

## 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 con melone o fichi

Parma ham or culatello ham 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

## 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