

*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

### POLPO\*

polpo grigliato con spuma di patata arrosto e vinaigrette Mediterranea

*grilled octopus with roasted potato mousse and Mediterranean vinaigrette*

أخطبوط مشوي مع موس البطاطس المحمصه وصلصة الخل المتوسطية

90 qar

### FRITTO MISTO

di gamberi, calamari, acciughe, zucchini servito con maionese al limone fatta in casa

*fried crawfish, calamari, anchovies and zucchini with homemade lemon mayonnaise*

حبار مقلي، جمبري، كوسة، أنشوجة

125 qar

### SELEZIONE DI TARTARE\*

salmon e avocado, tonno e mango

*tartare of salmon and avocado, tuna and mango*

تارتار السلمون والأفوكادو والتونة والماتجو

110 qar

### 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*

اسكالوب مقلي مع كريمة القرنبيط وصلصة قنفذ البحر والزيتون الأسود

110 qar

### BATTUTO DI GAMBERI ROSSI\*\*

con cuore di lattuga croccante, finger lime, mela verde e la sua crema

*pounded raw red shrimps with crispy lettuce hearts, finger lime and green apple with its cream*

روبيان أحمر ني مع قلوب الخس المقرمشة، أصابع الليمون والتفاح الأخضر مع الكريمة

220 qar

## Antipasti

### TARTARE 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*

تارتار لحم بقري ، كريمة جبنة البارميزان ، مايونيز ، كما أسودميشور

120 qar

### VITELLO TONNATO

salsa tonnata e capperi di Pantelleria

*cold veal with tuna sauce and Pantelleria capers*

لحم العجل البارد مع صلصة التونة ونبات الكبر بانتيليريا

95 qar

### 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*

جبنة بوراتا مع صلصة كونفيت طماطم روزماري، زيت زيتون بالريحان وفتات الخبز المحمص

98 qar

### CARCIOFI

fritti, crema di funghi porcini, Parmigiano Reggiano 24 mesi

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

خرشوف مقلي، كريمة فطر بورسيني، تقدم مع جبنة بارميزان لمدة 24 شهر

85 qar

### PARMIGIANA

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

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

باننجان بارميجيانا، طماطم داترينو، موزاريل من كامبانيا وأوراق الريحان الطازجة

90 qar

## Primi Piatti

### CREMA DI FAGIOLI BORLOTTI

alla maggiorana con crostini al rosmarino

*creamy borlotti bean soup with marjoram served with rosemary croutons*

شورية فاصوليا البورلوتي الكريمة مع المردقوش تقدم مع خبز الروزماري المحمص

70 qar

### SPAGHETTO GENTILE

alle vongole veraci saltato nella loro acqua di cottura

*spaghetti with large clams sautéed in their cooking water*

سباغيتي مع محار

110 qar

### RAVIOLO \*

ripieno di burrata, arricchito con code di gamberi rossi crudi e pomodoro datterino

*homemade raviolo stuffed with burrata cheese, raw red shrimps tails and datterino tomatoes*

رافيوولي محشو بجبنة بوراتا ، روبيان أحمر ني وطماطم كرزية

275 qar

### 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*

معكرونة بانزروتو محشوة بالخرشوف والمرمية والأعشاب الموسمية ومسحوق الليمون

110 qar

### LINGUINE

all'astice, pomodoro datterino e bisque di crostacei

*linguine with Homarus lobster, datterini tomatoes and bisque sauce*

لينجويني مع جراد البحر هوماروس، طماطم داتيريني و صلصة بيبسك

per due persone - for two persons

215 qar

## Primi Piatti

### PAPPARDELLE PAPER MOON

pomodoro, panna e bacon croccante

*homemade pappardelle with tomato, cream and crisp bacon*

بابارديل محلية الصنع مع لحم مقعد والطماطم والكريمة

95 qar

### 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*

جبنة الريكوتا نوتشي مع جبنة تاليجيو وكريمة الكمأة والبندق المحمص والكمأة السوداء الموسمية المحلوقة

135 qar

### RISOTTO

ai funghi porcini e Parmigiano Reggiano 24 mesi

*porcini mushrooms risotto with 24 months aged Parmesan cheese*

ريزوتو فطر بورسيني مع جبنة البارميزان المعتقة لمدة 24 شهرًا

95 qar

### TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE

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

*homemade tagliatelle in a beef and veal sauce*

تالياتيلي صلصة بولونيز راجوت

98 qar

### BAVETTA

aglio nero, acciughe, olio extravergine di oliva pugliese

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

لينجويني مع الثوم الأسود والأنشوجة وزيت الزيتون البكر الممتاز من بوليا

95 qar

## 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*

قاروص مشوي، سبانخ مقلية في زيت بكر ممتاز وأرز أسود مقرمش

185 qar

### ROMBO

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

سمك التربوت مع الخرشوف والبطاطا المهروسة الأرجوانية

195 qar

### 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*

كاليماري المشوي برائحة إكليل الجبل ، كريمه الباذنجان المشوي والكوسة

155 qar

### 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*

أومبرين مخبوز ، طماطم داترينو، نبات الكبر، زيتون تاجياسكا وحبر الحبار

165 qar

### 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*

مزيج من المأكولات البحرية المشوية والقرنبيط المقرمش بالزعفران والراديتشيو المخبوز مع زيت

