

paper moon



*There is no more sincere love
than that for food.*

Come a Casa

In questo spazio raffinato ed unico, desideriamo accogliere i nostri ospiti con la calorosa informalità di un ambiente domestico. I piatti proposti sono valorizzati dalla genuinità dei prodotti scelti, che esalta il gusto di ogni pietanza come a casa... ma meglio.

In this refined and unique place, we greet our guests in an informal and familiar atmosphere. Our dishes are made with natural products which enhance the taste of each dish with the quality of its ingredients. It feels like home... or even better.

Neste espaço refinado e único, pretendemos receber os nossos convidados com a calorosa informalidade de um ambiente caseiro. Os pratos propostos são realçados pela autenticidade dos produtos escolhidos, que destacam o sabor de cada iguaria como em casa... mas melhor.

Senza Fuoco

Senza Fuoco è la nostra proposta di cibo "non cucinato", lavorato e trasformato senza l'ausilio e l'alchimia del fuoco, ovvero lasciandolo il più possibile inalterato nella sua forma originale e primaria, al fine di esprimere al meglio ciò che effettivamente è.

Senza Fuoco is our "raw" food kitchen, where we prepare food without using fire. The food is therefore unchanged and keeps its original and primary characteristics, in order to express its real essence.

"Senza Fuoco" é a nossa proposta gastronómica "sem confeção", trabalhada e transformada sem a alquimia e o uso do fogo, ou seja, deixando-a o mais próximo possível da sua forma original e primária, a fim de expressar a sua verdadeira essência.

Senza Tempo

Fieramente "non sostituibili", se non per brevi e ragionevoli intervalli, questi piatti classici vengono da noi proposti durante tutto il corso dell'anno, in quanto da secoli sono l'espressione gastronomica di costumi e tradizioni del Mediterraneo.

These classical dishes are offered all over the year, with the exception of very short periods, since they are the expression all year around of Mediterranean cooking traditions.

Estes pratos clássicos estão disponíveis durante todo o ano, à exceção de períodos muito curtos, uma vez que são a expressão das tradições culinárias do Mediterrâneo.

Questa Stagione

In quest'area dinamica e in continua evoluzione della carta, offriamo una breve ma significativa rappresentanza dei prodotti di stagione, irrinunciabili nella nostra dieta quotidiana.

This dynamic and changing section of our menu contains a short but significant list of our most typical and popular seasonal products that should be always included in our daily diet.

Esta secção dinâmica e em constante mudança do nosso menu contém uma lista curta, mas significativa, dos nossos produtos sazonais mais típicos e famosos, que devem ser sempre incluídos na nossa alimentação diária.

Antipasti

POLPO

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

polvo grelhado com mousse de batata e vinagrete Mediterrâneo

€ 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

camarão frito, lula, anchova e abobrinha com maionese caseira de limão

€ 24.00

SELEZIONE DI TARTARE

salmone e avocado, tonno e mango

tartare of salmon and avocado, tuna and mango

salmão e abacate, atum e manga

€ 20.00

NOCI DI CAPESANTE

crema di cavolfiore, salsa riccio di mare e polvere di olive nere

pan-fried scallops with cream of cauliflower, sea urchin sauce and black olive

vieiras seladas com creme de couve-flor, molho de ouriço do mar e azeitona preta em pó

€ 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

camarões tigre triturados com corações de alface crocantes, limão e maçã verde com creme

€ 21.00

Antipasti

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 Tropea red onion, shaved black truffle and toasted hazelnuts

tartaro de novilho servido com creme de burrata, cebola roxa Tropea agridoce, flocos de trufa preta e avelãs torradas

€ 22.00

VITELLO TONNATO

salsa tonnata e capperi di Pantelleria

cold veal with tuna sauce and Pantelleria capers

vitela fria com molho de atum e alcaparras Pantelleria

€ 19.00

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

queijo burrata com molho confit de tomate e alecrim, azeite de manjeriçã e crumble de pão torrado

€ 18.00

CARCIOFI

fritti, crema di funghi porcini, Parmigiano Reggiano 24 mesi

deep-fried artichokes, porcini mushroom cream, served with 24 months Parmesan cheese

alcachofras fritas, creme de cogumelos porcini, servido com queijo parmesão envelhecido 24 meses

