

*paper moon*

# Antipasti

## Starter

Carpaccio di polpo del Mediterraneo  
con olive taggiasche e songino\*

*Thinly-sliced octopus carpaccio with  
olives taggiasche and mache salad*

Euro 20,00

Acciughe del Mar Cantabrico con  
crostini di pane toscano e burro

*Anchovies from Cantabric sea with  
toasted tuscan bread and butter*

Euro 18,00

Tartare di salmone dell'Alaska, avocado  
e cetriolo in salsa di gazpacho\*

*Marinated Alaska salmon tartare with avocado  
and cucumber in gazpacho sauce*

Euro 22,00

Millefoglie di melanzane alla Parmigiana

*Layered eggplant with tomato sauce,  
mozzarella and fresh basil*

Euro 11,00

Tortino di zucca con crema di taleggio  
e scaglie di tartufo nero

*Pumpkin flan with taleggio sauce  
and shaved black truffle*

Euro 14,00

Mozzarella di bufala con  
pomodorini ciliegia e basilico fresco

*Bufalo mozzarella with cherry tomatoes  
and fresh basil*

Euro 17,00

Carpaccio di manzo con  
rucola e grana padano

*Thinly-sliced raw beef with rocket salad  
and shaved grana padano cheese*

Euro 18,00

Prosciutto di Parma 18 mesi

*18 Months Parma ham*

Euro 14,00

Antipasto assortito in bellavista

*Selection of hors-d'oeuvres from the buffet*

Euro 11,00

# Primi piatti

*First course*

Linguine Senatore Cappelli  
alle vongole veraci

*Linguine Senatore Cappelli with clams and garlic*

Euro 17,00

Mezzo Pacchero Senatore Cappelli  
con ragù di mare

*Half Pacchero Senatore Cappelli  
with seafood ragout*

Euro 16,00

Spaghetti Senatore Cappelli al  
cacio e pepe con porro fritto

*Spaghetti Senatore Cappelli with pecorino and  
parmesan cheese, fried leeks black pepper*

Euro 13,00

Risotto Carnaroli con carciofi

*Risotto Carnaroli with artichokes*

Euro 14,00

Penne Senatore Cappelli con  
pomodoro e basilico

*Penne Senatore Cappelli with  
tomato sauce and basil*

Euro 13,00

Tortelloni fatti in casa ai formaggi con  
crema al tartufo bianco e funghi porcini

*Home made cheese tortelloni with cream of  
white truffle and porcini mushrooms sauce*

Euro 17,00

Gnocchi di patate abruzzesi con  
crema al gorgonzola dolce

*Potatoes gnocchi with gorgonzola cheese*

Euro 13,00

Tagliatelle fatte in casa alla bolognese

*Home made tagliatelle with bolognese sauce*

Euro 14,00

Pappardelle fatte in casa alla Paper Moon

*Home made pappardelle Paper Moon with  
smoked pancetta, tomato sauce and cream*

Euro 15,00

 Zuppa di verdure

*Vegetable soup*

Euro 8,00

# Secondi piatti

## Second course

Filetto di branzino del Mediterraneo saltato  
con catalogna e olive taggiasche

*Pan fried sea bass and sautéed catalonia  
with taggiasche olives*

Euro 26,00

Tartare di filetto di manzo

*Beef tartare*

Euro 22,00

Robespierre di controfiletto  
al pepe verde e rosmarino

*Carved beef steak with green pepper  
and rosemary*

Euro 24,00

Filetto di manzo al pepe rosa  
su crostino di pane toscano

*Beef tenderloin with pink pepper sauce  
served on Tuscan bread*

Euro 26,00

Ossobuco di vitello, risotto Carnaroli  
alla milanese con pistilli di zafferano

*Braised veal shank with saffron risotto Carnaroli*

Euro 30,00

Battuta di manzo alla Paper Moon

*Pan-fried beef with olive oil, garlic,  
rosemary and chili pepper*

Euro 23,00

Costoletta di vitello alla milanese  
con rucola e pomodorini

*Veal chop Milanese*

Euro 27,00

Petto di pollo al profumo di salvia,  
zenzero e aglio

*Chicken breast with sage, ginger and garlic*

Euro 18,00

# Griglia

## Grilled dishes

Calamaro con  
caponatina di verdure\*

*Squid with vegetable caponata*

Euro 23,00

Trancio di pesce spada del Mediterraneo  
con pomodori gratinati

*Swordfish from the Mediterranean sea  
with tomatoes gratin*

Euro 25,00

Entrecôte di manzo con  
verdure grigliate

*Rib eye with grilled vegetables*

Euro 24,00

Costine di agnello  
con patate al forno

*Lamb chops with baked potatoes*

Euro 26,00

Bistecca alla fiorentina  
con verdure grigliate  
per 2 persone

*T-bone steak with vegetables for 2 people*

Euro 7,00 (x hg)

