

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

CAVIALE

Sevruga	Beluga
30 gr £ 100.00	30 gr £ 180.00
50 gr £ 165.00	50 gr £ 280.00

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

CALAMARETTO SPILLO

scottato alla piastra su spuma di patata arrosto e vinaigrette mediterranea
seared baby squid on roasted potato foam and Mediterranean vinaigrette
£ 18.00

MERLUZZO NERO

in pastella servito con salsa tartara fatta in casa
battered black cod served with homemade tartare sauce
£ 20.00

SELEZIONE DI TARTARE**

selezione di tartare di tonno, gambero rosso e ricciola
tartare selection of tuna, red prawns and amberjack
£ 28.00

BATTUTO DI GAMBERI ROSSI

con cuore di lattuga croccante, finger lime, mela verde e la sua crema
pounded red prawns with crispy romaine hearts, finger lime and green apple with its cream
£ 30.00

Antipasti

KING CRAB

polpa di granchio reale servita tiepida, pomodorino confit, emulsione di salsa di crostacei alla senape
warm king crab meat, confit cherry tomatoes, shellfish emulsion with mustard
£ 32.00

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 hazelnuts
£ 23.00

BURRATA PUGLIESE

zucchine, olive taggiasche, pomodori datterini al forno, basilico fresco e olio extravergine di oliva
burrata with zucchini, Taggiasca olives, baked datterini tomatoes, fresh basil and extra virgin olive oil
£ 17.00

CARCIOFI

fritti serviti con maionese agli agrumi fatta in casa
deep fried artichokes served with homemade citrus mayonnaise
£ 15.00

PARMIGIANA

di melanzana, pomodoro datterino, mozzarella campana e foglie di basilico fresco
aubergine parmigiana, datterini tomatoes, mozzarella from Campania and fresh basil
£ 16.00

Primi Piatti

CREMA DI CECI

al profumo di zenzero, calamaretti alla griglia e olio extravergine di oliva al rosmarino
chickpeas cream scented with ginger, grilled baby squids and rosemary infused extra virgin olive oil

£ 16.00

SPAGHETTO GENTILE

alle vongole veraci saltato nella loro acqua di cottura

spaghetti with clams

£ 26.00

RAVIOLO

ripieno di burrata, arricchito con code di gamberi rossi crudi e pomodoro datterino

homemade raviolo stuffed with burrata, raw red prawns and datterini tomatoes

£ 27.00

CHITARRA

con calamaretti spillo, cozze, vongole e peperoncino

homemade chitarra pasta with baby squids, mussels, clams and chili pepper

£ 28.00

LINGUINE

all'astice, pomodoro datterino e bisque di crostacei

linguine with Homarus lobster, datterini tomatoes and bisque sauce

per due persone - for two persons

£ 75.00

Primi Piatti

PAPPARDELLE PAPER MOON

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

£ 22.00

GNOCCHETTI

di ricotta, crema tartufata, nocciole tostate, scaglie di tartufo nero di stagione
homemade ricotta gnocchi, truffle cream, shaved seasonal black truffle and toasted hazelnuts

£ 25.00

RISOTTO

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

£ 25.00

TAGLIATELLE

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

homemade tagliatelle with Bolognese ragù sauce

£ 20.00

TAGLIOLINO

scampi saltati, zucchine e il suo fiore, olio extravergine di oliva toscano
tagliolini with langoustine, zucchini flowers and Tuscan extra virgin olive oil

£ 30.00

Secondi Piatti

FRITTO MISTO

di gamberi, calamari, acciughe, scampi e zucchini servito con maionese al rafano fatta in casa
fried prawns, squid, langoustines, anchovies and zucchini with homemade horseradish mayonnaise

£ 36.00

CALAMARI DEL MEDITERRANEO

profumati al rosmarino, accompagnati da crema di melanzane e zucchini alla griglia
grilled Mediterranean squids with a scent of rosemary, cream of grilled eggplant and zucchini

