with crispy romaine hearts, finger lime and green apple with its cream*  
روبيان أحمر مقشر وقلوب رومانية مقرمشة أصابع الليمون ، التفاح الأحمر المهروس

288qar

## Antipasti

### KING CRAB

polpa di granchio reale servita tiepida, pomodorino confit, emulsione di salsa di crostacei alla senape  
*warm king crab meat, confit cherry tomatoes, shellfish emulsion with mustard*  
لحم السلطعون الدافئ، طماطم كرزية كونفيت، مستحلب المحار مع الخردل

228qar

### 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 hazelnuts*  
رتار لحم بقرى ، كريمة جبنة البارميزان ، مايونيز ، كما أسود مبشور

188qar

### BURRATA PUGLIESE

zucchine, olive taggiasche, pomodori datterini al forno, basilico fresco e olio extravergine di oliva  
*burrata with zucchini, Taggiasca olives, baked datterini tomatoes, fresh basil and extra virgin olive oil*  
جبنة بوراتا مع طماطم ، ربحان طازج وزيت زيتون

110qar

### CARCIOFI

fritti serviti con maionese agli agrumi fatta in casa  
*deep fried artichokes served with homemade citrus mayonnaise*  
خرشوف مقلي يقدم مع مايونيز الحمضيات محلي الصنع

95qar

### PARMIGIANA

di melanzana, pomodoro datterino, mozzarella campana e foglie di basilico fresco  
*aubergine parmigiana, datterini tomatoes, mozzarella from Campania and fresh basil*  
باننجان بارميجيانا، طماطم داتيريني، موزاريللا من كامبانيا وريحان طازج

90qar

## Primi Piatti

### CREMA DI CECI

al profumo di zenzero, calamaretti alla griglia e olio extravergine di oliva al rosmarino  
*chickpeas cream scented with ginger, grilled baby squids and rosemary infused extra virgin olive oil*  
كريمة الحمص المعطرة بالزنجبيل والحبار الصغير المشوي وإكليل الجبل المملوء بزيت الزيتون البكر الممتاز

86qar

### SPAGHETTO GENTILE

alle vongole veraci saltato nella loro acqua di cottura  
*spaghetti with clams*  
سباغيتي مع المحار

155qar

### RAVIOLO

ripieno di burrata, arricchito con code di gamberi rossi crudi e pomodoro datterino  
*homemade raviolo stuffed with burrata, raw red prawns and datterini tomatoes*  
رافيوولي محشو بجبنة بوراتا ، روبيان أحمر ناي وطماطم كرزية

345qar

### CHITARRA

con calamaretti spillo, cozze, vongole e peperoncino  
*homemade chitarra pasta with baby squids, mussels, clams and chili pepper*  
معكرونة تشيتارا محلية الصنع مع الحبار وبلح البحر والمحار والفلفل الحار

168qar

### LINGUINE

all'astice, pomodoro datterino e bisque di crostacei  
*linguine with Homarus lobster, datterini tomatoes and bisque sauce*  
لينكويني مع سلطعون . الطمطم الكرزية

275qar

## Primi Piatti

### PAPPARDELLE PAPER MOON

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

99qar

### GNOCCHETTI

di ricotta, crema tartufata, nocciole tostate, scaglie di tartufo nero di stagione  
*homemade ricotta gnocchi, truffle cream, shaved seasonal black truffle and toasted hazelnuts*  
ريكوستا جنوكتشي ، جبنة تاليجيو ، كريمة الكمأة ، كمأ أسود مبشور ويندق محمص

138qar

### RISOTTO

ai funghi porcini e Parmigiano Reggiano 24 mesi  
*porcini mushrooms risotto with 24 months aged Parmesan*  
ريزوتو فطر بورسيني مع جبنة البارميزان المعتقة لمدة 24 شهرًا

118qar

### TAGLIATELLE

al ragù a base di filetto di manzo e vitello, leggermente rosso  
*homemade tagliatelle with Bolognese ragù sauce*  
تالياتيلي صلصة بولونيز راجوت

98qar

### TAGLIOLINO

scampi saltati, zucchine e il suo fiore, olio extravergine di oliva toscano  
*tagliolini with langoustine, zucchini flowers and Tuscan extra virgin olive oil*  
تاجليولين مع لانجوستين، زهور الكوسة وزيت الزيتون البكر الممتاز من توسكان

186qar

## Secondi Piatti

### FRITTO MISTO

di gamberi, calamari, acciughe, scampi e zucchine servito con maionese al rafano fatta in casa  
*fried prawns, squid, langoustines, anchovies and zucchini with homemade horseradish mayonnaise*

