

paper moon



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.

*There is no more sincere love
than that for food.*

Antipasti

POLPO

polpo grigliato con spuma di patate arrosto e vinaigrette Mediterranea
grilled octopus with roasted potato mousse and Mediterranean vinaigrette
poulpe grillé avec mousse de pommes de terre rôties et vinaigrette méditerranéenne

240.00

FRITTO MISTO

di gamberi, calamari, acciughe, zucchine servito con maionese al limone fatta in casa
fried crawfish, calamari, anchovies and zucchini with homemade lemon mayonnaise
assortiment de fritures de crevettes, calamars, anchois et courgettes servie avec une mayonnaise maison au citron

220.00

SELEZIONE DI TARTARE*

salmone e avocado, tonno e mango
tartare of salmon and avocado, tuna and mang
tartare de saumon et avocat, thon et mangue

250.00

NOCI DI CAPESANTE

crema di cavolfiore, salsa riccio di mare e polvere di olive nere
pan-fried scallops with cream of cauliflower, sea urchin sauce and black olive
Saint-Jacques poêlées à la crème de chou-fleur, sauce oursin et olive noire

230.00

BATTUTO DI GAMBERI ROSSI

con cuore di lattuga croccante, limone, mela verde e la sua crema
pounded raw tiger prawns with crispy lettuce hearts, lemon and green apple with its cream
crevettes tigrées crues écrasées avec des cœurs de laitue croquants, citron et pomme verte avec sa crème

290.00

Antipasti

TARTARE 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 Tropea red onion, shaved black truffle and toasted hazelnuts
tartare de bœuf, crème de burrata, oignon rouge de Tropea aigre-doux, copeaux de truffe noire et noisettes grillées

260.00

MANZO TONNATO

salsa tonnata e capperi di Pantelleria
cold beef with tuna sauce and Pantelleria capers
boeuf froid avec sauce au thon et câpres de Pantelleria

240.00

BURRATA

crema di pomodoro confit al rosmarino, olio al basilico, crumble di pane tostato
burrata cheese with rosemary tomato confit sauce, basil olive oil and toasted bread crumble
burrata avec crème de tomate confite au romarin, huile d'olive au basilic et miettes de pain grillé

240.00

CARCIOFI

fritti, crema di funghi porcini, Parmigiano Reggiano 24 mesi
deep-fried artichokes, porcini mushroom cream, served with 24 months Parmesan cheese
artichauts poêlés, crème de cèpes, servi avec parmesan 24 mois

220.00

PARMIGIANA

di melanzana, pomodoro datterino, mozzarella campana e foglie di basilico fresco
aubergine parmigiana with datterino tomatoes, mozzarella from Campania, and fresh basil leaves
parmigiana d'aubergine, tomates datterino, mozzarella de Campanie et feuilles de basilic frais

180.00

Primi Piatti

CREMA DI FAGIOLI BORLOTTI

alla maggiorana con crostini al rosmarino

creamy borlotti bean soup with marjoram served with rosemary croutons

soupe crémeuse aux haricots borlotti à la marjolaine servie avec des croûtons au romarin

170.00

SPAGHETTO

alle vongole veraci saltato nella loro acqua di cottura

spaghetti with large clams sautéed in their cooking water

spaghetti aux palourdes sautées dans leur eau de cuisson

230.00

RAVIOLO

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

homemade raviolo stuffed with burrata cheese, raw tiger prawn tails and datterino tomatoes

raviolo maison farci à la burrata, queues de crevettes tigrées crues et tomates datterino

340.00

PANZEROTTO

ripieni di carciofi, riduzione di salvia, aromi di stagione e polvere di limone

panzerotto pasta stuffed with artichoke, sage reduction, seasonal herbs and lemon powder

pâtes panzerotto farcies aux artichauts, réduction de sauge, herbes de saison et poudre de citron

240.00

LINGUINE

all'astice, pomodoro datterino e bisque di crostacei

linguine with Homarus lobster, datterini tomatoes and bisque sauce

linguine au homard Homarus, tomates datterini et bisque de crustacés

750.00

per due persone - for two persons

Primi Piatti

PAPPARDELLE PAPER MOON

pomodoro, panna e bacon di manzo

homemade pappardelle with tomato, cream and smoked pastrami

pappardelle Paper Moon avec tomate, crème et bacon croustillant

260.00

GNOCCHETTI

di ricotta, crema tartufata, nocciole tostate, scaglie di tartufo nero di stagione

homemade ricotta gnocchi, truffle cream, flakes of seasonal black truffle, and toasted hazelnuts

gnocchetti de ricotta, crème de truffe, noisettes grillées, copeaux de truffe noire de saison