£ 28.00

RICCIOLA

cotta al forno con bouquet aromatico di pomodori ciliegini, scarola, olive taggiasche e capperi
baked amberjack with aromatic cherry tomatoes bouquet, escarole, Taggiasca olives and capers

£ 36.00

CODA DI ROSPO

scottata in padella servita con crema di topinambur, pomodorini essiccati e finocchio scottato
grilled monkfish served with Jerusalem artichoke cream, sun dried tomatoes and seared baby fennel

£ 32.00

CARTOCCIO DI MARE

con verdure di stagione alla julienne al profumo di erbe aromatiche
wrapped and baked seafood served with julienne seasonal vegetables scented with aromatic herbs

£ 40.00

Secondi Piatti

OSSOBUCO DI VITELLO

con risotto alla Milanese
braised veal shank served with saffron risotto

£ 44.00

FILETTO DI MANZO

cotto in padella, salsa rosa e purea di patate
pan-fried beef tenderloin with pink peppercorn sauce and potato purée

£ 40.00

AGNELLO

alla griglia e il suo fondo servito con patate al forno al profumo di salvia e rosmarino
grilled lamb chops served with baked potatoes with a scent of sage and rosemary

£ 46.00

LA NOSTRA MILANESE

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

£ 48.00

GALLETTO NOSTRANO

cotto a bassa temperatura, rosmarino e patate al forno al timo
crispy spring chicken, rosemary and thyme roasted potatoes

£ 28.00

Pizze

PIZZA AI FRUTTI DI MARE

pomodoro, mozzarella e frutti di mare

tomato, mozzarella and seafood

£ 28.00

PIZZA MARGHERITA

pomodoro, mozzarella e basilico fresco

tomato, mozzarella and fresh basil

£ 18.00

CALZONE CLASSICO

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e basilico fresco

tomato, mozzarella, prosciutto and fresh basil

£ 20.00

PIZZA QUATTRO FORMAGGI

mozzarella, gorgonzola, taleggio e Parmigiano Reggiano

mozzarella, gorgonzola, taleggio and Parmesan

£ 23.00

PIZZA CAPRICCIOSA

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi champignon, acciughe, capperi e olive

tomato, mozzarella, prosciutto, artichokes, champignon mushrooms, anchovies, capers, olives

£ 22.00

Pizze

PIZZA VALTELLINA

mozzarella, bresaola, rucola e Parmigiano Reggiano 24 mesi

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

£ 26.00

PIZZA OWO

pomodoro, mozzarella, salamino piccante, cipolla e peperoncino fresco

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

£ 20.00

PIZZA MILANO

mozzarella, crescenza, pistacchi e olio extravergine di oliva

mozzarella and crescenza cheese, pistachios, extra virgin olive oil

£ 20.00

PIZZA BURRATA

pomodoro, burrata, pomodoro datterino e basilico fresco

tomato, burrata, datterini tomatoes and fresh basil

£ 25.00

PIZZA PORCINI E TARTUFO

mozzarella, funghi porcini e tartufo di stagione

mozzarella, porcini mushrooms and seasonal truffle

£ 28.00

Proposte leggere

PUNTARELLE

con acciughe e olio extravergine d'oliva

bitter chicory turnips tip salad with anchovies and extra virgin olive oil

£ 14.00

CARCIOFI CRUDI

con scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi

artichoke with 24 months aged shaved Parmesan

£ 16.00

MELOGRANO

pomodoro datterino, cipolle rosse di Tropea, olive nere, feta, olio extravergine d'oliva

pomegranate, datterini tomatoes, Tropea red onion, black olives, feta and extra virgin olive oil

£ 14.00

PUREA DI PATATE

potato purée

£ 10.00

PAPAVERO DI CAMPO

saltati con olio extravergine di oliva

sautéed wild poppygreens with extra virgin olive oil

£ 10.00

VERDURE

scottate alla griglia e olio extravergine di oliva

grilled vegetables with extra virgin olive oil

£ 10.00