€ 18.00

PARMIGIANA

di melanzana, pomodoro datterino, mozzarella campana e foglie di basilico fresco

aubergine parmigiana, datterino tomatoes, mozzarella from Campania and fresh basil leaves

berinjela à parmegiana, tomate datterino, mozzarella Campânia e folhas frescas de manjeriçã

€ 18.00

Primi Piatti

CREMA DI FAGIOLI BORLOTTI

alla maggiorana con crostini al rosmarino

creamy borlotti bean soup with marjoram served with rosemary croutons

sopa cremosa de feijão borlotti com manjerona servida com croutons de alecrim

€ 12.00

SPAGHETTO GENTILE

alle vongole veraci saltato nella loro acqua di cottura

spaghetti with large clams sautéed in their cooking water

esparguete com amêijoas grandes salteadas na água da cozedura

€ 28.00

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

ravioli caseiro recheado com queijo burrata, cauda de camarão tigre cru e tomate datterini

€ 24.00

PANZEROTTO

ripieni di carciofi, riduzione di salvia, aromi di stagione e polvere di limone

panzerotto pasta stuffed with artichoke, sage reduction, seasonal herbs and lemon powder

massa panzerotti recheada com alcachofra, redução de salva, ervas da época e limão em pó

€ 22.00

LINGUINE

all'astice, pomodoro datterino e bisque di crostacei

linguine with Homarus lobster, datterini tomatoes and bisque sauce

linguine com lagosta Homarus, tomate datterini e molho bisque

per due persone - for two persons

€ 45.00

Primi Piatti

PAPPARDELLE PAPER MOON

pomodoro, panna e bacon croccante

homemade pappardelle with tomato, cream and crisp bacon

pappardelle caseiro com tomate, creme e bacon crocante

€ 21.00

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

gnocchetti de ricota caseiro, creme de trufas, flocos de trufa preta da estação e avelãs torradas

€ 27.00

RISOTTO

ai funghi porcini e Parmigiano Reggiano 24 mesi

porcini mushrooms risotto with 24 months aged Parmesan cheese

risotto de cogumelos porcini com queijo parmesão envelhecido 24 meses

€ 22.00

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE

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

homemade tagliatelle in a beef and veal sauce

tagliatelle caseira a bolonhesa com carne de novilho e molho de vitela

€ 24.00

BAVETTA

aglio nero, acciughe, olio extravergine di oliva pugliese

linguine with black garlic, anchovies and extra virgin olive oil from Apulia

linguine com alho preto, anchovas e azeite virgem extra da Apúlia

€ 21.00

Secondi Piatti

SPIGOLA

in padella, spinacino saltato all'olio di oliva e chips di riso venere croccante
pan-seared seabass, sautéed spinach in extra virgin oil and crunchy black rice

Robalo grelhado, espinafres salteados em azeite virgem extra e arroz preto crocante

€ 28.00

ROMBO

in padella, purea di patate viola, carciofi e riduzione al rosmarino
pan-seared turbot, purple potato, artichoke and reduced rosemary broth

pregado grelhado, batata roxa, alcachofra e caldo reduzido de alecrim

€ 32.00

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

lula com aroma de alecrim servida com creme de berinjela grelhada e courgette

€ 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

umbrina assada, tomate datterino, alcaparras, azeitonas Taggiasche e crumble de tinta de choco

€ 26.00

FANTASIA DI PESCI E CROSTACEI

alla piastra, cavolfiore croccante e radicchio cotto al forno al profumo di olio di oliva pugliese

grilled seafood medley, crunchy saffron cauliflower and baked radicchio with extra virgin olive oil from Apulia

mistura de marisco grelhado, couve-flor crocante com açafraão e radicchio assado com azeite virgem extra da Apúlia

