

paper moon GIARDINO

Antipasti

CALAMARETTO SPILLO*

scottato alla piastra su spuma di patata arrosto e vinaigrette mediterranea
seared baby squid on roasted potato foam and Mediterranean vinaigrette

€ 25.00

MERLUZZO NERO*

in pastella servito con salsa tartara fatta in casa
battered black cod served with homemade tartare sauce

€ 23.00

CAVIALE

Sevruga Beluga

30 gr € 110.00 30 gr € 150.00
50 gr € 160.00 50 gr € 250.00

accompagnato da panna acida e pane tostato

served with sour cream and toasted bread

SELEZIONE DI TARTARE**

selezione di tartare di tonno, gambero rosso e ricciola
tartare selection of tuna, red prawns and amberjack

€ 24.00

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

€ 24.00

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

€ 36.00

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

€ 21.00

BURRATA PUGLIESE

zucchine, olive taggiasche, pomodori datterini al forno, basilico fresco e olio extravergine di oliva
burrata cheese with zucchini, Taggiasca olives, baked cherry tomatoes, fresh basil and extra virgin olive oil

€ 19.00

CARCIOFI

fritti serviti con maionese agli agrumi fatta in casa
deep fried artichokes served with homemade citrus mayonnaise

€ 20.00

PARMIGIANA

di melanzana, pomodoro datterino, mozzarella campana e foglie di basilico fresco
aubergine parmigiana, datterini tomatoes, mozzarella from Campania and fresh basil

€ 16.00

ALLERGENI: "per qualsiasi informazione sulla presenza di sostanze che possono provocare allergie ed intolleranze è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio".

SURGELATI/CONGELATI: "alcune materie prime possono essere surgelate all'origine o congelate in loco mediante abbattitore rapido di temperatura. Per maggiori informazioni rivolgersi al personale di sala".

ALLERGENI: "per qualsiasi informazione sulla presenza di sostanze che possono provocare allergie ed intolleranze è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio".

SURGELATI/CONGELATI: "alcune materie prime possono essere surgelate all'origine o congelate in loco mediante abbattitore rapido di temperatura. Per maggiori informazioni rivolgersi al personale di sala".

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

€ 14.00

SPAGHETTO GENTILE

alle vongole veraci saltato nella loro acqua di cottura

spaghetti with clams

€ 22.00

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

€ 23.00

CHITARRA*

con calamaretti spillo, cozze, vongole e peperoncino

homemade chitarra pasta with baby squids, mussels, clams and chili pepper

€ 22.00

LINGUINE

all'astice, pomodoro datterino e bisque di crostacei

linguine with Homarus lobster, datterini tomatoes and bisque sauce

per due persone - for two persons

€ 70.00

Primi Piatti

PAPPARDELLE PAPER MOON

pomodoro, panna e bacon croccante
homemade pappardelle with bacon, tomato and cream

€ 20.00

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

€ 22.00

RISOTTO

ai funghi porcini e Parmigiano Reggiano 24 mesi
porcini mushrooms risotto with 24 months aged Parmesan

€ 22.00

TAGLIATELLE

al ragù a base di filetto di manzo e vitello, leggermente rosso

homemade tagliatelle with Bolognese ragù sauce

€ 18.00

TAGLIOLINO*

scampi saltati, zucchine e il suo fiore, olio extravergine di oliva toscano
tagliolini with langoustine, zucchini flowers and Tuscan extra virgin olive oil

€ 24.00

ALLERGENI: "per qualsiasi informazione sulla presenza di sostanze che possono provocare allergie ed intolleranze è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio".

SURGELATI/CONGELATI: "alcune materie prime possono essere surgelate all'origine o congelate in loco mediante abbattitore rapido di temperatura. Per maggiori informazioni rivolgersi al personale di sala".

ALLERGENI: "per qualsiasi informazione sulla presenza di sostanze che possono provocare allergie ed intolleranze è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio".

SURGELATI/CONGELATI: "alcune materie prime possono essere surgelate all'origine o congelate in loco mediante abbattitore rapido di temperatura. Per maggiori informazioni rivolgersi al personale di sala".

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

€ 36.00

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

€ 28.00

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

€ 31.00

CODA DI ROSPO

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

€ 31.00

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

€ 38.00

Secondi Piatti

OSSOBUCO DI VITELLO

con risotto alla Milanese
braised veal shank served with saffron risotto

€ 36.00

FILETTO DI MANZO

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

€ 30.00

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

€ 31.00

LA NOSTRA MILANESE

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

€ 34.00

GALLETTO NOSTRANO

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

€ 28.00

ALLERGENI: "per qualsiasi informazione sulla presenza di sostanze che possono provocare allergie ed intolleranze è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio".

SURGELATI/CONGELATI: "alcune materie prime possono essere surgelate all'origine o congelate in loco mediante abbattitore rapido di temperatura. Per maggiori informazioni rivolgersi al personale di sala".

ALLERGENI: "per qualsiasi informazione sulla presenza di sostanze che possono provocare allergie ed intolleranze è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio".

SURGELATI/CONGELATI: "alcune materie prime possono essere surgelate all'origine o congelate in loco mediante abbattitore rapido di temperatura. Per maggiori informazioni rivolgersi al personale di sala".

Proposte leggere

PUNTARELLE

con acciughe e olio extravergine d'oliva

bitter chicory turnips tip salad with anchovies and extra virgin olive oil

€ 14.00

CARCIOFI CRUDI

con scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi

artichoke with 24 months aged shaved Parmesan

€ 14.00

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

€ 14.00

PUREA DI PATATE

potato purée

€ 10.00

PAPAVERO DI CAMPO

saltati con olio extravergine di oliva

sautéed wild poppygreens with extra virgin olive oil

€ 10.00

VERDURE

scottate alla griglia e olio extravergine di oliva

grilled vegetables with extra virgin olive oil

€ 10.00

Wi-fi login: paper moon garden - Password: Garden123!

ALLERGENI: "per qualsiasi informazione sulla presenza di sostanze che possono provocare allergie ed intolleranze è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio".

SURGELATI/CONGELATI: "alcune materie prime possono essere surgelate all'origine o congelate in loco mediante abbattitore rapido di temperatura. Per maggiori informazioni rivolgersi al personale di sala".