

Antipasti

Starter

Carpaccio di pesce spada affumicato con finocchio e arancia

Carpaccio of smoked swordfish with fennel and fresh orange
Euro 15,00

Acciughe cantabriche con burro e crostini

Anchovies with toasted bread and butter
Euro 16,00

Carpaccio di polipo*

Thinly-sliced octopus with songino salad
Euro 20,00

Tartare di gambero rosso Sicilia*

Sicily red shrimp tartare
Euro 17,00

Tortino di melanzane alla parmigiana

Layered eggplant with tomato sauce, mozzarella and fresh basil
Euro 11,00

Farro con verdure estive e gamberi*

Spelt with summer vegetables and shrimps
Euro 13,00

Burrata con pomodorini

Burrata cheese with cherry tomatoes
Euro 12,00

Carpaccio di manzo con funghi porcini e parmigiano reggiano 24 mesi

Thinly-sliced raw beef with fresh porcini mushrooms and shaved parmesan cheese
Euro 20,00

Prosciutto di Parma 18 mesi

o culatello di Zibello con melone o fichi
Parma ham or culatello di Zibello with melon or figs
Euro 16,00

Bresaola punta d'anca della Valtellina con songino e parmigiano reggiano 24 mesi

Cured beef from Valtellina with songino salad and shaved parmesan cheese
Euro 15,00

Mozzarella di bufala DOP alla caprese

Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico fresco
Tomato with buffalo mozzarella and fresh basil
Euro 17,00

Antipasto assortito in bellavista

Selection of hors-d'oeuvres from the buffet
Euro 13,00

Zuppe

Soups

Pappa al pomodoro con straciatella

Pappa al pomodoro with straciatella cheese
Euro 13,00

Minestrone di verdure tiepido

Vegetable minestrone
Euro 10,00

Primi piatti

First course

Gnocchi al ragù di seppia

Gnocchi with squid ragout
Euro 16,00

Spaghetti alle vongole veraci

Spaghetti with clams and garlic
Euro 17,00

Tagliolini scampi, zucchine e fiori di zucca*

Home made tagliolini with langoustine, fresh zucchini and zucchini flowers
Euro 17,00

Risotto ai frutti di mare*

Seafood risotto
Euro 16,00

Risotto con funghi porcini

Risotto with porcini mushrooms
Euro 16,00

Penne pomodoro e basilico

Penne with tomato sauce and basil
Euro 13,00

Paccheri alla norma

Paccheri with tomato sauce, eggplant and aged ricotta cheese
Euro 14,00

Spaghetti alla bisanzio

Spaghetti with fresh tomatoes, garlic and fresh basil
Euro 13,00

Linguine al pesto genovese

Linguine with pesto sauce
Euro 14,00

Penne al ragù

Penne with bolognese sauce
Euro 14,00

Pappardelle paper moon

Home made pappardelle with smoked bacon, tomato sauce and cream
Euro 15,00

Secondi piatti

Second course

Orata con zucchine e fiori di zucca

Pan-seared sea bream with zucchini and zucchini flowers
Euro 26,00

Tartare di salmone, avocado e cetriolo in salsa di gazpacho***

Marinated salmon tartare with avocado and cucumber in gazpacho sauce
Euro 26,00

Tartara di filetto di manzo

Beef tartare
Euro 23,00

Robespierre al pepe verde e rosmarino

Carved beef steak with green pepper and rosemary
Euro 24,00

Asparagi a piacere

Asparagus at your choice
Euro 17,00

Filetto al pepe rosa

Beef tenderloin with pink pepper sauce
Euro 26,00

Battuta di manzo alla paper moon

Pan-fried beef with olive oil, garlic, rosemary and chili pepper
Euro 23,00

Cotoletta alla milanese

Milanese veal chop
Euro 25,00

Vitello tonnato

Veal with tuna sauce and capers
Euro 20,00

Petto di pollo con salvia e zenzero

Chicken breast with sage, ginger and garlic
Euro 19,00

Costoletta di vitello con asparagi

Veal chop with asparagus
Euro 25,00

Griglia

Grilled dishes

Calamari*

Squids
Euro 21,00

Trancio di pesce spada del mediterraneo

Swordfish
Euro 26,00

Filetto di branzino

Sea bass fillet
Euro 26,00

Tortino di verdure alla griglia con scamorza affumicata

Layered grilled vegetables with smoked scamorza cheese
Euro 14,00

Costine di agnello

Lamb chops
Euro 25,00

Costata alla fiorentina con verdure per 2 persone

T-bone steak with vegetables for 2 people
Euro 7,00 (x hg)

