

*paper moon* GIARDINO



## Antipasti

### POLPO\*

polpo grigliato con spuma di patata arrosto e vinaigrette Mediterranea  
*grilled octopus with roasted potato mousse and Mediterranean vinaigrette*

€ 21.00

### FRITTO MISTO

di gamberi, calamari, acciughe, zucchine servito con maionese al limone fatta in casa  
*fried crawfish, calamari, anchovies and zucchini with homemade lemon mayonnaise*

€ 22.00

### SELEZIONE DI TARTARE\*

ricciola e cetriolo, salmone e avocado, tonno e mango  
*tartare selection of amberjack and cucumber, salmon and avocado, tuna and mango*

€ 24.00

### CAPESANTE

alla piastra, crema di piselli e limone confit  
*seared scallops, green pea cream and lemon confit*

€ 22.00

### BATTUTO DI GAMBERI ROSSI\*\*

con cuore di lattuga croccante, finger lime, mela verde e la sua crema  
*pounded tiger prawns with crispy lettuce hearts, finger lime and green apple with its cream*

€ 24.00

## Antipasti

### TARTARE DI MANZO

trittico capperi e acciughe, tartufo e battuto di olive, olio, sale e tabasco  
*beef tartare seasoned with capers and anchovies, truffle and pounded olives, olive oil, salt and tabasco sauce*

€ 21.00

### VITELLO TONNATO

salsa tonnata e capperi di Pantelleria  
*cold veal with tuna sauce and Pantelleria capers*

€ 20.00

### BURRATA

crema di pomodoro confit al rosmarino, olio al basilico, crumble di pane tostato  
*burrata cheese with rosemary tomato confit sauce, basil olive oil and toasted bread crumble*

€ 19.00

### FIORI DI ZUCCHINE

fritti, ripieni di mozzarella di bufala, accompagnati da salsa alle acciughe  
*fried zucchini flowers stuffed with buffalo mozzarella, served with anchovy sauce*

€ 19.00

### PARMIGIANA

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

€ 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 PISELLI

fredda alla maggiorana con crostini al rosmarino  
*cold green pea soup with marjoram served with rosemary toast*

€ 14.00

### SPAGHETTO GENTILE

alle vongole veraci saltato nella loro acqua di cottura  
*spaghetti with large clams sautéed in their cooking water*

€ 22.00

### RAVIOLO\*

ripieno di burrata, arricchito con code di gamberi rossi crudi e pomodoro datterino  
*homemade raviolo stuffed with burrata cheese, raw tiger prawn tails and datterino tomatoes*

€ 23.00

### CAPPELLACCI

ripieni di pesce, riduzione di fumetto, aromi di stagione e polvere di crostacei  
*cappellacci pasta stuffed with fish, reduced fish broth, seasonal herbs and shellfish powder*

€ 21.00

### LINGUINE\*

al granchio reale dell'Alaska, pomodoro datterino e bisque di crostacei  
*linguine with Alaskan king crab, datterino tomatoes and bisque of crustaceans*

€ 45.00

## Primi Piatti

### PAPPARDELLE PAPER MOON

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

€ 20.00

### GNOCCHETTI

di ricotta, crema tartufata, nocciole tostate, scaglie di tartufo nero di stagione  
*homemade ricotta gnocchi, truffle cream, flakes of seasonal black truffle and toasted hazelnuts*

€ 22.00

### RISOTTO

agli asparagi e Parmigiano Reggiano 24 mesi  
*asparagus risotto with Parmesan aged 24 months*

€ 21.00

### TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE

al ragù a base di filetto di manzo e vitello, leggermente rosso  
*homemade tagliatelle with slightly red beef and veal sauce*

€ 18.00

### TAGLIOLINO

scampi saltati, zucchine, fiori di zucca e olio extravergine di oliva toscano  
*tagliolini with sautéed shrimps, zucchini and their 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

### RANA PESCATRICE

alla piastra, limone e datterino giallo confit, capperi, crema di sedano rapa e zuccina bianca  
*grilled monkfish, lemon and yellow datterino tomato confit, capers, celeriac cream and white zucchini*

€ 30.00

### ROMBO

in padella, purea di patate viola, asparagi, salicornia e riduzione al rosmarino  
*pan seared turbot, purple potato, asparagus and saltwort purée and reduced rosemary broth*

€ 31.00

### CALAMARI DEL MEDITERRANEO

profumati al rosmarino, accompagnati da crema di melanzane e zucchine alla griglia  
*calamari with a scent of rosemary served with cream of grilled aubergine and zucchini*

€ 28.00

### OMBRINA

al forno, pomodoro datterino, capperi, olive taggiasche e crumble al nero di seppia  
*baked umbrine, datterino tomatoes, capers, Taggiasca olives and cuttlefish ink crumble*

€ 31.00

### ASTICE

alla catalana, verdure croccanti e la nostra salsa  
*Catalan style lobster, crispy vegetables and our sauce*

€ 50.00

## Secondi Piatti

### FIORENTINA

asparagi croccanti e pomodori grigliati  
*grilled T-bone steak with crispy asparagus and grilled tomatoes*

€ 8.00 all'etto

### FILETTO DI MANZO

cotto in padella, salsa rosa e purea di patate  
*pan-fried beef fillet with pink peppercorn sauce and mashed potatoes*

€ 30.00

### AGNELLO\*

alla griglia, peperonata fatta in casa e salsa profumata al timo  
*grilled lamb, homemade sliced peppers cooked with olive oil, onions and tomatoes and thyme scented sauce*

€ 31.00

### LA NOSTRA MILANESE

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

€ 34.00

### GALLETTO NOSTRANO

croccante al profumo di rosmarino e patate a fiammifero  
*crispy home-grown spring chicken scented with rosemary and potato sticks*

€ 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

## UOVO CROCCANTE

spuma di patata, cipolla rossa in agrodolce e polvere di capperi  
*crispy egg, potato mousse, sweet and sour red onion and caper powder*

€ 14.00

## RUCOLA

cetriolo, feta, semi di girasole, pomodoro datterino e vinaigrette al balsamico  
*rocket salad with cucumbers, feta cheese, sunflower seeds, datterino tomatoes and aromatic vinaigrette*

€ 14.00

## SPINACI NOVELLI

caprino morbido, noci, cuore di palma e cipolle in agrodolce  
*baby spinach with soft goat cheese, walnuts, palm heart and sweet and sour onions*

€ 14.00

## PATATE A FIAMMIFERO

Parmigiano Reggiano e sale al tartufo  
*potato sticks with Parmesan cheese and truffle salt*

€ 10.00

## SPINACI

saltati con olio extravergine di oliva  
*sautéed spinach 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".