

paper moon



Antipasti

GAMBERO GRIGLIATO SU POLENTA CROCCANTE E FUNGHI PORCINI

Camarões grelhados com polenta assada e cogumelos porcini
Grilled prawns with roasted polenta and porcini mushrooms

€ 22.00

TERRINA DI POLPO CON INSALATINA DI VEGETALI

Terrine de polvo com salada de vegetais
Octopus terrine served with vegetable salad

€ 20.00

FRITTO MISTO DI GAMBERI, CALAMARI, ZUCCHINE E SALSIA TARTARA FATTA IN CASA

Frito misto de camarões, lulas e courgette servido com molho tártaro
Fried shrimps, squids, zucchini with homemade tartare sauce

€ 26.00

TARTARE DI SALMONE, GAZPACHO FREDDO, DADOLATA DI AVOCADO E CETRIOLO

Tartar de salmão com abacate e pepino, servido com gazpacho
Salmon tartare with gazpacho, diced avocado and cucumber

€ 19.00

CAPELANTE ALLA PIASTRA CON CREMA DI PORRI E ASPARAGI

Vieiras seladas com creme de alho francês e aspargos
Roasted scallops with leeks cream and asparagus

€ 24.00

Antipasti

CARCIOFI FRITTI IN TEMPURA CON SALSIA TARTARA

Tempura de alcachofras fritas servidas com molho tártaro
Deep fried artichokes in tempura served tartar sauce

€ 18.00

BURRATA ALLA CAPRESE CON BASILICO FRESCO

Burrata com tomates cherry e manjeriçã fresco
Burrata cheese with heirloom tomatoes and fresh basil

€ 18.00

PARMIGIANA DI MELANZANA, PASSATA DI POMODORO DATTERINO ROSSO, MOZZARELLA E FOGLIE DI BASILICO FRESCO

Beringela à parmigiana, com molho de tomate cherry, mozzarella e manjeriçã fresco
Eggplant parmigiana, red cherry tomato sauce, mozzarella and fresh basil leaves

€ 16.00

Zuppe

CREMA DI FUNGHI PORCINI E CROSTINI DI PANE AL ROSMARINO

Sopa cremosa de cogumelos porcini e croutons de alecrim
Porcini mushroom cream and rosemary crouton

€ 16.00

Primi Piatti

SPAGHETTI DI GRAGNANO ALLE VONGOLE SALTATI NELLA LORO ACQUA DI COTTURA

Esparguete Gragnano com ameijôas

Gragnano spaghetti with clams

€ 28.00

LINGUINE DI GRAGNANO ALL'ASTICE, POMODORO DATTERINO E BISQUE DI CROSTACEI

Linguini com lagosta Homarus, molho bisque e tomate cherry

Gragnano linguine with Homarus lobster, cherry tomatoes and bisque sauce

€ 84.00

RAVIOLI FATTI IN CASA, RIPIENI DI FORMAGGI E CREMA TARTUFATA PIEMONTESE

Ravioli caseiro recheado com queijos e molho de trufa piemontesa

Homemade cheese ravioli with Piedmont truffle cream

€ 28.00

PAPPARDELLE ALLA PAPER MOON, SALSA AL POMODORO, PANNA E BACON CROCCANTE

Pappardelle pasta com molho de tomate, natas e bacon fumado

Homemade pappardelle with smoked bacon, tomato sauce and cream

€ 21.00

Primi Piatti

GNOCCHI DI RICOTTA, ARRICCHITO CON CODE DI GAMBERI ROSSI CRUDI, SALSA BISQUE

Gnocchi de queijo ricotta, camarões vermelhos crus e molho bisque

Ricotta cheese gnocchi, raw red shrimps and bisque sauce

€ 28.00

PACCHERI DI GRAGNANO AL RAGÙ DI MARE

Paccheri Gragnano pasta com molho de marisco

Gragnano paccheri pasta with seafood ragout

€ 24.00

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI E PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI

Risotto de cogumelos porcini com molho de queijo parmesão envelhecido 24 meses

Porcini mushroom risotto with 24 months parmesan cheese

€ 26.00

TAGLIATELLE FATTE IN CASA CON RAGÙ A BASE DI FILETTO DI MANZO E VITELLO, LEGGERMENTE ROSSO

Tagliatelle caseira com molho bolonhesa

Homemade tagliatelle with Bolognese ragout sauce

€ 24.00

Secondi Piatti

PESCATO DEL GIORNO COTTO IN CROSTA DI SALE SERVITO CON INSALATA

Peixe do dia assado em crosta de sal servido com salada
Catch of the day baked in a salt crust and served with salad

1,2 KG (2 PAX) | € 9.00 / 100GR

BRANZINO COTTO IN PADELLA, CARCIOFI ALLA PIASTRA E LA SUA CREMA

Robalo selado com alcachofras grelhadas
Seared seabass with grilled artichokes

€ 28.00

ROBESPIERRE DI ORATA CON ROSMARINO, PEPE ROSA E OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Dourada com alecrim, pimenta rosa e azeite extra virgem
Thinly sliced sea bream with rosemary, pink pepper and extra virgin olive oil

