

paper moon



Christmas Menu

POLPO

grigliato con crema di ceci, cipolla rossa di Tropea e olio al basilico
grilled octopus served with chickpea puree, Tropea onion and basil oil

or

UOVO CROCCANTE

con spuma di patata al timo, pomodori confit e tartufo nero
crispy egg with thyme potato foam, cherry tomatoes confit and black truffle

GNOCCHI

di rapa rossa, gorgonzola e noci caramellate
beetroot gnocchi with gorgonzola cheese sauce and caramelized walnuts

or

TORTELLINI

ripieni di spigola e serviti con brodo di carciofi
seabass tortellini served with artichokes broth

OMBRINA

cotta in padella con crema di pomodorini, capperi croccanti e polvere di olive nere
pan fry umbrine with cherry tomatoes cream, crispy capers and black olives powder

or

GUANCIA DI MANZO

brasata al rosmarino con purea di patate, castagne e porcini
rosemary braised beef cheek with potato mash, chestnuts and porcini mushrooms

SEMIFREDDO AL PANETTONE

con salsa alla vaniglia del madagascar e meringa croccate agli agrumi
panettone semifreddo with madagascar vanilla sauce and citrus merengue