€ 42.00

por pessoa / per person

Secondi Piatti

FIORENTINA

asparagi croccanti e pomodori grigliati

grilled T-bone steak with crispy asparagus and grilled tomatoes

T-Bone grelhado 1200 grm com espargos crocantes e tomates grelhados

€ 40.00

por pessoa / per person

mínimo duas pessoas / minimum two people

FILETTO DI MANZO

cotto in padella, salsa rosa e purea di patate

pan-fried beef fillet with pink peppercorn sauce and mashed potatoes

bife do lombo com molho de pimenta rosa e purê de batata

€ 38.00

AGNELLO

alla griglia, melanzane al forno e salsa profumata allo scalogno

grilled lamb, baked aubergine cream and thyme sauce

borrego grelhado, creme de beringela assada e molho de tomilho

€ 34.00

LA NOSTRA MILANESE

classica servita con rucola e pomodoro datterino

breaded veal chop served with rocket salad and datterino tomatoes

costeleta de vitela à milanese servida com rúcula e tomate datterino

€ 38.00

GALLETTO NOSTRANO

croccante al profumo di rosmarino e patate dolci al forno

crispy home-grown spring chicken scented with rosemary and baked sweet potatoes

frango do campo crocante aromatizado com alecrim e batata doce assada

€ 25.00

Pizze

PIZZA TONNO E CIPOLLE

pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla di Tropea
tomato, mozzarella, tuna in oil and Tropea onions
tomate, mozzarella, atum em azeite e cebola Tropea

€ 18.00

PIZZA MARGHERITA

pomodoro, mozzarella e basilico fresco
tomato, mozzarella and fresh basil
tomate, mozzarella e manjerição fresco

€ 16.00

CALZONE CLASSICO

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e basilico fresco
tomato, mozzarella, prosciutto and fresh basil
tomate, mozzarella, fiambre e manjerição fresco

€ 18.00

PIZZA QUATTRO FORMAGGI

mozzarella, gorgonzola, taleggio e Parmigiano Reggiano
mozzarella, gorgonzola, taleggio and Parmesan
mozzarella, gorgonzola, taleggio e parmesão

€ 18.00

PIZZA CAPRICCIOSA

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi champignon, acciughe, capperi e olive
tomato, mozzarella, prosciutto, artichokes, champignon mushrooms, anchovies, capers, olives
tomate, mozzarella, fiambre, alcachofras, cogumelos, anchovas, alcaparras e azeitonas

€ 19.00

Pizze

PIZZA MARINARA

pomodoro, aglio e origano
tomato, garlic and oregano
tomate, alho e orégãos

€ 16.00

PIZZA ALGARVE

pomodoro, mozzarella, salamino piccante, cipolla e peperoncino fresco
tomato, mozzarella, spicy salami, onion and fresh chili pepper
tomate, mozzarella, salame picante, cebola e pimenta fresca

€ 18.00

PIZZA NAPOLI

pomodoro, mozzarella, acciuga
tomato, mozzarella and anchovy
tomate, mozzarella e anchova

€ 18.00

PAPER MOON SPECIAL

mozzarella, bresaola, spinaci e olio tartufato
mozzarella, beef bresaola, spinach and truffle oil
mozzarella, bresaola de vaca, espinafres e azeite de trufa

€ 19.00

PIZZA PORCINI E TARTUFO

mozzarella, funghi porcini e tartufo di stagione
mozzarella, porcini mushrooms and seasonal truffle
mozzarella, cogumelos porcini e trufas da estação

€ 24.00

Proposte leggere

PUNTARELLE

con acciughe e olio extravergine d'oliva pugliese

bitter chicory tip salad with anchovies and extra virgin olive oil from Apulia

salada de chicoria com anchovas e azeite virgem extra da Apulia

€ 14.00

CARCIOFI CRUDI

con scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi

raw artichoke with 24 months aged shaved Parmesan cheese

alcachofra crua com queijo parmesão ralado envelhecido durante 24 meses

€ 14.00

MELOGRANO

pomodoro datterino, cipolle rosse di Tropea, olive nere, feta, olio extravergine d'oliva pugliese

pomegranate, datterini tomatoes, Tropea red onion, black olives, feta and extra virgin olive oil from Apulia

romã, tomate datterini, cebola roxa Tropea, azeitonas pretas, queijo feta e azeite virgem extra da Apúlia

€ 14.00

CIMA DI RAPA

saltate all'olio extra vergine al profumo di aglio

turnip tops sautéed with garlic-scented extra virgin olive oil

nabos salteados com azeite virgem extra aromatizado com alho

€ 8.00

SPINACI

saltati con olio extravergine di oliva

sautéed spinach with extra virgin olive oil

espinafre salteado com azeite extra virgem

€ 8.00

VERDURE

scottate alla griglia e olio extravergine di oliva

grilled vegetables with extra virgin olive oil

legumes salteados com azeite extra virgem

€ 8.00