Costata di manzo con  
verdure grigliate

*Beef chop with vegetables*

Euro 30,00

Hamburger di manzo con pancetta  
croccante e chips di patate

*Beef hamburger with crispy pancetta and potatoes chips*

Euro 22,00

Costoletta di vitello  
con purea di patate

*Veal chop with mashed potatoes*

Euro 27,00

# Pizzeria

## Pizza

### Pizza alla napoletana

Pomodoro, mozzarella, acciughe, basilico fresco, origano  
*Tomato, mozzarella, anchovies, fresh basil, oregano*

Euro 11,00

### Pizza ai quattro formaggi

Mozzarella, taleggio, gorgonzola, grana  
*Mozzarella, taleggio cheese, gorgonzola cheese,  
parmesan cheese*

Euro 12,00

### Pizza all'ortolana

Pomodoro, mozzarella, verdure  
*Tomato, mozzarella, vegetables*

Euro 13,00

### Pizza ai funghi porcini\*

Pomodoro, mozzarella, funghi porcini  
*Tomato, mozzarella, porcini mushrooms*

Euro 15,00

### Pizza margherita

Pomodoro, mozzarella, basilico  
*Tomato, mozzarella, basil*

Euro 11,00

### Pizza tartufata\*

Mozzarella, fontina, porcini, crema tartufata  
*Mozzarella, fontina cheese,  
porcini mushrooms, truffle cream*

Euro 15,00

### Pizza con carciofi freschi

Mozzarella, pomodoro, carciofi freschi  
*Mozzarella, tomato, fresh artichokes*

Euro 15,00

## Pizza con mozzarella di bufala e basilico fresco

Pomodoro, mozzarella di bufala  
*Tomato, buffalo mozzarella, fresh basil*  
Euro 14,00

## Pizza al prosciutto

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto  
*Tomato, mozzarella, ham*  
Euro 12,00

## Pizza alla diavola

Pomodoro, mozzarella, salame piccante  
*Tomato, mozzarella, pepperoni*  
Euro 12,00

## Pizza capricciosa

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto,  
carciofini, funghi champignon, capperi,  
acciughe, olive e origano  
*Tomato, mozzarella, ham, baby artichokes,  
champignon mushrooms, anchovies,  
capers, olives and oregano*  
Euro 13,00

## Calzone classico

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto  
*Calzone pizza with tomato,  
mozzarella, ham*  
Euro 12,00

## Calzone alla Paper Moon

Pomodoro, mozzarella, ricotta, salsiccia,  
prosciutto cotto, funghi champignon  
*Calzone pizza with tomato, mozzarella, ricotta cheese,  
sausage, ham, champignon mushrooms*  
Euro 12,00

