

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 & fresh basil*

87 QR

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

*Marinated salmon tartare, avocado,
cucumber & gazpacho sauce*

98 QR

Seppie grigliate con zucchine,
manzo croccante e insalata di fagioli

*Grilled cuttlefish with zucchini,
crispy beef bacon & bean salad*

105 QR

Tonno marinato con insalata di finocchi,
arance a vivo e pepe rosa

*Marinated yellowfin tuna with shaved fennel,
fresh orange & pink pepper*

112 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

Bresaola, fichi biologici,
mousse di formaggio caprino e aneto

Air dried beef with figs, goat cheese mousse & dill

102 QR

Caviale oscietra 30 gr, servito con
crostini, condimenti e crema acida

*Oscietra caviar 30 gr served with assorted
toasted bread, condiments & sour cream*

595 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 nizzarda

*Assorted leaves, seared fresh tuna,
potatoes, green beans, quail eggs,
olives, cherry tomatoes & anchovies*

89 QR

Insalata di spinaci novelli con caprino,
noci caramellate e champignon

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

79 QR

CONTORNI

Broccoli aglio,
olio extravergine di oliva
e peperoncino

*Sautéed broccoli with extra virgin olive oil,
garlic & red chilli*

40 QR

Fantasia di vegetali alla griglia

Grilled vegetables

45 QR

Purea di patate

Potato purée

40 QR

Spinaci novelli,
saltati al profumo d'aglio

Sautéed baby spinach

55 QR

Arancini siciliani

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

40 QR

PRIMI PIATTI

Minestrone di verdure
di stagione

Mixed seasonal vegetables soup

60 QR

Zuppa di pomodoro con pane,
acciughe cantabriche e burrata

*Tomato soup, burrata cheese, Cantabrian
anchovies & crispy bread*

72 QR

Linguine di Gragnano all'astice
e pomodorini

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

235 QR

Spaghetti di Gragnano alle vongole
saltati nella loro acqua di cottura

Gragnano spaghetti with clams & parsley

142 QR

Tagliolini al pesto di basilico
e pinoli tostati

*Tagliolini pasta with
basil pesto & toasted pine nuts*

94 QR

Risotto alla milanese con tartare di
ricciola marinata all'erba cipollina

Saffron risotto with chive marinated yellowtail

129 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 con zucchine,
gamberi, pistacchio e pane tostato

*Gragnano paccheri pasta with zucchini,
shrimp, pistachio & toasted bread crumble*

96 QR

Spaghetti di Gragnano
al pomodorini, basilico
e olio extra vergine di oliva

*Spaghetti with cherry tomatoes,
fresh basil & extra virgin olive oil*

85 QR

SECONDI PIATTI

Branzino del Mediterraneo
cotto in crosta di sale

*Mediterranean sea bass, baked
with salt crust & served with salad
1,200g (serving for 2 people)*

435 QR

Cernia cotta in padella, carciofi e
battuto di olive taggiasche a crudo

*Pan-fried hamour served with
artichokes & minced Taggiasca olives*

152 QR

Fantasia di pesce alla griglia con
caponatina di vedura alla siciliana

*Assorted grilled seafood served
with Sicilian vegetable caponata*

205 QR

Branzino scottato alla brace con
crema di porri, scalogno stufato
e cavolfiore

*Grilled seabass served with leek cream,
stewed shallot & cauliflower*

188 QR

Ossobuco di vitello
con risotto alla Milanese

Braised veal shank served with saffron risotto

182 QR

Galletto arrosto con asparagi
e salsa al tartufo nero

*Pan-seared spring chicken
with asparagus & black truffle sauce*

148 QR

Costoletta di vitello
alla milanese primavera

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

189 QR

Costoletta di agnello scottadito alla
griglia con purea di patate
e carotine glassate

*Grilled lamb chops with
potato purée & glazed carrots*

165 QR

SECONDI PIATTI

Filetto di manzo Wagyu
cotto in padella al pepe rosa
con purea di patate

*Pan-seared Wagyu beef tenderloin
with pink pepper sauce & potato purée*

245 QR

Battuta di manzo Paper Moon
con patate novelle al forno

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

145 QR

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

*Roasted Wagyu beef ribeye
with homemade potato wedges
& mix salad*

500g (serving for 2 people)

420 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 frutti di mare

Tomato, mozzarella, seafood & basil

128 QR

Pizza Arabica

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

92 QR

Pizza Valtellina

*Mozzarella, bresaola, rocket leaves &
Parmigiano Reggiano*

95 QR

Pizza bufalina

Tomato, buffalo mozzarella & fresh basil

98 QR

Calzone primavera

*Tomato, mozzarella,
bresaola & rocket leaves*

95 QR

DOLCI

Tiramisu'

Tiramisu'

60 QR

Tortino al cioccolato caldo
con gelato al cocco

*Hazelnut chocolate lava cake
with coconut ice cream*

60 QR

Babà classico alla
crema diplomatica

Classic babà with Chantilly cream

58 QR

Crème brûlée all'arancia

Orange 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 yoghurt con frutti di
bosco e scaglie di cioccolato

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

46 QR