

paper moon



Antipasti Appetizer

POLPO*

scottato alla piastra su spuma di patata arrosto e vinaigrette mediterranea
grilled octopus on a foam of roasted potatoes with Mediterranean vinaigrette
Polvo grelhado com espuma de batata assada e vinagrete mediterrâneo

€ 19.00

COZZE

sauté, pomodoro datterino e pane Toscano
sautéed mussels with cherry tomatoes, Tuscan olive oil
Mexilhões salteados com tomates cherry e azeite de oliva toscano

€ 18.00

FRITTO MISTO

di gamberi, calamari, zucchine e salsa tartara fatta in casa
fried shrimps, squids and zucchini with homemade tartare sauce
Camarões, lulas e curgete fritos, servidos com molho tártaro caseiro

€ 26.00

NOCI DI CAPESANTE

insalatina di asparagi croccanti e salsa riccio di mare
pan-fried scallops with extra virgin olive oil, crispy asparagus, sea urchin sauce
Vieiras seladas com azeite de oliva, espargos crocantes e molho de ouriço do mar

€ 26.00

TARTARE DI SALMONE

gaspacho freddo, dadolata di avocado e cetriolo
salmon tartare with gazpacho, diced avocado and cucumber
Tartar de salmão com abacate e tomate, servido com gaspacho

€ 19.00

Antipasti Appetizer

TONNO

leggermente scottato alla piastra, insalatina croccante, citronette di limone
seared tuna, crispy salad and lemon citronette
Atum braseado, salada crocante e citronete de limão

€ 24.00

BATTUTO DI MANZO

salsa parmigiano, maionese fatta in casa, scaglie di tartufo nero
beef tartare, 24 months parmesan cheese cream, home-made maionese, shaved black truffles
Tartar de carne, creme de queijo parmesão 24 meses, maionese caseira e lascas de trufas negras

€ 24.00

BURRATA PUGLIESE

con pomodori datterini gialli, neri e rossi, basilico fresco e olio extravergine di oliva toscano
burrata cheese with yellow, black and red tomatoes, fresh basil and extra virgin olive oil
Burrata de bufala com tomates vermelhos, amarelos e negros, manjericão fresco e azeite de oliva

€ 18.00

PARMIGIANA

di melanzana, passata di pomodoro datterino rosso, mozzarella campana e foglie di basilico fresco
eggplant parmigiana, red cherry tomato sauce, mozzarella from Campania and fresh basil leaves
Beringela à Parmigiana, com molho de tomate cherry, mozzarella e manjericão fresco

€ 16.00

BATTUTO DI GAMBERI ROSSI

cuore di lattuga croccante, finger lime, mela rossa e la sua purea
pounded red shrimps with crispy romaine hearts, finger lime, red apple with its purée
Carpaccio de camarões servido com coração de alface, limão e puré de maçã

€ 24.00

Zuppe Soups

GAZPACHO

servito freddo con crostini di pane fatto in casa
cold gazpacho soup served with homemade croutons
Sopa fria de tomate com crutons caseiros

€ 14.00

Primi Piatti First Course

SPAGHETTO GENTILE

alle vongole veraci, saltato nella loro acqua di cottura
spaghetti with clams
Esparguete Gragnano com amêijoas

€ 28.00

RAVIOLO*

ripieno di burrata, arricchito con code di gamberi rossi crudi e pomodoro datterino
homemade raviolo stuffed with burrata cheese, raw red shrimps and cherry tomatoes
Ravioli caseiro recheado com burrata, camarões vermelhos crus e tomates cherry

€ 24.00

MEZZE MANICHE

calamaretti spillo, cozze, vongole e peperoncino
mezze maniche with baby squids, mussels, clams and chilly pepper
Pasta Mezza Maniche com lulas, mexilhões, amêijoas e pimenta fresca

€ 26.00

LINGUINE

all'astice blu, pomodoro datterino e bisque di crostacei
linguine with blue lobster, cherry tomatoes and bisque sauce
Linguini com lagosta azul, tomates cherry e molho bisque

€ 87.00

Primi Piatti First Course

PAPPARDELLE PAPER MOON

salsa al pomodoro, panna e bacon croccante
homemade pappardelle with bacon, tomato sauce and cream
Pasta Pappardelle com bacon, molho de tomate e nata

€ 21.00

GNOCCHETTI

di ricotta, crema tartufata, nocciole tostate, scaglie di tartufo nero di stagione
ricotta gnocchi, truffle cream, shaved black truffle and toasted hazelnuts
Gnocchi de ricotta, creme de trufas, trufas laminadas e avelãs tostadas

€ 24.00

RISOTTO

agli asparagi, Parmigiano Reggiano 24 mesi,
asparagus risotto with 24 months parmesan cheese
Risotto de espargos com parmesão 24 meses

€ 24.00

TAGLIATELLE

con ragù a base di filetto di manzo e vitello, leggermente rosso
homemade tagliatelle with Bolognese ragout sauce
Tagliatelle caseiro com molho bolonhesa

€ 24.00

RAVIOLONE

ripieno di patate, fagiolini, salsa al pesto alla Genovese
homemade raviolo stuffed with potatoes, stream beans, pesto sauce Genovese style.
Raviolone caseiro recheado com batata, feijões, molho pesto Genovese