## Focaccia

*Home made focaccia bread*  
Euro 3,00

# Insalate

*Salad*

## Insalata di carciofi e parmigiano reggiano

*Artichokes salad with shaved grana padano cheese*

Euro 15,00

## Insalata di songino\*

*Code di gamberi, finocchi, semi di girasole e avocado*

*Mache salad, shrimps, fennel, seeds and avocado*

Euro 15,00

## Insalata di puntarelle alla Romana

*Puntarelle salad with anchovies*

Euro 15,00

# Contorni

*Side dishes*

## ✓ Insalata mista

*Mixed seasonal salad*

Euro 8,00

## ✓ Selezione di verdure bollite

*Assorted steamed vegetables*

Euro 8,00

## ✓ Chips di patate fritte

*Fresh potato chips*

Euro 6,00

## Broccoli saltati con aglio, olio, peperoncino e acciuga

*Broccoli sautéed with garlic,  
olive oil, chilly and anchovies*

Euro 8,00



# Dolci

*Dessert*

## Tiramisù Paper Moon

*Paper Moon tiramisù*

Euro 8,00

## Crème Caramel

*Crème caramel*

Euro 8,00

## Tarte tatin di mele con gelato alla crema

*Apple Tarte tatin with vanilla ice-cream*

Euro 9,00

## Pera caramellata con mandorle e gelato alla crema

*Pear with almonds, marmalade,  
caramel sauce and vanilla ice-cream*

Euro 10,00

## Selezione di gelati e sorbetti

*Assorted ice-cream*

Euro 8,00

## Bocconcini di cioccolato ripieni di gelato alla panna

*Dai Dai ice-cream bites*

Euro 8,00

## Tartufo di gelato al cioccolato

*Truffle chocolate ice-cream*

Euro 8,00

## Semifreddo con granella di nocciole affogato al caffè

*Semifreddo with grain of  
hazelnuts and espresso*

Euro 9,00

## ✓ Macedonia di frutta fresca fatta in casa

*Home made fruit salad*

Euro 8,00

## Misto bosco con gelato alla crema

*Mix wild berries with vanilla ice-cream*

Euro 9,50

# Spumanti e Champagne

*Sparkling wine and Champagne*

Prosecco · Adami

Euro 27,00

Cuveé Prestige · Cà del Bosco

Euro 56,00

Trentodoc · Maximum Brut · Ferrari

Euro 50,00

Trentodoc · Maximum Rosè · Ferrari

Euro 59,00

Pascal Douquet · Horizon · Blanc de Blancs

Euro 87,00

Ruinart · Blanc de Blanc

Euro 116,00

Ruinart Rosé

Euro 163,00

## Vini bianchi

*White wine*

Purple Rosato · Castello di Ama

Euro 40,00

Grecante · Caprai

Euro 22,00

Pinot Bianco · Aneri

Euro 40,00

Gavi dei Gavi · La Scolca

Euro 47,00

Vinnae · Jermann

Euro 42,00

Vintage Tunina · Jermann

Euro 82,00

Vermentino Ligure · Laura Aschero

Euro 33,00

Roero Arneis · Bricco delle Ciliegie di Giovanni Almondo

Euro 33,00

Ribolla Gialla · Attems

Euro 22,00

Pinot Grigio Colli Orientali · Torre Rosazza

Euro 28,00

Sauvignon Collio · Villa Russiz

Euro 37,00

Chardonnay · Vie di Romans

Euro 46,00

Friulano · La Tunella

Euro 28,00

Falanghina · Mastroberardino

Euro 23,00

# Vini rossi

*Red wine*

Le Volte · Tenuta dell'Ornellaia

Euro 39,00

Brusone · Porrone

Euro 45,00

Barolo · Scavino

Euro 86,00

Chianti Classico Peppoli · Antinori

Euro 32,00

Campofiorin · Masi

Euro 30,00

Chianti Classico Gran Selezione San Lorenzo  
Castello di Ama

Euro 75,00

Piastraia · Michele Satta

Euro 40,00

Brunello di Montalcino · Ridolfi

Euro 72,00

Pinot Nero · Aneri

Euro 40,00

Barbaresco · "Currà" · Cantina del Glicine

Euro 49,00

Sito Moresco · Gaja

Euro 69,00

Cà Marcanda Promis · Gaja

Euro 54,00

Barolo · Dagromis Gaja

Euro 115,00

Barbaresco · Gaja

Euro 228,00

Sassicaia · Tenuta San Guido

Euro 300,00

Tignanello · Antinori

Euro 106,00

Solaia · Antinori

Euro 360,00

Ornellaia · Tenuta dell'Ornellaia

Euro 240,00

Pinot Nero · Aneri

Euro 40,00

