

paper moon



Christmas Menu

CAPELANTE

cotte al burro con capperi di Pantelleria, prezzemolo e tuille croccante
butter cooked scallops with Pantelleria capers, parsley and crispy tuille

RISOTTO

al Parmigiano Reggiano 24 mesi e tartufo nero
24 months aged Parmesan cheese and black truffle risotto

MERLUZZO NERO

arrosto con carciofi, patate e riduzione profumata al timo
roasted black cod fillet with artichokes, potatoes and thyme reduction

FILETTO DI MANZO

cotto in padella al rosmarino con purea di patate, finferli e riduzione allo scalogno
pan fried beef tenderloin with potato mash, girolles mushrooms and shallot reduction

SEMIFREDDO AL PENETTONI

salsa alla vaniglia e cioccolato grattato
panettone semifreddo with vanilla sauce and grated chocolate