

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

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

烤八爪魚伴焗薯忌廉及油醋汁

\$ 198

FRITTO MISTO

calamari, gamberi, zucchini e salsa tartara fatta in casa
deep-fried squids, prawns and zucchini served with homemade tartar sauce

酥炸魷魚鮮蝦及意大利青瓜

\$ 228

SELEZIONE DI TARTARE

salmone e avocado, tonno e mango
seafood tartare duo salmon and avocado, tuna and mango

海鮮他他二重奏 三文魚牛油果、吞拿魚芒果

\$ 198

CAPELANTE

alla piastra, crema di piselli e limone confit
seared scallops with green pea cream and lemon confit

香煎帶子伴青豆忌廉及糖漬檸檬

\$ 268

Antipasti

BATTUTO DI GAMBERI ROSSI

con cuore di lattuga croccante, finger lime, mela verde e la sua crema
pounded red prawns with crispy lettuce hearts, finger lime and green apple purée

紅蝦薄片伴生菜芯、青檸及青蘋果蓉

\$ 328

TARTARE DI MANZO TRITTICO

capperi e acciughe, tartufo e battuto di olive, olio, sale e tabasco
beef tartare trio capers and anchovies, truffle and pounded olives, olive oil, salt and tabasco

牛肉他他三重奏 水瓜柳及鯷魚、黑松露及橄欖、海鹽及辣椒汁

\$ 228

VITELLO TONNATO

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

小牛肉伴吞拿魚醬及水瓜柳

\$ 228

BURRATA PUGLIESE

zucchini, olive taggiasche e pomodori datterini al forno, basilico fresco e olio extravergine di oliva
burrata cheese with zucchini, taggiasca olives, baked cherry tomatoes, basil and extra virgin olive oil

水牛芝士伴意大利青瓜、橄欖及車厘茄

\$ 198

Primi Piatti

CREMA DI PISELLI

fredda alla maggiorana servita con crostini al rosmarino
cold green pea and marjoram soup served with rosemary toast

綠豆墨角蘭凍湯

\$ 128

SPAGHETTI GENTILE

alle vongole veraci saltati nella loro acqua di cottura
spaghetti with clams sautéed in garlic and parsley sauce

白酒蒜香蜆肉番茜意大利粉

\$ 268

RAVIOLO

ripieno di burrata, arricchito con code di gamberi rossi e pomodoro datterino
burrata cheese stuffed ravioli served with red prawns and cherry tomatoes

水牛芝士意大利雲吞伴紅蝦

\$ 368

LINGUINE

al granchio reale dell'Alaska, pomodoro datterino e bisque di crostacei
alaskan king crab meat linguine with cherry tomatoes and bisque of crustaceans

阿拉斯加帝王蟹肉海鮮濃汁燴扁意粉

\$ 398

Primi Piatti

PAPPARDELLE PAPER MOON

pomodoro, panna e pancetta croccante
homemade pappardelle with smoked pancetta in tomato cream sauce

招牌煙燻豬肉寬條麵

\$ 248

GNOCCHETTI

di ricotta, crema tartufata, nocciole tostate, scaglie di tartufo nero di stagione
homemade ricotta cheese gnocchi with truffle cream, black truffle flakes and toasted hazelnuts

乳清芝士薯糰伴松露忌廉、黑松露及榛子

\$ 268

RISOTTO

agli asparagi e Parmigiano Reggiano 24 mesi
asparagus risotto with asparagus pesto and 24-month parmigiano reggiano

蘆筍羅勒醬帕瑪森芝士意大利飯

\$ 268

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE

al ragù a base di filetto di manzo e vitello, leggermente rosso
homemade tagliatelle with Bolognese ragout sauce

肉醬幼寬條麵

\$ 228

Secondi Piatti

ROMBO

in padella, purea di patate viola, asparagi, salicornia e riduzione al rosmarino
pan-fried turbot with purple potato purée, asparagus, saltwort and reduced rosemary broth

