

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.

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 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.

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.

Antipasti

FRITTO DI CALAMARI E GAMBERI

fried squids and shrimps
Kalamar ve Karides kızartması

800 TL

MOSCARDINI IN GUAZZETTO

baby octopus, white wine, cognac and tomato sauce
Tavada Bebek Ahtapot, Beyaz Şarap, Konyak ve Taze Domates Sos

600 TL

CARPACCIO DI POLIPO

octopus carpaccio, avocado, lemon juice, olive oil ahtapot
Carpaccio, Avokado, Zeytinyağ, Limon Sos

650 TL

BRESAOLA, RUCOLA E PARMIGIANO

bresaola with shaved parmesan, rocket salad
Bresaola, Roka, Parmesan

680 TL

BURRATA POMODORINI

burrata, cherry tomato
Burrata, Çeri Domates, Roka

580 TL

Antipasti

VITELLO TONNATO

sliced veal with creamy tuna mayonnaise
İnce Dilimlenmiş Sögüş dana Nuar, Ton Balıklı Mayonez ile

500 TL

CARPACCIO DI MANZO

rucola e scaglie di parmigiano reggiano
beef carpaccio, arugula, shaved parmesan
Dana Carpaccio, Roka, Parmesan

680 TL

TARTARE FILETTO

steak tartare with spicy oil, egg yolk, mustard
Et Tartar, Kapari, Acı yağ, Yumurta sarısı, Hardal

850 TL

PARMIGIANA DI MELANZANE

eggplant baked with mozzarella and tomato sauce
Fırında Patlıcan, Mozzarella, Toz Parmesan, Domates sos

550 TL

FUNGHI PORCINI ALLA GENOVESE

pan-fried porcini mushrooms, olive oil, garlic
Tavada Porçini Mantarı, Sarımsak ve Fesleğen

550 TL

Primi Piatti

ZUPPA DEL GIORNO

Soup of the day

Günün Çorbasi

400 TL

TAGLIOLINI NERI

al salmone, pomodoro e panna

homemade black tagliolini with salmon and pink sauce

Siyah Tagliolini, Simon, Embè Sos

1 100 TL

LINGUINE

ai frutti di mare

linguini with selection of seafood

Linguini, Deniz Mahsülleri ile

1 500 TL

LINGUINE

all'astice con pomodorini ciliegino

linguini with lobster and spicy tomato sauce

Linguine Istakoz ve Acı Domates Sos

2,900 TL

RAVIOLI DI MAGRO

pomodoro e basilico

homemade ravioli with spinach and ricotta, tomato

El Yapımı Ravioli, Ispanak ve Ricotta Dolgulu, Domates Sos

900 TL

Primi Piatti

TAGLIOLINI

al tartufo nero

truffle tagliolini with butter

Tereyağ Soslu Trüflü Tagliolini

1 200 TL

PAPPARDELLE PAPER MOON

pomodoro, panna e bacon croccante

homemade pappardelle with bacon, tomato and cream

Ev Yapımı Pappardelle, Dana Bacon ve Domatesli Krema Sos ile

900 TL

SPAGHETTI

cacio e pepe

spaghetti with cacio cheese and fresh crushed pepper

Pecorino Peynir ve Karabiberli Spaghetti

800 TL

AGNOLOTTI

alla genovese di agnello

lamb meat stuffed agnolotti with lamb sauce

Kuzu Eti Dolgulu Agnolotti Makarna, Et Sos ile

950 TL

RISOTTO

ai porcini

risotto, porcini mushroom

Porçini mantarı risotto

950 TL

Secondi Piatti

BRANZINO IN BRODETTO

cotto al forno con pomodorino piccante
sea bass, prawn, squid in a spicy garlic tomato sauce with grilled bread
Acılı Domates Soslu Deniz Levređi, Karides, Kalamar, Kızarmış Ekmek ile

1500 TL

BRANZINO ALLA GRIGLIA

con puree di melanzane
grilled sea bass with eggplant puree
Izgara Deniz Levređi, Patlıcan Püresi

1350 TL

SOGLIOLA ALLA MUGNAIA

con capperi e limone
dover sole fish sautéed with butter, capers and lemon
Sote Dil Balığı, Tereyağ, Kapari ve Limon soslu