روبيان مقلي، حبار، لانجوستين، أنشوجة وكوسة مع مايونيز الفجل الحار

156qar

### 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*

كاليماري المشوي برائحة إكليل الجبل ، كريمة الباذنجان المشوي والكوسة

135qar

### RICCIOLA

cotta al forno con bouquet aromatico di pomodori ciliegini, scarola, olive taggiasche e capperi  
*baked amberjack with aromatic cherry tomatoes bouquet, escarole, Taggiasca olives and capers*

السرّيولا مطبوخ مع باقة الطماطم الكرزية العطرية، الإسكارول، زيتون تاجياسكا والكبر

228qar

### CODA DI ROSPO

scottata in padella servita con crema di topinambur, pomodorini essiccati e finocchio scottato  
*grilled monkfish served with artichoke cream, sun dried tomatoes and seared baby fennel*

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

196qar

### CARTOCCIO DI MARE

con verdure di stagione alla julienne al profumo di erbe aromatiche  
*wrapped and baked seafood served with julienne seasonal vegetables scented with aromatic herbs*

مأكولات بحرية ملفوفة ومخبوزة تقدم مع خضار جوليان موسمية معطرة بالأعشاب العطرية

296qar

## Secondi Piatti

### OSSOBUCO DI VITELLO

con risotto alla Milanese  
*braised veal shank served with saffron risotto*

لحم عجل مطهو ببطء ، أرز الريستو بالزعفران

205qar

### FILETTO DI MANZO

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

لحم البقر ، صلصة الفلفل الوردي ، البطاطس المهروسة

295qar

### AGNELLO

alla griglia e il suo fondo servito con patate al forno al profumo di salvia e rosmarino  
*grilled lamb chops served with baked potatoes with a scent of sage and rosemary*

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

178qar

### LA NOSTRA MILANESE

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

لحم العجل المقليّة ميلانيزي تقدم مع سلطة جرجير و طماطم كرزية

198qar

### GALLETTO NOSTRANO

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

جاج الربيع المحمص مع الهلين والبطاطا المشوية

148qar

## Pizze

### PIZZA AI FRUTTI DI MARE

pomodoro, mozzarella e frutti di mare

*tomato, mozzarella and seafood*

الطماطم والموزاريلا والمأكولات البحرية

128qar

### PIZZA MARGHERITA

pomodoro, mozzarella e basilico fresco

*tomato, mozzarella and fresh basil*

ريحان، طماطم وجبنة موزاريلا

80qar

### CALZONE CLASSICO

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e basilico fresco

*tomato, mozzarella, prosciutto and fresh basil*

طماطم ، موزاريلا ، ديك رومي ، ريحان

98qar

### PIZZA QUATTRO FORMAGGI

mozzarella, gorgonzola, taleggio e Parmigiano Reggiano

*mozzarella, gorgonzola, taleggio and Parmesan*

موتزاريلا ، جبن الماعز ، بارميجيانو ريجيانو

98qar

### PIZZA CAPRICCIOSA

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

*tomato, mozzarella, prosciutto, artichokes, champignon mushrooms, anchovies, capers, olives*

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

102qar

## 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

98qar

### PIZZA OWO

pomodoro, mozzarella, salamino piccante, cipolla e peperoncino fresco

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

طماطم، موزاريلا، سلامي حار ، بصل وفلفل حار طازج

94qar

### 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

95qar

### PIZZA BURRATA

pomodoro, burrata, pomodoro datterino e basilico fresco

*tomato, burrata, datterini tomatoes and fresh basil*

طماطم، بوراتا، طماطم دائري وريحان طازج

110qar

### PIZZA PORCINI E TARTUFO

mozzarella, funghi porcini e tartufo di stagione

*mozzarella, porcini mushrooms and seasonal truffle*

بيتزا مع فطر بورسيني والكمأة

130qar

# Proposte leggere

## INSALATA DI SPINACI

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

سبانخ ، جبنة الماعز ، فطر ، طماطم مجففة ، جوز بالكراميل

82qar

## CARCIOFI CRUDI

con scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi  
*artichoke with 24 months aged shaved Parmesan*

الخرشوف مع جبن بارميزان مخلوق عمره 24 شهرًا

88qar

## MELOGRANO

pomodoro datterino, cipolle rosse di Tropea, olive nere, feta, olio extravergine d'oliva  
*pomegranate, datterini tomatoes, Tropea red onion, black olives, feta and extra virgin olive oil*

رمان، طماطم داتيريني، بصل أحمر تروبييا، زيتون أسود، جبنة فيتا وزيت زيتون بكر ممتاز

86qar

## PUREA DI PATATE

*potato purée*

بطاطا مهروسة

40qar

## SPINACI

saltati con olio extravergine di oliva  
*with extra virgin olive oil*

سبانخ سوتيه

52qar

## VERDURE

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

خضروات مشوي

45qar