Sperss · Gaja

Euro 280,00

# Vini dessert

*Dessert wine*

Passito Ben Rye 375 ml · Donna fugata

Euro 40,00

# Bevande

*Beverage*

Acqua minerale naturale mezzo litro

*Natural mineral water, half liter*

Euro 3,50

Acqua minerale gassata mezzo litro

*Sparkling water, half liter*

Euro 3,50

Coca Cola

Euro 4,00

Coca Zero

Euro 4,00

Aranciata San Pellegrino

Euro 4,00

Sprite

Euro 4,00

Acqua tonica

*Tonic water*

Euro 4,00

Tè al limone freddo

*Lemon Ice tea*

Euro 5,00

Tè verde freddo

*Green Ice tea*

Euro 5,00

# Birre nazionali ed estere

*Italian and foreign beers*

Beck's

Euro 7,00

Corona

Euro 7,00

Menabrea

Euro 7,00

Nastro Azzurro

Euro 7,00

Beck's blue analcolica

Euro 7,00

# Vodka

Absolut

Euro 7,00

Grey goose

Euro 15,00

Moskovskaya

Euro 7,00

Belvedere

Euro 15,00

# Gin

Gordon

Euro 7,00

Hendrick's

Euro 15,00

Tanqueray

Euro 15,00

Bombay Sapphire

Euro 15,00

# Rum

Zacapa 23 years

Euro 20,00

Matusalem 15 years

Euro 15,00

Matusalem 7 years

Euro 7,00

Havana 7 years

Euro 7,00

Bacardi superior

Euro 7,00

# Amari e Liquori Nazionali

*National bitters and liquors*

Disaronno

Euro 7,00

Averna

Euro 7,00

Braulio

Euro 7,00

Del Capo

Euro 7,00

Fernet Branca

Euro 7,00

Branca menta

Euro 7,00

Lucano

Euro 7,00

Montenegro

Euro 7,00

Ramazzotti

Euro 7,00

Unicum

Euro 7,00

Sambuca

Euro 7,00

Limoncello

Euro 7,00

Mirto

Euro 7,00

# Amari e Liquori Internazionali

*International bitters and liquors*

Grand Marnier

Euro 7,00

Cointreau

Euro 7,00

Jagermeister

Euro 7,00

Cognac

*Cognac*

Courvoisier v.s.

Euro 7,00

Rémy Martin v.s.o.p

Euro 7,00

# Grappe

*Grappa*

Nonino  
Picolit

Euro 15,00

Nonino  
Optima

Euro 7,00

Sarpa di Poli riserva

Euro 7,00

Sarpa di Poli bianca

Euro 7,00

Sarpa di Poli morbida

Euro 7,00

# Whisky - Bourbon e Whiskey

*Whisky - Bourbon and Whiskey*

Jim Beam

Euro 7,00

Ballantine's

Euro 7,00

Chivas Regal 12 years

Euro 7,00

Glenlivet 12 years

Euro 7,00

Jack Daniel's

Euro 7,00

Glen Grant

Euro 7,00

J&B

Euro 7,00

Johnnie Walker Red Label

Euro 7,00

Lagavulin 16 years

Euro 15,00

Macallan Amber

Euro 15,00

Talisker Skye

Euro 15,00

# Caffetteria

*Cafeteria*

## Caffè

*Espresso coffee*

Euro 3,00

## Caffè doppio

*Double Espresso coffee*

Euro 4,00

## Caffè d'orzo

*Barley coffee*

Euro 4,00

## Marocchino

*Morocchino coffee*

Euro 3,00

## Cappuccino

*Cappuccino*

Euro 3,50

## Caffè decaffeinato

*Decaffeinated coffee*

Euro 3,50

## Cioccolata calda

*Hot chocolate*

Euro 4,00

# Selezione di Tè e Tisane

*Tea and infusion selections*

## Tisana al finocchio

*Fennel tea*

Euro 3,50

## Tisana al tiglio

*Linden tea*

Euro 3,50

## Camomilla

*Chamomile tea*

Euro 3,50

## Tè nero

*Black tea*

Euro 3,50

## Tè verde

*Green tea*

Euro 3,50

## Tè alla menta

*Mint tea*

Euro 3,50

## Pane e coperto - *Cover charge and bread*

Euro 3,50

Informare il personale di sala in caso di eventuali allergie o intolleranze  
*Inform the waiters in case of any allergy or intolerance*

- IVA inclusa
- Lista allergeni disponibile chiedere al personale di sala
- \*Possono essere congelati

- Tax included
- Allergens list available ask the dining room staff
- \*Frozen item

\*\*Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004.

*The fish intended to be consumed raw or practically raw and state subjected to pre-cleaning treatment complies with the requirements of Reg. EC 853/2004.*