香煎多寶魚柳伴紫薯蓉、蘆筍、鹽角草及迷迭香汁

\$ 388

CALAMARI DEL MEDITERRANEO

profumati al rosmarino, accompagnati da crema di melanzane e zucchine alla griglia

calamari with rosemary served with cream of aubergine and zucchini

迷迭香魷魚伴意大利青瓜茄子忌廉

\$ 328

BRANZINO

cotto al forno con bouquet aromatico di pomodori ciliegini, scarola, olive taggiasche e capperi

baked sea bass with cherry tomatoes, escarole, taggiasca olives and capers

焗鱸魚伴車厘茄、苦苣、橄欖及水瓜柳

\$ 388

FIorentina

con asparagi croccanti e pomodori grigliati

grilled t-bone steak with asparagus and grilled tomatoes (for 2-3 persons)

安格斯T骨牛扒 (二至三人份)

*30 minutes preparation time 需時30分鐘

\$1,688

Secondi Piatti

FILETTO DI MANZO

cotto in padella, purea di patate e salsa rosa

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

香煎牛柳伴薯蓉及粉紅胡椒汁

\$ 428

AGNELLO

alla griglia, peperonata fatta in casa e salsa profumata al timo

grilled lamb with homemade stewed sweet peppers and thyme scented sauce

燒小羊扒伴橄欖油甜椒及百里香汁

\$ 398

LA NOSTRA MILANESE

classica servita con rucola e pomodoro datterino

breaded milanese veal chop with rocket salad and cherry tomatoes

米蘭式炸牛仔扒伴火箭菜沙律及車厘茄

\$ 388

GALLETTO NOSTRANO

croccante al profumo di rosmarino e patate a fiammifero

crispy spring chicken with rosemary and potato sticks

脆皮春雞伴炸薯條

\$ 298

Pizze

PIZZA MARGHERITA

tomato, mozzarella and basil

番茄、牛乳芝士、羅勒披薩

\$ 208

PIZZA CAPRICCIOSA

prosciutto, tomatoes, artichoke, champignon, anchovies, capers, olives and mozzarella

火腿、番茄、雅枝竹、蘑菇、鯷魚、水瓜柳、橄欖、牛乳芝士披薩

\$ 258

PIZZA FRUTTI DI MARE

Assorted Seafood, Tomatoes and Mozzarella

海鮮、番茄、牛乳芝士披薩

\$ 268

PIZZA QUATTRO FORMAGGI

mozzarella, gorgonzola, taleggio and parmesan cheese

牛乳芝士、藍芝士、牛乳半軟芝士、巴馬臣芝士披薩

\$ 248

PIZZA VALTELLINA

beef bresaola, rocket leaves, mozzarella and 24-month parmigiano reggiano

風乾牛肉、火箭菜、牛乳芝士、帕瑪森芝士披薩

\$ 268

Pizze

PIZZA EDI

spicy salami, tomatoes, mozzarella, onions and fresh chili peppers

辣肉腸、番茄、牛乳芝士、洋蔥、新鮮辣椒披薩

\$ 268

PIZZA MILANO

pistachios, mozzarella, crescenza cheese and extra virgin olive oil

開心果、牛乳芝士、牛乳軟芝士披薩

\$ 228

CALZONE CLASSICO

tomato, mozzarella, prosciutto and basil

番茄、牛乳芝士、火腿、羅勒披薩餃

\$ 228

PIZZA BURRATA

burrata cheese, tomatoes, cherry tomatoes and basil

手工水牛芝士、番茄、車厘茄、羅勒披薩

\$ 248

PIZZA PORCINI E TARTUFO

black truffles, porcini mushrooms, rocket leaves and mozzarella

黑松露、牛肝菌、牛乳芝士、火箭菜披薩

\$ 288

Proposte leggere

PATATE A FIAMMIFERO

Parmigiano Reggiano e sale al tartufo
potato sticks with parmesan cheese and truffle salt

炸薯條伴巴馬臣芝士及松露鹽

\$ 98

SPINACI

saltati al profumo d'aglio, olio extravergine di oliva
sautéed spinach with garlic and extra virgin olive oil

蒜香菠菜

\$ 98

VERDURE

scottate alla griglia e olio extravergine di oliva
grilled vegetables with extra virgin olive oil

意式烤雜菜

\$ 98

BROCCOLETTI

con aglio e olio extravergine di oliva
sautéed broccolini with garlic and extra virgin olive oil

蒜香西蘭花苗

\$ 98