

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 £ 170.00	30 gr £ 330.00
50 gr £ 265.00	50 gr £ 495.00

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
£ 30.00

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
£ 33.00

TARTARE DI SALMONE

pomodoro freddo, dadolata di avocado e cetriolo
salmon tartare with chilled tomato, diced avocado and cucumber
£ 25.00

NOCI DI CAPESANTE

crema di piselli freschi, burro montato e salsa di riccio di mare
pan-fried scallops with fresh peas and sea urchin sauce
£ 36.00

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
£ 28.00

✓ 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
£ 21.00

FIORI DI ZUCCHINE

fritti, ripieni di mozzarella di bufala, accompagnati da salsa di acciughe
fried courgette flowers stuffed with buffalo mozzarella, served with anchovy sauce
£ 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

✓ MINISTRONE

di verdure freddo al sapore di maggiorana
cold vegetable soup, marjoram flavoured

£ 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

£ 36.00

PACCHERO

calamaretto spillo, cozze, vongole e peperoncino
paccheri with baby squid, mussels, clams and fresh chilli

£ 36.00

LINGUINE

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

£ 100.00

Primi Piatti

PAPPARDELLE PAPER MOON

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

£ 28.00

✓ 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

£ 35.00

✓ RISOTTO

agli asparagi e Parmigiano Reggiano 24 mesi
asparagus risotto with 24 months aged Parmesan

£ 26.00

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE

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

£ 28.00

✓ SPAGHETTONE

salsa al pomodoro, basilico fresco e Parmigiano Reggiano 24 mesi
spaghettone with tomato sauce with 24 months aged Parmesan

£ 24.00

Secondi Piatti

SPIGOLA

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

£ 35.00

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

£ 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 courgette

£ 33.00

SOGLIOLA

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

£ 70.00

CARDONCELLO

grigliato con purea di piselli e pomodorini cotti in forno al profumo di rosmarino
grilled king oyster mushroom served with pea purée and roasted datterini

£ 28.00

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

£ 50.00

AGNELLO

alla griglia, peperonata fatta in casa e salsa profumata al timo
grilled lamb, homemade sliced peppers cooked with olive oil, onions, tomatoes and thyme scented

£ 55.00

LA NOSTRA MILANESE

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

£ 68.00

ROLLATINA

di suprema di pollo cotta in padella, ripiena di spinaci e mozzarella, crema di funghi porcini
pan-seared pounded chicken, stuffed with spinach and mozzarella cheese, served with porcini mushroom cream

£ 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

£ 30.00

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

£ 32.00

Proposte leggere

✓ SONGINO

avocado, noci, gorgonzola e pompelmo
songino salad with avocado, walnuts, gorgonzola and grapefruit

£ 18.00

✓ RUCOLA

cetrioli, feta, semi di girasole, pomodoro datterino e vinaigrette al balsamico
rocket salad with cucumbers, feta cheese, sunflower seeds, datterino tomatoes and balsamic vinaigrette

£ 18.00

✓ INSALATA PAPER MOON

pomodori, cipolle rosse, olive nere, scaglie di Parmigiano, anguria, olio extra vergine d'oliva
paper moon salad, tomatoes, red onion, black olive, shaved Parmesan cheese, watermelon, extra virgin olive oil

£ 16.00

✓ PUREA DI PATATE

mashed potatoes

£ 10.00

✓ SPINACI

saltati con olio extravergine di oliva pugliese
sautéed spinach with extra virgin olive oil from Puglia

£ 12.00

✓ VERDURE

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

£ 10.00