

*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 piselli freschi, burro montato e salsa riccio di mare  
*pan-fried scallops with cream of fresh peas, sea urchin sauce*

€ 24.00

### BATTUTO DI GAMBERI ROSSI \*\*

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

€ 25.00

## 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*

€ 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

### 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*

€ 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*

€ 19.00

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

### MINISTRONE

di verdure freddo al sapore di maggiorana  
*cold vegetable soup, marjoram flavored*

€ 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 shrimps tails and datterino tomatoes*

€ 24.00

### BAVETTA

calamaretto spillo, cozze, vongole e peperoncino  
*bavetta with baby squid, mussels, clams and chili*

€ 24.00

### LINGUINE

all'astice, pomodoro datterino e bisque di crostacei  
*linguine with Homarus lobster, datterini tomatoes and bisque sauce*  
*per due persone - for two persons*

€ 70.00

## 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

agli asparagi e parmigiano reggiano 24 mesi  
*asparagus risotto with 24 months aged Parmesan cheese*

€ 22.00

### SPAGHETTONE

salsa al pomodoro, basilico fresco, parmigiano reggiano 24 mesi  
*spaghetti with tomato sauce and 24 months aged Parmesan cheese*

€ 19.00

### 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

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, ratatouille di verdure con salsa topinambur  
*pan-seared seabass, ratatouille vegetables with topinambur sauce*

€ 31.00

### 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*

€ 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

### SOGLIOLA

alla griglia, con spinacino saltato in padella al burro  
*grilled sole, with sauteed spinach in a light butter sauce*

€ 9.00 all'etto

### FANTASIA DI PESCI E CROSTACEI

alla piastra, verdure alla griglia al profumo di olio di oliva pugliese  
*grilled seafood medley, grilled vegetable 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, 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*

€ 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, millefoglie di patate alle erbe aromatiche  
*crispy free-range spring chicken scented with rosemary, served with a mille-feuille of potatoes and aromatic herbs*

€ 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

## SONGINO

avocado, noci, gorgonzola e pompelmo

*songino salad with avocado, walnuts, gorgonzola cheese and grapefruit*

€ 16.00

## 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*

€ 16.00

## INSALATA PAPER MOON

pomodori, cipolle rosse, olive nere, feta, anguria, olio extra vergine d'oliva

*paper moon salad, tomatoes, red onion, black olive, feta cheese, watermelon, extra virgin olive oil*

€ 16.00

## PUREA DI PATATE

*potato purée*

€ 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".