1400 TL

CALAMARI ALLA GRIGLIA

con insalatina di stagione
grilled squid with garlic, basil sauce and mixed salad
Izgara Kalamar, Sarımsak, Fesleğen ve Yeşillik

950 TL

PESCE IN CROSTA DI FINOCCHIO

con vongole in sauté
fennel crusted sea bass with vongole
Rezene Kırırlı Deniz Levređi, Vongole, Aromatik Baharatlar ile

1,400 TL

Secondi Piatti

FILETTO DI MANZO

alla griglia con funghi porcini
grilled beef fillet with porcini
Izgara Dana Bonfile, Sote Porçini Mantarı

1300 TL

COSTOLETTE DI AGNELLO

cotte al forno con puree di patate
oven roasted lamb chops with mashed potatoes
Fırında Kuzu Pirzola, Patates Püresi ve demiglas soslu

1300 TL

GALLETTO AL FORNO

con patate e verdure saltate
baked boneless chicken with potatoes and sautéed vegetables
Fırında kemiksiz Piliç, Patates, Sote Sebze, Demiglace Sos

850 TL

COTOLETTA MILANESE

con rucola e pomodoro
veal milanese with arugula salad and tomato
Galeta unu ile kızartılmış Dana Kontrfile, Roka, Çeri Domates

1,000 TL

OSSOBUCCO

con risotto alla milanese
braised veal shank served with saffron risotto
Fırında Dana İncik, Safranlı Risotto ile

1,500 TL

Pizze

PIZZA MARGHERITA

mozzarella, tomato sauce
Mozzarella, Domates Sos, Fesleğen

700 TL

PIZZA ORTOLANA

mixed vegetables, tomato sauce, mozzarella
Karşık Sebzeler, Domates Sos, Mozzarella

700 TL

PIZZA QUATTRO FORMAGGI

four cheese
Dört Peynirli Pizza

750 TL

VALTELLINA

mozzarella, cured beef, arugula salad and shaved parmesan
Bresaola, Roka, İnce Dilimlenmiş Parmesan, Mozzarella

850 TL

PIZZA ALISON

mozzarella, sun-dried tomato, green pepper, black olives, onion, capers, tomato sauce
Mozzarella, Kurutulmuş Domates, Domates Sos, Yeşil Biber, Siyah Zeytin, Soğan, Kapari

750 TL

Pizze

PIZZA FUNGHI PORCINI

tomato sauce, mozzarella, porcini
Domates Sos, Mozzarella, Porcini Mantarı, Fesleğen

850 TL

PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI

tomato sauce, mozzarella, porcini, prosciutto crudo
Domates Sos, Mozzarella, Porcini, Prosciutto Crudo

1000 TL

CALZONE

calzone filled with ricotta, mozzarella and ham
Cotto Jambon, Ricotta, Mozzarella

980 TL

GIULIA CALZONE

filled with mozzarella and bresaola, arugula, cherry tomato
Kapalı Focaccia içerisinde Mozzarella, Bresaola, Roka, Çeri Domates

1,000 TL

PIZZA DIAVOLA

mozzarella, spianata picante, tomato sauce
Mozzarella, Acılı Domuz Salamı, Domates Sos

1000 TL

Proposte leggere

GAMBERI E AVOCADO IN SALSA COCKTAIL

avocado, shrimp, cocktail sauce
Avokado içinde Karides Kokteyl, Akdeniz Yeşillikleri ile

600 TL

SAPORITA

smoked salmon, avocado, mixed greens, baby corn and parmesan
Füme Somonlu Karışık Salata, Avokado, Körpe Mısır, Parmesan

650 TL

INSALATA DI CARCIOFI

fresh artichoke, arugula, parmesan
Taze Enginar, Roka, Parmesan, Limon Sos

700 TL

CESARE SALAD

romaine lettuce, caesar dressing, croutons and parmesan
Marul, Sezar Sos, Kroton Ekmek, Toz Parmesan

600 TL

INSALATA DI PAPER MOON

arugula, cherry tomato and parmesan
Roka Salatası üzerine ince dilimlenmiş Parmesan ve Çeri Domates

500 TL

SPINACI SALAD

spinach salad, champion mushroom, goat cheese and balsamic sauce
Ispanak Salatası, Mantar, Keçi Peyniri, Balzamik Sos

500 TL