320.00

RISOTTO

ai funghi porcini e Parmigiano Reggiano 24 mesi

porcini mushrooms risotto with 24 months aged Parmesan cheese

Risotto aux cèpes et parmesan affiné 24 mois

280.00

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE

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

homemade tagliatelle in a beef and veal sauce

tagliatelle ragoût de Bologne à base de filet de boeuf et veau, légèrement rouge

280.00

BAVETTA

aglio nero, acciughe, olio extravergine di oliva pugliese

linguine with black garlic, anchovies and extra virgin olive oil from Apulia

linguine à l'ail noir, anchois et huile d'olive extra vierge des Pouilles

240.00

Secondi Piatti

SPIGOLA

in padella, spinacino saltato all'olio di oliva e chips di riso venere croccante
pan-seared seabass, sautéed spinach in extra virgin oil and crunchy black rice
bar poêlé, épinards sautés à l'huile extra vierge et riz noir croquant

320.00

ROMBO

in padella, purea di patate viola, carciofi e riduzione al rosmarino
pan-seared turbot, purple potato, artichoke and reduced rosemary broth
turbot poêlé, pomme de terre violette, artichaut et bouillon réduit au romarin

360.00

CALAMARI DEL MEDITERRANEO

profumati al rosmarino, accompagnati da crema di melanzane e zucchine alla griglia
calamari with a scent of rosemary served with cream of grilled aubergine and zucchini
calamars méditerranéens parfumés au romarin accompagné de crème d'aubergine grillée et de courgettes

280.00

OMBRINA

al forno, pomodoro datterino, capperi, olive taggiasche e crumble al nero di seppia
baked umbrine, datterino tomatoes, capers, Taggiasca olives and cuttlefish ink crumble
ombrine au four avec tomates datterino, câpres, olives Taggiasca et miettes d'encre de seiche

250.00

FANTASIA DI PESCI E CROSTACEI

alla piastra, cavolfiore croccante e radicchio cotto al forno al profumo di olio di oliva pugliese
grilled seafood medley, crunchy saffron cauliflower and baked radicchio with extra virgin olive oil from Apulia
mixte grillés de fruits de mer, chou-fleur croquant au safran et endive au four avec huile d'olive extra vierge

650.00 | 850.00

Delight in our menu, a celebration of regional treasures, featuring the freshest catches from the sea and the finest harvests from local farms. Every product we offer is sustainably sourced. kindly inform us of any allergies or dietary restrictions. We're here to ensure your meal is both safe and delightful.

Découvrez notre menu, un hommage aux trésors de notre région, mettant en vedette les prises les plus fraîches de la mer et les meilleures récoltes des fermes locales. Tous nos produits sont issus de sources durables. Veuillez partager avec nous toute allergie ou restriction alimentaire. Nous sommes là pour vous offrir un repas sûr et délicieux

Secondi Piatti

TAGLIATA DI FILETTO

asparagi croccanti e pomodori grigliati
grilled beef tenderloin tagliata with crispy asparagus and grilled tomatoes
tagliata de filet de boeuf grillé avec asperges croustillantes et tomates grillées

850.00

per due persone - for two persons

FILETTO DI MANZO

cotto in padella, salsa rosa e purea di patate
pan-fried beef fillet with pink peppercorn sauce and mashed potatoes
filet de bœuf poêlé avec sauce aux baies roses et purée de pommes de terre

350.00

AGNELLO*

alla griglia, melanzane al forno e salsa profumata allo scalogno
grilled lamb, baked aubergine cream and thyme sauce
agneau grillé, crème d'aubergines au four et sauce au thym

360.00

GUANCIA DI MANZO

brasata con purea di patata e riduzione al rosmarino
braised beef cheek with potato mash and rosemary reduction
joue de boeuf braisée avec purée de pommes de terre et réduction au romarin

360.00

GALLETTO NOSTRANO

croccante al profumo di rosmarino e patate dolci al forno
crispy home-grown spring chicken scented with rosemary and baked sweet potatoes
poulet printanier du terroir croustillant parfumé au romarin et patates douces au four

290.00

Delight in our menu, a celebration of regional treasures, featuring the freshest catches from the sea and the finest harvests from local farms. Every product we offer is sustainably sourced. kindly inform us of any allergies or dietary restrictions. We're here to ensure your meal is both safe and delightful.