الزيتون البكر الممتاز من بوليا

395 qar

## Secondi Piatti

### FIORENTINA

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

شريحة لحم تي بون مشوية مع الهليون المقرمش والطماطم المشوية

495 qar

### FILETTO DI MANZO

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

لحم البقر ، صلصة الفلفل الوردي ، البطاطس المهروسة

190 qar

### AGNELLO\*

alla griglia, melanzane al forno e salsa profumata allo scalogno  
*grilled lamb, baked aubergine cream and thyme sauce*

لحم ضأن مشوي، كريمه باذنجان مخبوز وصوص زعتر

195 qar

### LA NOSTRA MILANESE

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

لحم العجل المقلية ميلانيزي ، سلطة ، طماطم كرزية

155 qar

### GALLETTO NOSTRANO

croccante al profumo di rosmarino e patate dolci al forno  
*crispy home-grown spring chicken scented with rosemary and baked sweet potatoes*

دجاج سبرينج مقرمش محلي الصنع معطر بإكليل الجبل والبطاطا الحلوة المخبوزة

165 qar

## Pizze

### PIZZA TONNO E CIPOLLE

pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla di Tropea  
*tomato, mozzarella, tuna in oil and Tropea onions*

طماطم، موزاريللا، تونة بالزيت ويصل تروپيا

95 qar

### PIZZA MARGHERITA

pomodoro, mozzarella e basilico fresco  
*tomato, mozzarella and fresh basil*

ريحان، طماطم وجبنة موزاريللا

70 qar

### CALZONE CLASSICO

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e basilico fresco  
*tomato, mozzarella, Turkey ham and fresh basil*

طماطم، موزاريللا، ديك رومي، ريحان

90 qar

### PIZZA QUATTRO FORMAGGI

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

موتزاريللا، جبن الماعز، بارميجيانو ريجيانو

95 qar

### PIZZA CAPRICCIOSA

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi champignon, acciughe, capperi e olive  
*tomato, mozzarella, Turkey ham, artichokes, champignon mushrooms, anchovies, capers, olives*

طماطم، موزاريللا، فطر، خرشوف، لحم ديك رومي، أنشوجة، كبر زيتون أسود

95 qar

## Pizze

### PIZZA MARINARA

pomodoro, aglio e origano  
*tomato, garlic and oregano*

طماطم، ثوم وأوريغانو

70 qar

### PIZZA DOHA

pomodoro, mozzarella, salamino piccante, cipolla e peperoncino fresco  
*tomato, mozzarella, spicy beef pepperoni, onion and fresh chili pepper*

طماطم، موزاريللا، سلامي حار، بصل وفلفل حار طازج

95 qar

### PIZZA NAPOLI

pomodoro, mozzarella, acciuga  
*tomato, mozzarella and anchovy*

الطماطم والموزاريللا والأنشوجة

80 qar

### PAPER MOON SPECIAL

mozzarella, bresaola, spinaci e olio tartufato  
*mozzarella, beef bresaola, spinach and truffle oil*

موزاريللا، لحم بقري بريزاوولا، سبانخ وزيت الكمأة

95 qar

### PIZZA PORCINI E TARTUFO

mozzarella, funghi porcini e tartufo di stagione  
*mozzarella, porcini mushrooms and seasonal truffle*

موتزاريللا، فطر بورسيني و الكمأة

95 qar

# Proposte leggere

## INSALATA DI SPINACI

con caprino, funghi champignon, pomodorini secchi e noci caramellate  
*organic baby spinach with goat cheese, champignon mushrooms, sundried tomatoes, caramelized walnuts*  
سبانخ عضوية صغيرة مع جبن الماعز، فطر شامبينون، طماطم مجففة، جوز مكرومل

70 qar

## CARCIOFI CRUDI

con scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi  
*raw artichoke with 24 months aged shaved Parmesan cheese*  
الخرشوف مع جبن بارميزان مخلوق عمره 24 شهرًا

70 qar

## 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*  
رمان، طماطم داتيريني، بصل أحمر ترويبيا، زيتون أسود، جبنة فيتا وزيت زيتون بكر ممتاز

75 qar

## BROCCOLI

saltati all'olio extra vergine al profumo di aglio  
*broccoli sautéed with garlic-scented extra virgin olive oil*  
بروكلي مقلي بزيت الزيتون البكر الممتاز برائحة الثوم

55 qar

## SPINACI

saltati con olio extravergine di oliva  
*sautéed spinach with extra virgin olive oils*  
سبانخ مقالية مع زيت الزيتون البكر الممتاز

40 qar

## VERDURE

scottate alla griglia e olio extravergine di oliva  
*grilled vegetables with extra virgin olive oil*  
خضار مشوية مع زيت الزيتون البكر الممتاز

50 qar