

la spiga
by 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 (D, G)

grigliato con spuma di patata arrosto e vinaigrette Mediterranea
grilled octopus with roasted potato mousse and Mediterranean vinaigrette
أخطبوط مشوي، موس البطاطس المشوية، صلصة خل البحر المتوسط

126 qar

FRITTO MISTO (S, G)

di gamberi, calamari, acciughe, zucchini servito con maionese al limone fatta in casa
fried prawns, squid, anchovies and zucchini with homemade lemon mayonnaise
فريتو ميسنو سلطعون مقلي، كالاماري، أنشوفة وكوسا، تُقدّم مع صلصة المايونيز والليمون المحضرة في مطبخنا

138 qar

SELEZIONE DI TARTARE*

salmone e avocado, tonno e mango
tartare of salmon and avocado, tuna and mango
تارتار السلمون مع الأفوكادو، تارتار التونة مع المانجو

112 qar

NOCI DI CAPESANTE (G)

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
أسقلوب مشوي، كريمة القرنبيط، صلصة قنفذ البحر، زيتون أسود

118 qar

BATTUTO DI GAMBERI ROSSI ** (S)

con cuore di lattuga croccante, finger lime, mela verde e la sua crema
pounded red shrimps with crispy lettuce hearts, finger lime and green apple with its cream
جمبري أحمر مهروس، قلوب الخس المقرمشة، أصابع الليمون، تفاح أخضر وكريمه

288 qar

All prices are listed in Qatari Riyals
(S) Shellfish (D) Dairy (N) Nuts (G) Contains Gluten (VG) Vegan (V) Vegetarian

Antipasti

TARTARE DI MANZO (D, N)

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 البقر، جبنة بوراتا الكريمية، بصل أحمر من تروبيبا حلو وحامض، شرائح الترافل الأسود، بندق محمص

183 qar

VITELLO TONNATO

salsa tonnata e capperi di Pantelleria
cold veal with tuna sauce and Pantelleria capers
فيتيلو توناتو لحم عجل بارد مع صلصو التونة وكبر بانتيليريا

98 qar

BURRATA (D, G)

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
بوراتا جبنة البوراتا مع كونفيت الطماطم وإكليل الجبل، زيت الزيتون بالريحان وفتات الخبز المحمص

98 qar

CARCIOFI (D, G)

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 بورشيني، جبن بارميزان مُعتق لمدة 24 شهرًا

118 qar

PARMIGIANA (D, G)

di melanzana, pomodoro datterino, mozzarella campana e foglie di basilico fresco
aubergine parmigiana, datterino tomatoes, mozzarella from Campania and fresh basil leaves
بارميجيانا باننجان بالبارميزان، طماطم داتيرينو، موزاريللا كامبانيا وأوراق ريحان طازجة

78 qar

All prices are listed in Qatari Riyals
(S) Shellfish (D) Dairy (N) Nuts (G) Contains Gluten (VG) Vegan (V) Vegetarian

Primi Piatti

CREMA DI FAGIOLI BORLOTTI (G)

alla maggiorana con crostini al rosmarino

creamy borlotti bean soup with marjoram served with rosemary croutons

كريمة شوربة الفاصولياء، مردقوش، مكعبات خبز بالروزماري

66 qar

SPAGHETTO GENTILE (G, D)

alle vongole veraci saltato nella loro acqua di cottura

spaghetti with large clams sautéed in their cooking

سباغيتو جانتيل سباغيتي مع سوتيه بلح البحر

123 qar

RAVIOLO* (G, S)

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

رافيوولو رافيوولي محضرة في مطبخنا محشوة بجبنة البوراتا وروبيان تايفر وطماطم داتيرينو

278 qar

PANZEROTTO (G, D)

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

بانزيروتو محشو بالخرشوف، صلصة الميرمية المكثفة، أعشاب موسمية، مسحوق الليمون

135 qar

LINGUINE (G, S)

all'astice, pomodoro datterino e bisque di crostacei

linguine with Homarus lobster, datterini tomatoes and bisque sauce

لينجويني، جراد البحر، طماطم داتيريني، صلصة بيسك مثالية للمشاركة

per due persone - for two persons

288 qar

All prices are listed in Qatari Riyals

(S) Shellfish (D) Dairy (N) Nuts (G) Contains Gluten (VG) Vegan (V) Vegetarian

Primi Piatti

PAPPARDELLE PAPER MOON (G, D)

pomodoro, panna e bacon croccante

homemade pappardelle with tomato, cream and crisp bacon

بابارديلي بايبر مون باستا بابارديلي محضرة في مطبخنا مع الطماطم والكريمة واللحم المقدد المقرمش