€ 28.00

OSSOBUCO DI VITELLO CON RISOTTO ALLA MILANESE

Ossobuco de vitela servido com risotto de açafrão
Braised veal shank served with saffron risotto

€ 30.00

Secondi Piatti

LA NOSTRA MILANESE CLASSICA, SERVITA CON RUCOLA E POMODORINI

Milanesa de vitela servido com salada de rúcula e tomate cherry
Breaded veal chop served with rocket salad and cherry tomatoes

€ 38.00

FILETTO DI MANZO COTTO IN PADELLA, SALSA ROSA E PUREA DI PATATE

Lombo de vaca servida com molho de pimenta rosa e puré de batata
Pan-fried beef tenderloin, pink peppercorn sauce and mashed potatoes

€ 36.00

COSTATA DI MANZO "FIORENTINA" CON ASPARAGI E POMODORI GRIGLIATI

Bife T-bone servido com asparagos e tomates grelhados
Angus beef T-bone with asparagus and grilled tomatoes

1,2 KG (2 PAX) | € 8.00 / 100GR

Pizze

PIZZA AI FRUTTI DI MARE

Tomate, mozzarella e marisco
Tomato, mozzarella and seafood

€ 20.00

PIZZA MARGHERITA 🌿

Tomate, mozzarella e manjericão fresco
Tomato, mozzarella, fresh basil

€ 14.00

CALZONE CLASSICO

Tomate, mozzarella, fiambre e manjericão fresco
Tomato, mozzarella, cooked ham and basil

€ 16.00

PIZZA QUATTRO FORMAGGI 🌿

Queijos mozzarella, gorgonzola, taleggio e parmesão
Mozzarella, gorgonzola, taleggio and parmesan cheese

€ 16.00

PIZZA CAPRICCIOSA

Tomate, mozzarella, fiambre, alcaparras, cogumelos champignon, anchovas, alcaparras, azeitonas
Tomato, mozzarella, cooked ham, artichoke, champignon, anchovies, capers, olives

€ 16.00

Pizze

PIZZA ARABICA

Tomate, mozzarella, pepperoni, cebola e pimenta fresca
Tomato, mozzarella, pepperoni salami, onion and fresh chili pepper

€ 16.00

PIZZA TIROLESE

Tomate, mozzarella, queijo crescenza, queijo fontina, fiambre de peru, radiche
Tomato, mozzarella, crescenza, fontina, turkey ham, radicchio

€ 18.00

PIZZA BURRATA

Tomate, burrata, tomate cherry e manjericão
Tomato, burrata, cherry tomato and basil

€ 20.00

PIZZA PORCINI E TARTUFO

Mozzarella, cogumelos porcini e trufas da estação
Mozzarella, porcini mushrooms and seasonal truffle

€ 24.00

Proposte Leggere

INSALATA DI QUINOA CON GAMBERI E VEGETALI

Salada de quinoa com camarões cozidos e vegetais

Quinoa salad with steamed prawns and seasonal vegetables

€ 14.00

INSALATA DI SPINACI NOVELLI CON CAPRINO, FUNGHI CHAMPIGNON, POMODORINI SECCHI E NOCI CARAMELLATE

Salada de espinafres com queijo de cabra, cogumelos champignon, tomate seco e nozes caramelizadas

Organic baby spinach with goat cheese, champignon mushrooms, sun dried tomatoes and caramelized walnuts

€ 12.00

INSALATA ROMANA, SUPREMA DI POLLO E SALSA ALLA CESARE

Salada Caesar com frango grelhado e queijo parmesão

Chicken Caesar salad and parmesan cheese

€ 14.00

INSALATA DI CARCIOFI E PARMIGIANO REGGIANO

Salada de alcachofras frescas com queijo parmesão

Fresh artichoke salad with parmesan and citronette

€ 12.00

Proposte Leggere

FANTASIA DI VEGETALI ALLA GRIGLIA

Vegetais grelhados

Grilled vegetables

€ 8.00

SPINACI SALTATI AL PROFUMO D'AGLIO

Espinafres salteados aromatizados com alho

Sautéed spinach with a scent of garlic

€ 8.00

PURE' DI PATATE O AL FORNO

Puré de batata ou batatas assadas

Mashed or roasted potatoes

€ 8.00

Preços com IVA incluído à taxa legal em vigor. Comunique à equipa em caso de restrições alimentares, alergias ou questões relativas a ingredientes. Qualquer prato não deverá ser cobrado sem que o cliente solicite. Este estabelecimento possui livro de reclamações.

Prices with VAT included at the legal rate. In case you have any special dietary requirements, allergens, or any questions about ingredients please contact a member of our team. Any dish cannot be charged unless has been requested by the customer. This establishment have complaint book.