

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 classic dishes are offered throughout the year, with the exception of very short periods, since they are the expression of 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

CAVIALE

Siberian	Beluga
30 gr £ 140.00	30 gr £ 280.00
50 gr £ 220.00	50 gr £ 440.00

accompagnato da panna acida e pane tostato
served with sour cream and toasted bread

POLPO

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

£ 29.00

FRITTO MISTO

di gamberi, calamari, acciughe, zucchine servito con maionese al limone fatta in casa
fried prawns, squids, anchovies and zucchini with homemade lemon mayonnaise

£ 32.00

SELEZIONE DI TARTARE

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

£ 30.00

CAPELANTE

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

£ 35.00

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 red Tropea onion, shaved black truffle and toasted hazelnut

£ 30.00

VITELLO TONNATO

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

£ 27.00

✓ 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

£ 20.00

✓ CARCIOFI

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

£ 29.00

✓ PARMIGIANA

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

£ 21.00

Primi Piatti

✓ CREMA DI FAGIOLI BORLOTTI

alla maggiorana con crostini al rosmarino
creamy borlotti bean soup with marjoram served with rosemary croutons

£ 18.00

SPAGHETTO GENTILE

alle vongole veraci saltato nella loro acqua di cottura
spaghetti with large clams sautéed in their cooking water

£ 30.00

RAVIOLO

ripieno di burrata, arricchito con code di gamberi rossi e pomodoro datterino
homemade raviolo stuffed with burrata cheese, red prawns tails and datterino tomatoes

£ 35.00

✓ 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

£ 33.00

LINGUINE

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

£ 90.00

Primi Piatti

PAPPARDELLE PAPER MOON

pomodoro, panna e bacon croccante
homemade pappardelle with tomato, cream and crispy bacon

£ 26.00

✓ 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

£ 33.00

✓ RISOTTO

ai funghi porcini e Parmigiano Reggiano 24 mesi
porcini mushrooms risotto with 24 months aged Parmesan cheese

£ 28.00

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE

al ragù a base di filetto di manzo e vitello, leggermente rosso
homemade tagliatelle in beef and veal sauce

£ 26.00

BAVETTA

aglio nero, acciughe, olio extravergine di oliva pugliese
linguine with black garlic, anchovies and extra virgin olive oil from Puglia

£ 25.00

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

£ 35.00

ROMBO

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

£ 39.00

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

£ 32.00

CAVOLFIORE

arrosto allo zafferano, condimento romesco alle nocciole e mandorle
saffron roasted cauliflower with hazelnuts and almonds romesco

£ 25.00

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 Puglia

£ 85.00

Secondi Piatti

FIORENTINA

asparagi croccanti e pomodori grigliati
grilled T-bone steak with crispy asparagus and grilled tomatoes

da condividere - to share

1200gr. £ 140.00

FILETTO DI MANZO

cotto in padella, salsa rosa e purea di patate
pan-fried beef fillet with pink peppercorn sauce and mashed potatoes

£ 48.00

AGNELLO

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

£ 55.00

LA NOSTRA MILANESE

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

£ 65.00

GALLETTO NOSTRANO

croccante al profumo di rosmarino e patate dolci al forno
crispy spring chicken scented with rosemary, served with baked sweet potatoes

£ 32.00

Pizze

PIZZA MARGHERITA

pomodoro, mozzarella e basilico fresco

tomato, mozzarella and fresh basil

£ 21.00

PAPER MOON SPECIAL

mozzarella, bresaola, spinaci ed olio al tartufo

mozzarella, bresaola, spinach and truffle oil

£ 40.00

PIZZA VALTELLINA

mozzarella, bresaola, rucola e Parmigiana Reggiano 24 mesi

mozzarella, beef bresaola, rocket salad and 24 months aged Parmesan

£ 29.00

PIZZA NAPOLI

pomodoro, mozzarella, acciuga

tomato, mozzarella and anchovy

£ 24.00

Pizze

PIZZA OWO

pomodoro, mozzarella, salamino piccante, cipolla e peperoncino fresco

tomato, mozzarella, spicy salami, onion and fresh chili pepper

£ 25.00

CALZONE CLASSICO

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e basilico fresco

tomato, mozzarella, prosciutto and fresh basil

£ 24.00

PIZZA MARINARA

pomodoro, aglio e origano

tomato, garlic and oregano

£ 20.00

PIZZA PORCINI E TARTUFO

mozzarella, funghi porcini e tartufo di stagione

mozzarella, porcini mushrooms and seasonal truffle

£ 30.00

Proposte leggere

PUNTARELLE

con acciughe e olio extravergine d'oliva pugliese

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

£ 14.00

CARCIOFI CRUDI

con scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi

raw artichoke with 24 months aged shaved Parmesan cheese

£ 20.00

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 Puglia

£ 17.00

CIMA DI RAPA

saltate all'olio extra vergine al profumo di aglio

turnip tops sautéed with garlic-scented extra virgin olive oil

£ 15.00

SPINACI

saltati con olio extravergine di oliva pugliese

sautéed spinach with extra virgin olive oil from Puglia

£ 15.00

VERDURE

scottate alla griglia e olio extravergine di oliva

grilled vegetables with extra virgin olive oil from Puglia

£ 15.00