Découvrez notre menu, un hommage aux trésors de notre région, mettant en vedette les prises les plus fraîches de la mer et les meilleures récoltes des fermes locales. Tous nos produits sont issus de sources durables. Veuillez partager avec nous toute allergie ou restriction alimentaire. Nous sommes là pour vous offrir un repas sûr et délicieux

Pizze

PIZZA TONNO E CIPOLLE

pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla di Tropea
tomato, mozzarella, tuna in oil and Tropea onions
tomate, mozzarella, thon à l'huile et oignons de Tropea

260.00

PIZZA MARGHERITA

pomodoro, mozzarella e basilico fresco
tomato, mozzarella and fresh basil
tomate, mozzarella et basilic frais

220.00

CALZONE CLASSICO

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e basilico fresco
tomato, mozzarella, prosciutto and fresh basil
tomate, mozzarella, jambon cuit et basilic frais

260.00

PIZZA QUATTRO FORMAGGI

mozzarella, gorgonzola, taleggio e Parmigiano Reggiano
mozzarella, gorgonzola, taleggio and Parmesan
mozzarella, gorgonzola, taleggio et Parmesan

270.00

PIZZA CAPRICCIOSA

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi champignon, acciughe, capperi e olive
tomato, mozzarella, prosciutto, artichokes, champignon mushrooms, anchovies, capers, olives
tomate, mozzarella, jambon cuit, artichauts, champignons de Paris, anchois, câpres et olives

280.00

Pizze

PIZZA MARINARA

pomodoro, aglio e origano
tomato, garlic and oregano
tomate, ail et origan

180.00

PIZZA TAGHAZOUT

pomodoro, mozzarella, salamino piccante, cipolla e peperoncino fresco, Ras el-hanout
tomato, mozzarella, spicy salami, onion and fresh chili pepper, Ras el-hanout
tomate, mozzarella, salami piquant, oignon et piment frais, Ras el-hanout

240.00

PIZZA NAPOLI

pomodoro, mozzarella, acciuga
tomato, mozzarella and anchovy
tomate, mozzarella et anchois

220.00

PAPER MOON SPECIAL

mozzarella, bresaola, spinaci e olio tartufato
mozzarella, beef bresaola, spinach and truffle oil
mozzarella, bresaola de bœuf, épinards et huile de truffe

280.00

PIZZA PORCINI E TARTUFO

mozzarella, funghi porcini e tartufo di stagione
mozzarella, porcini mushrooms and seasonal truffle
mozzarella, champignons porcini et truffe de saison

290.00

Proposte leggere

CARCIOFI CRUDI

con scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi
raw artichoke with 24 months aged shaved Parmesan cheese
artichaut cru avec copeaux de parmesan affiné 24 mois

150.00

MELOGRANO

pomodoro datterino, cipolle rosse di Tropea, olive nere, feta, olio extravergine d'oliva pugliese
pomegranate, datterini tomatoes, Tropea red onion, black olives, feta and extra virgin olive oil from Apulia
grenade, tomates datterini, oignon rouge de Tropea, olives noires, feta et huile d'olive extra vierge des Pouilles

150.00

SPINACI

saltati con olio extravergine di oliva
sautéed spinach with extra virgin olive oil
épinards sautés à l'huile d'olive extra vierge

100.00

Proposte leggere

BROCCOLI

saltate all'olio extra vergine al profumo di aglio
broccoli sautéed with garlic-scented extra virgin olive oil
brocoli sautés à l'huile d'olive extra vierge parfumée à l'ail

100.00

VERDURE

scottate alla griglia e olio extravergine di oliva
grilled vegetables with extra virgin olive oil
légumes grillés à l'huile d'olive extra vierge

80.00

PATATE A FIAMMIFERO

Parmigiano Reggiano e sale al tartufo
potato sticks with Parmesan cheese and truffle salt
allumettes de pommes de terre avec fromage Parmesan et sel de truffe

80.00