

ANTIPASTI

Frittura di calamari e gamberi
con zucchine

Deep fried squids & shrimp with zucchini

97 QR

Tortino di melanzane alla parmigiana

Layered eggplant with tomatoes, mozzarella & basil

87 QR

Tartare di salmone marinato, avocado,
cetriolo e crema di pomodoro

*Salmon tartare, avocado, cucumber
& gazpacho sauce*

98 QR

Polpo grigliato con mousse di patate,
concasse' di pomodoro e origano

*Grilled octopus with potato foam,
tomato concasse & oregano*

105 QR

Granchio reale dell'Alaska, mango
tartare, finocchi a crudo conditi
con olio e limone

*Alaskan king crab, mango tartare, cilantro,
fennel with extra virgin olive oil & lemon*

165 QR

Burrata campana, panzanella Toscana
al profumo di olio extra vergine di oliva
e basilico

*Burrata cheese with Tuscan panzanella,
extra virgin olive oil & basil*

105 QR

Carpaccio di manzo con funghi,
rucola e Parmigiano Reggiano

*Beef carpaccio with mushrooms,
rocket leaves & Parmigiano Reggiano*

102 QR

Vitello tonnato con capperi di Pantelleria

*Roasted veal loin served with tuna sauce
& Pantelleria capers*

90 QR

INSALATONE

Insalata di granchio reale con rucola,
avocado, pomodori e arance

*King crab meat, rocket leaves, avocado,
tomatoes & orange segments*

110 QR

Insalata "La Spiga"

*Rocket leaves, cherry tomatoes
& Parmigiano Reggiano*

76 QR

Insalata mista, pomodoro, feta, barbabietola,
cipolla rossa al forno e rucola

*Mixed salad with feta cheese, heirloom tomato,
rocket leaves, beetroot & baked red onion*

75 QR

Insalata di spinaci novelli con caprino,
noci caramellate e champignon

*Baby spinach, goat cheese, mushrooms, sun dried
tomatoes & caramelized walnuts*

79 QR

PRIMI PIATTI

Minestrone di verdure di stagione

Mixed seasonal vegetables soup

60 QR

Crema di cannellini toscani servita
con cozze sgusciate

*Cannellini bean cream served
with mussels & extra virgin olive oil*

58 QR

Arancini siciliani

*Sicilian rice fritters with green peas & beef ragu,
served with arrabiata sauce*

40 QR

Linguine di Gragnano all'astice
e pomodorini

*Gragnano linguine with Canadian lobster & bisque,
fresh tomato ragu & basil*

210 QR

PRIMI PIATTI

Spaghetti di Gragnano alle vongole
saltati nella loro acqua di cottura

Gragnano spaghetti with clams & parsley

142 QR

Trofie al pesto con
fagiolini e patate

*Trofie pasta with pesto sauce,
green beans & potatoes*

92 QR

Risotto ai carciofi con scaglie
di Parmigiano Reggiano

*Carnaroli rice with artichokes & Parmigiano
Reggiano flakes*

104 QR

Ravioli ai formaggi
con crema tartufo

*Homemade cheese ravioli
with truffle cream sauce*

102 QR

Pappardelle Paper Moon

*Homemade pappardelle with tomato
cream sauce & smoked beef bacon*

99 QR

Fettuccine alla Bolognese

Homemade fettuccine with Bolognese sauce

95 QR

Paccheri di Gragnano
al pomodoro ciliegino

*Gragnano paccheri pasta
with cherry tomato sauce*

85 QR

SECONDI PIATTI

Hamour scottato in padella, con
purea di topinambur, pomodorini
essiccati e baby finocchio

*Pan-fried hamour served with Jerusalem arti-
choke purée, sun dried tomatoes & baby fennel*

152 QR

Merluzzo nero cotto in padella,
carciofi e battuto di olive
taggiasche a crudo

*Pan-fried black cod served with artichokes
& minced Taggiasca olives*

192 QR

Branzino cotto in padella con
asparagi, purè di sedano rapa
& barbabietole

*Sea bass served with asparagus,
celery root purée & baby beetroot*

182 QR

Ossobuco di vitello con risotto
alla Milanese

Braised veal shank served with saffron risotto

182 QR

Galletto scottato alla diavola
e patate arrosto

*Pan-seared spring chicken with spicy sauce
& roasted potatoes*

138 QR

Costoletta di vitello
alla milanese primavera

*Pan-fried breaded veal Milanese, rocket leaves
& cherry tomatoes*

189 QR

Costolette di agnello della Nuova
Zelanda alla piastra con spinaci
saltati all'olio

*Grilled New Zealand lamb chops
with sautéed spinach*

165 QR

Filetto di manzo alla piastra
con porcini saltati in padella
al profumo di aglio

*Roasted beef tenderloin, sautéed porcini
mushrooms, mash potato & garlic scent*

245 QR

Battuta di manzo Paper Moon
con patate novelle al forno

*Pan-fried beef sirloin paillard with roasted
potatoes & chilli flakes*

145 QR

SECONDI PIATTI

Controfiletto di manzo Wagyu alla
griglia, patate a spicchio e insalata

*Grilled Wagyu beef ribeye with potato
wedges & salad*

500g (Serving for 2 people)

420 QR

Branzino del Mediterraneo
cotto in crosta di sale

*Mediterranean sea bass, baked with
salt crust & served with salad*

1,200kg (Serving for 2 people)

435 QR

PIZZE

Pizza Margherita

Tomato, mozzarella & basil

79 QR

Pizza burrata e melanzane

*Tomato, mozzarella, burrata cheese,
eggplant & basil*

105 QR

Pizza ai funghi e spianata
di manzo

*Tomato, mozzarella,
mushrooms & beef salami*

99 QR

Pizza quattro formaggi

*Mozzarella, taleggio, gorgonzola
& parmesan cheese*

95 QR

Pizza ai gamberi e rucola

Tomato, mozzarella, shrimp & rocket leaves

95 QR

Pizza arabica

*Tomato, mozzarella, caramelized onion,
cured turkey & fresh chilli*

92 QR

Pizza Valtellina

*Mozzarella, bresaola, rocket leaves
& Parmigiano Reggiano*

95 QR

Calzone classico

Tomato, mozzarella, turkey ham & basil

88 QR

Pizza capricciosa

*Tomato, mozzarella, turkey ham, artichokes,
mushrooms & olives*

94 QR

DOLCI

Tiramisu'

Tiramisú

60 QR

Tortino al cioccolato
con gelato alla cocco

*Warm chocolate lava cake
with coconut ice cream*

60 QR

Torta caprese tiepida
con gelato alla crema

*Chocolate & almond cake
with vanilla ice cream*

53 QR

Crème brûlée alla vaniglia

Vanilla crème brûlée

55 QR

Panna cotta ai frutti di bosco

*Vanilla custard with mixed berries
& raspberry coulis*

55 QR

Selezione di gelati e sorbetti

Selection of homemade ice creams & sorbets

48 QR

Gelato allo yogurt con frutti di
bosco e scaglie di cioccolato

*Frozen yoghurt with fresh berries
& compote & chocolate flakes*

46 QR