€ 18.00

Secondi Piatti

Main Course

OMBRINA

scottata alla piastra, scrigno di zuccina e spuma di pomodori datterini gialli e rossi
grilled umbrine served with zucchini, red and yellow cherry tomatoes cream
Umbrine grelhado servido com curgete, e creme de tomate cherry vermelho e amarelo

€ 28.00

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
Lula perfumada de alecrim servida com creme de beringela e curgete

€ 25.00

RANA PESCATRICE

scottata in padella servita con purea di topinambur e pomodorini essiccati
grilled monkfish served with Jerusalem artichoke purée and dried tomatoes
Tamboril grelhado servido com puré de alcachofras e tomate seco

€ 28.00

GAMBERONI

alla griglia, peperonata, olio extravergine di olive
grilled big prawns served with capsicum peperonata virgin olive oil
Camarões grelhados servidos com azeite de oliva e peperonata

€ 34.00

BRANZINO

cotto in forno, grani di pepe, rosmarino e olio extra vergine di oliva
baked seabass with peppercorn, rosemary and extra virgin olive oil
Robalo assado com grão de pimenta, alecrim e azeite extra virgem

€ 28.00

MERLUZZO NERO

con pomodorini, capperi, olive e patate
black cod with cherry tomato, capers, olives and potatoes
Bacalhau negro com tomate cherry, alcaparras, azeitonas e batatas

€ 42.00

Secondi Piatti

Main Course

OSSOBUCO DI VITELLO

con risotto alla Milanese
Braised veal shank served with saffron risotto
Ossobuco de vitela com risotto de açafão

€ 32.00

FILETTO DI MANZO

cotto in padella, salsa rosa e purea di patate
pan-fried beef tenderloin with pink peppercorn sauce and potato purée
Filé de lombo selado com molho de pimenta rosa e puré de batata

€ 38.00

ROBESPIERRE

di controfiletto al pepe verde in grani e rosmarino
seared sirloin with rosemary and peppercorn
Finas fatias de vazia grelhadas com alecrim e pimenta verde

€ 28.00

COSTATA DI MANZO "FIORENTINA"

con asparagi e pomodori grigliati
beef T-bone with asparagus and grilled tomatoes
T-bone servido com espargos e tomates grelhados
€ 9.00 PER 100G Média / Avarage: 1,1 kg

LA NOSTRA MILANESE

classica, servita con rucola e pomodorini
breaded veal chop served with rocket salad and cherry tomatoes
Vitelo à milanese servido com salada de rúcula e tomates cherry

€ 38.00

GALLETTO NOSTRANO

cotto a bassa temperatura, rosmarino e patate al forno al timo
crispy spring chicken, rosemary, thyme roasted potatoes
Frango grelhado com tomilho servido com batatas assadas

€ 18.00

Pizze
Pizzas

PIZZA AI FRUTTI DI MARE

Tomato, mozzarella and seafood
Tomate, mozzarella e frutos do mar

€ 21.00

PIZZA MARGHERITA

Tomato, mozzarella and fresh basil
Tomate, mozzarella e manjericão

€ 15.00

CALZONE CLASSICO

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

€ 16.00

PIZZA AL SALMONE SCOZZESE E ASPARAGI

Mozzarella, Scottish smoked salmon and green asparagus
Mozzarella, salmão escocês fumado e espargos

€ 18.00

PIZZA QUATTRO FORMAGGI

Mozzarella, gorgonzola, taleggio and parmesan cheese
Mozzarella, gorgonzola, taleggio e queijo parmesão

€ 17.00

PIZZA CAPRICCIOSA

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

€ 17.00

Pizze
Pizzas

PIZZA VALTELLINA

Mozzarella, beef bresaola, rocket salad and 24 months Parmigiano Reggiano cheese
Mozzarella, bresaola, rúcula, parmesão 24 meses

€ 19.00

PIZZA ARABICA

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

€ 16.00

PIZZA ISTANBUL

Mozzarella, ricotta, pistachios, extra virgin olive oil
Tomate, mozzarella, ricotta e pistache

€ 18.00

PIZZA BURRATA

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

€ 22.00

PIZZA PORCINI E TARTUFO

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

€ 24.00

Proposte leggere

INSALATA PANZANELLA

olive, cipolla, pomodoro, pane toscano, olio extra vergine d'oliva

olives, onion, tomato, tuscan bread and extra virgin olive oil

Azeitonas, cebola, tomate, pão toscano e azeite de oliva extra virgem

€ 14.00

INSALATA PAPER MOON

pomodori, red cipolle, olive nere, feta, anguria

paper moon salad, tomatoes, red onion, black olive, feta cheese, watermelon

Tomates, cebola vermelha, azeitonas pretas, queijo feta e melancia

€ 15.00

INSALATA DI SPINACI

con caprino, funghi champignon, pomodorini secchi e noci caramellate

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

Espinafre orgânico, queijo de cabra, cogumelos, tomates seco e nozes caramelizadas

€ 16.00

PUREE DI PATATE

mashed potatoes

Puré de batata

€ 8.00

SPINACI

saltati con olio extravergine di oliva

sautéed spinach with extra virgin olive oil

Espinafre salteado em azeite de oliva

€ 8.00

VERDURE

scottate alla griglia e olio extravergine di oliva

grilled vegetables with extra virgin olive oil

Vegetais grelhados em azeite de oliva

€ 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.