88 qar

GNOCCHETTI (G, D, N)

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

نيوكيتي نيوكي جبنة الريكوتا محضرة في مطبخنا مع كريمة الكمأة ورقائق الكمأة السوداء الموسمية والبندق المحمص

138 qar

RISOTTO (D)

ai funghi porcini e Parmigiano Reggiano 24 mesi

porcini mushrooms risotto with 24 months aged Parmesan cheese

ريزوتو بفطر البورشيني، جبن بارميزان مُعتق لمدة 24 شهرًا

105 qar

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE (G, D)

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

homemade tagliatelle with slightly ragout bolognese and veal sauce

تالياتيلي ألا بولونيز تالياتيلي محضرة في مطبخنا مع اللحم البقري وصلصة لحم العجل

86 qar

BAVETTA (G, D, S)

aglio nero, acciughe, olio extravergine di oliva pugliese

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

لينجويني، ثوم أسود، أنشوجة، زيت الزيتون البكر من بوليا

138 qar

All prices are listed in Qatari Riyals

(S) Shellfish (D) Dairy (N) Nuts (G) Contains Gluten (VG) Vegan (V) Vegetarian

Secondi Piatti

SPIGOLA (F, D)

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

سمك الفاروس، سبانخ محمصه بزيت الزيتون، أرز أسود مقرمش

230 qar

ROMBO (F, D)

in padella, purea di patate viola, carciofi e riduzione al rosmarino

pan-seared turbot, purple potato, artichoke and reduced rosemary broth

سمك تربيوت، بطاطس أرجوانية، خرشوف، مرق الروزماري المكثف

376 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

كالاماري دل ميديتيرانيو كالاماري متبل بكليل الجبل، يُقدّم مع كريمة الباذنجان والكوسا المشوي

118 qar

OMBRINA (F, D, G)

al forno, pomodoro datterino, capperi, olive taggiasche e crumble al nero di seppia

baked umbrine, datterino tomatoes, capers, Taggiasca olives and cuttlefish ink crumble

أومبرينا سمك الأمبرين المشوي، طماطم داتيرينو، كبر، زيتون تاجياسكا وفتات الخبز بحبر الحبار

228 qar

FANTASIA DI PESCI E CROSTACEI (S)

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، قرنييط الزعفران المقرمش، جرجير بزيت الزيتون البكر من بوليا

295 qar جزء لشخص واحد

500 qar مثالية للمشاركة

All prices are listed in Qatari Riyals

(S) Shellfish (D) Dairy (N) Nuts (G) Contains Gluten (VG) Vegan (V) Vegetarian

Secondi Piatti

FIORENTINA

asparagi croccanti e pomodori grigliati

grilled T-bone steak with crispy asparagus and grilled tomatoes

فيورانتينا ستيك بالعظم مشوي مع الهليون المقرمش والطماطم المشوية

685 qar

FILETTO DI MANZO (D, N)

cotto in padella, salsa rosa e purea di patate

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

فيليتو دي مانزو فيلية بقري مقلي مع صلصة الفلفل الأسود وهريس البطاطا

295 qar

AGNELLO*

alla griglia, melanzane al forno e salsa profumata allo scalogno

grilled lamb, baked aubergine cream and thyme sauce

لحم ضأن، كريمة الباذنجان المشوي، صلصة الزعتر

230 qar

LA NOSTRA MILANESE (G, D)

classica servita con rucola e pomodoro datterino

breaded veal chop served with rocket salad and datterino tomatoes

لا نوسترا ميلانيزي قطع لحم العجل المغلفة بالكعك الناعم مع سلطة الروكا وطماطم داتيرينو

210 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 ربيعي محلي، معطر بالروزماري، بطاطس حلوة مخبوزة

