

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 con maionese al limone fatta in casa
deep-fried prawns, squid, anchovies and zucchini with homemade lemon mayonnaise

€ 23.00

SELEZIONE DI TARTARE*

salmone e avocado, tonno e mango
tartare of salmon and avocado, tuna and mango

€ 25.00

NOCI DI CAPESANTE

crema di cavolfiore e salsa riccio di mare e polvere di olive nere
pan-fried scallops with cream of cauliflower, sea urchin sauce and black olive

€ 24.00

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

€ 25.00

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

€ 21.00

VITELLO TONNATO

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

€ 22.00

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

CARCIOFI

fritti, crema di funghi porcini, Parmigiano Reggiano 24 mesi
deep-fried artichokes, porcini mushroom cream, served with 24 months Parmesan cheese

€ 21.00

PARMIGIANA

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

€ 18.00

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 FAGIOLI BORLOTTI

alla maggiorana con crostini al rosmarino

creamy borlotti bean soup with marjoram served with rosemary croutons

€ 15.00

SPAGHETTO

alle vongole veraci saltato nella loro acqua di cottura

spaghetti with large clams sautéed in their cooking water

€ 23.00

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

€ 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

€ 22.00

LINGUINE

all'astice, pomodoro datterino e bisque di crostacei

linguine with Homarus lobster, datterini tomatoes and bisque sauce

per due persone - for two persons

€ 46.00

Primi Piatti

PAPPARDELLE PAPER MOON

pomodoro, panna e bacon croccante

homemade pappardelle with tomato, cream and crispy bacon

€ 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

€ 23.00

RISOTTO

ai funghi porcini e Parmigiano Reggiano 24 mesi

porcini mushrooms risotto with 24 months aged Parmesan cheese

€ 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

€ 19.00

BAVETTA

aglio nero, acciughe, olio extravergine di oliva pugliese

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

€ 22.00

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

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

€ 31.00

ROMBO

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

€ 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

€ 29.00

OMBRINA

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

€ 32.00

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

€ 54.00 - € 109.00

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

€ 31.00

AGNELLO*

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

€ 32.00

LA NOSTRA MILANESE

classica servita con rucola e pomodoro datterino
breaded veal cutlet served with rocket and datterino tomatoes

€ 35.00

GALLETTO NOSTRANO

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

€ 29.00

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

PUNTARELLE

con acciughe e olio extravergine d'oliva pugliese

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

€ 16.00

CARCIOFI CRUDI

con scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi

raw artichoke with 24 months aged shaved Parmesan cheese

€ 16.00

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

€ 16.00

CIMA DI RAPA

saltate all'olio extra vergine al profumo di aglio

turnip tops sautéed with garlic-scented extra virgin olive oil

€ 10.00

SPINACI

saltati con olio extravergine di oliva pugliese

sautéed spinach with extra virgin olive oil from Apulia

€ 10.00

VERDURE

scottate alla griglia e olio extravergine di oliva pugliese

grilled vegetables with extra virgin olive oil from Apulia

€ 10.00

Wi-fi login: paper moon garden - Password: Garden 123!

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".