Costata di manzo

Rib-eye steak
Euro 30,00

Filetto di bue

Beef Tenderloin
Euro 26,00

Hamburger di manzo

Beef hamburger
Euro 22,00

Paillard di vitello

Veal paillard
Euro 20,00

Petto di pollo

Chicken breast
Euro 19,00

Pizzeria

Pizza

Pizza alla napoletana

Pomodoro, mozzarella, acciughe, basilico, origano
Tomato, mozzarella, anchovies, basil, oregano
Euro 11,00

Pizza con burrata

Pomodoro, mozzarella, acciughe, pomodorini, burrata, basilico fresco
Tomato, mozzarella, anchovies, cherry tomatoes, burrata cheese, fresh basil
Euro 16,00

Pizza fiori di zucca

Mozzarella, acciughe, zucchine, fiori di zucca
Mozzarella, anchovies, zucchini, zucchini flowers
Euro 13,00

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 con bresaola

Pomodoro, mozzarella, stracchino, bresaola, rucola
Tomato, mozzarella, stracchino cheese, cured beef, rocket salad
Euro 15,00

Pizza alla marinara

Pomodoro, aglio, olio di oliva, basilico, origano
Tomato, garlic, olive oil, fresh basil, oregano
Euro 11,00

Pizza al tonno

Pomodoro, mozzarella, tonno
Tomato, mozzarella, tuna
Euro 13,00

Pizza estiva

Mozzarella, prosciutto crudo, pomodorini, scaglie di parmigiano reggiano
Mozzarella, parma ham, cherry tomatoes, shaved parmesan cheese
Euro 16,00

Pizza Istanbul

Mozzarella, crescenza, pistacchi
Mozzarella, crescenza cheese, pistachio nuts
Euro 12,00

Pizza con mozzarella di bufala e basilico

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 ai quattro formaggi

Mozzarella, gorgonzola, taleggio, parmigiano reggiano
Mozzarella, gorgonzola, taleggio, parmesan cheese
Euro 13,00

Pizza del pastore

Pomodoro, mozzarella, ricotta, salsiccia
Tomato, mozzarella, ricotta cheese, sausage
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
Tomato, mozzarella, ham
Euro 12,00

Calzone alla paper moon

Pomodoro, mozzarella, ricotta, salsiccia, prosciutto cotto, funghi champignon
Tomato, mozzarella, ricotta cheese, sausage, ham, champignon mushrooms
Euro 12,00

Calzone primavera

Mozzarella, lattuga, prosciutto di Parma
Mozzarella, lettuce, Parma ham
Euro 14,00

Focaccia con prosciutto di Parma 18 mesi

Home made focaccia bread with Parma ham 18 months
Euro 14,00

Focaccia

Home made focaccia bread
Euro 3,00

Dolci

Dessert

Tiramisù

Paper Moon tiramisù
Euro 8,00

Crème Caramel

Crème caramel
Euro 8,00

Tarte tatin con gelato

Tarte tatin with ice-cream
Euro 9,00

Pesca caramellata

Peach with almonds, marmalade and caramel sauce
Euro 10,00

Crema catalana con arancia

Catalan cream with orange
Euro 9,00

Gelati assortiti

Assorted ice-cream
Euro 8,00

Bocconcini Dai Dai

Dai Dai ice-cream bites
Euro 8,00

Tartufo gelato

Truffle ice-cream
Euro 8,00

Sorbetto di mango e rum

Mango sorbet and rum
Euro 9,00

Semifreddo al caffè

Semifreddo with espresso
Euro 9,00

Macedonia

Fresh fruit salad
Euro 8,00

Fragole con gelato di crema

Strawberry with ice-cream
Euro 9,00

Ananas

Fresh pineapple
Euro 8,00

Misto bosco

Mix wild berries
Euro 9,50

Pane e coperto Cover charge and bread Euro 3,50

Servizio e IVA inclusi Service and Tax included