138 qar

All prices are listed in Qatari Riyals

(S) Shellfish (D) Dairy (N) Nuts (G) Contains Gluten (VG) Vegan (V) Vegetarian

Pizze

PIZZA TONNO E CIPOLLE (D, G)

pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla di Tropea
tomato, mozzarella, tuna in oil and Tropea onions
طماطم، موزاريللا، تونة في الزيت، بصل تروبييا

95 qar

PIZZA MARGHERITA (D, G)

pomodoro, mozzarella e basilico fresco
tomato, mozzarella and fresh basil
بيتزا مارغاريتا طماطم، موزاريللا وريحان الطازج

88 qar

CALZONE CLASSICO (D, G)

pomodoro, mozzarella, prosciutto di tacchino e basilico fresco
tomato, mozzarella, turkey ham and fresh basil
كالزوني كلاسيكو طماطم، موزاريللا، بروشيتو وريحان طازج

98 qar

PIZZA QUATTRO FORMAGGI (D, G)

mozzarella, gorgonzola, taleggio e Parmigiano Reggiano
mozzarella, gorgonzola, taleggio and Parmesan
بيتزا كواترو فروماجي موزاريللا، غورغونزولا، تاليجيو وبارميزان

98 qar

PIZZA CAPRICCIOSA (D, G)

pomodoro, mozzarella, prosciutto di tacchino, carciofi, funghi champignon, acciughe, capperi e olive
tomato, mozzarella, turkey ham, artichokes, champignon mushrooms, anchovies, capers, olives
بيتزا كابريسوسا موزاريللا، بروشيتو، خرشوف، فطر، أنشوفة، كبر وزيتون

98 qar

Pizze

PIZZA MARINARA (G)

pomodoro, aglio e origano
tomato, garlic and oregano
طماطم، ثوم، أوريجانو

70 qar

PIZZA SPIGA (D, G)

pomodoro, mozzarella, salamino piccante di manzo, cipolla e peperoncino fresco
tomato, mozzarella, spicy beef pepperoni, onion and fresh chili pepper
طماطم، موزاريللا، بيروني لحم بقر حار، بصل، فلفل حار طازج

98 qar

PIZZA NAPOLI (D, G)

pomodoro, mozzarella, acciuga
tomato, mozzarella and anchovy
طماطم، موزاريللا، أنشوجة

98 qar

PAPER MOON SPECIAL (D, G)

mozzarella, bresaola, spinaci e olio tartufato
mozzarella, beef bresaola, spinach and truffle oil
موزاريللا، بريسولا لحم بقر، سبانخ، زيت الترافل

135 qar

PIZZA PORCINI E TARTUFO (D, G)

mozzarella, funghi porcini e tartufo di stagione
mozzarella, porcini mushrooms and seasonal truffle
بيتزا بورسيني اي تارتوفو (أ، غ) موزاريللا، فطر بورسيني، كمأة موسمية

128 qar

Proposte leggere

INSALATA DI SPINACI (D, G, N)

con caprino, funghi champignon, pomodorini secchi e noci caramellate
organic baby spinach with goat cheese, champignon mushrooms, sundried tomatoes, caramelized walnuts
سبانخ ، جبنة الماعز ، فطر ، طماطم مجففة ، جوز بالكراميل

86 qar

CARCIOFI CRUDI (D)

con scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi
raw artichoke with 24 months aged shaved Parmesan cheese
خرشوف نيء، شرائح جبن بارميزان مُعْتَق لمدة 24 شهرًا

95 qar

MELOGRANO (D)

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 داتريني، بصل أحمر من تروبييا، زيتون أسود، جبن فيتا، زيت زيتون بكر من بوليا

86 qar

BROCCOLI (VG)

saltati all'olio extra vergine al profumo di aglio
broccoli sautéed with garlic-scented extra virgin olive oil
بروكلي مشوح بزيت الزيتون البكر المعطر بالثوم

50 qar

SPINACI (VG)

saltati con olio extravergine di oliva
sautéed spinach with extra virgin olive oil
سبيناتشي سوتيه السبانخ مع زيت الزيتون البكر الممتاز

55 qar

VERDURE (VG)

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

45 qar

All prices are listed in Qatari Riyals

(S) Shellfish (D) Dairy (N) Nuts (G) Contains Gluten (VG) Vegan (V) Vegetarian