

Antipasti

Starter

Carpaccio di pesce spada affumicato con finocchio e arancia
Smoked swordfish carpaccio with fennel and fresh orange
Euro 15,00

Farro con verdure estive e gamberi
Spelt with summer vegetables and shrimps
Euro 13,00

Carpaccio di piovra
Thinly-sliced octopus
Euro 16,00

Tartare di salmone, avocado e cetriolo in salsa di gazpacho***
Marinated salmon tartare with avocado and cucumber in gazpacho sauce
Euro 22,00

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

Cannellini e gamberi con cipolla di Tropea
White beans with shrimps and Tropea onion
Euro 15,00

Caprese
Buffalo mozzarella, tomatoes and fresh basil
Euro 16,00

Burrata con pomodorini
Burrata with cherry tomatoes
Euro 11,00

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

Carpaccio di manzo con sedano e grana
Thinly-sliced raw beef with celery and shaved parmesan cheese
Euro 15,00


Bresaola della Valtellina con julienne di verdure
Cured beef from Valtellina with julienne vegetables
Euro 15,00

Antipasto assortito in bellavista
Selection of hors-d'oeuvres from the buffet
Euro 13,00

Zuppe

Soups

Crema di cannellini con scampetti
Cream of white beans with langoustines
Euro 11,00

 **Zuppa di verdure**
Vegetable soup
Euro 8,00

Primi piatti

First course

Spaghetti alle vongole veraci
Spaghetti with clams, garlic and olive oil
Euro 16,00

Tagliatelle scampi, zucchine e fiori di zucca
Home made tagliatelle with langoustine, fresh zucchini and zucchini flowers
Euro 16,00

Risotto certosina
Seafood risotto
Euro 15,00

Linguine al pesto
Linguine with pesto sauce
Euro 13,00

Paccheri alla checca con mozzarella
Paccheri with cherry tomatoes, pine nuts and mozzarella
Euro 14,00

Risotto con funghi porcini
Risotto with porcini mushrooms
Euro 14,00

Penne pomodoro e basilico
Penne with tomato sauce and basil
Euro 12,00

Tortelloni ai formaggi con crema tartufo e porcini
Home made cheese tortelloni with truffle and porcini cream
Euro 15,00

Spaghetti al cipollotto con pecorino romano e pomodori pachino
Spaghetti with Spring onion, pecorino cheese and cherry tomatoes
Euro 12,00

Gnocchi al gorgonzola
Home made gnocchi with gorgonzola cheese
Euro 12,00

Penne al ragù
Penne with bolognese sauce
Euro 13,00

Pappardelle paper moon
Home made pappardelle with smoked bacon, tomato sauce and cream
Euro 14,00

Secondi piatti

Second course

Orata con zucchine e fiori di zucca
Pan-fried sea bream with zucchini flowers and zucchini
Euro 26,00

Tagliata di ombrina al pepe rosa e rosmarino
Seared sliced croaker with pink pepper and rosemary
Euro 26,00

Trancio di pesce spada con pomodorini e basilico
Sauteed sword fish steak with cherry tomatoes and fresh basil
Euro 26,00

Filetto alla tartara
Beef tartare
Euro 23,00

Robespierre al pepe verde e rosmarino
Carved beef steak with green pepper and rosemary
Euro 23,00

 **Asparagi a piacere**
Asparagus at your choice
Euro 17,00

Filetto al pepe rosa
Beef tenderloin with pink pepper sauce
Euro 25,00

Battuta di manzo alla paper moon
Pan-fried beef with olive oil, garlic, rosemary and chili pepper
Euro 21,00

Cotoletta alla milanese
Milanese veal chop
Euro 24,00

Vitello tonnato
Veal with cold tuna sauce and capers
Euro 20,00

Petto di pollo con salvia e zenzero
Chicken breast with sage and ginger
Euro 18,00

Ossobuco di vitello con risotto alla milanese
Braised veal shank with saffron risotto
Euro 27,00

Griglia

Grilled dishes

Gamberoni
Prawns
Euro 26,00

Filetto di branzino
Sea bass fillet
Euro 26,00

Filetto di merluzzo
Codfish fillet
Euro 26,00

Verdure alla griglia con scamorza
Grilled vegetables with scamorza cheese
Euro 15,00

Costine di agnello
Lamb chops
Euro 23,00

Costata alla fiorentina per 2 persone
T-bone steak for 2 people
Euro 7,00 (x hg)

Costata di manzo
Rib-eye steak
Euro 28,00

Tagliata di manzo
Entrecôte
Euro 23,00

Filetto di bue
Beef Tenderloin
Euro 25,00

Hamburger di manzo
Beef hamburger
Euro 21,00

Paillard di vitello
Veal paillard
Euro 20,00

Petto di pollo
Chicken breast
Euro 18,00

Pizzeria

Pizza

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

Pizza al tonno
Pomodoro, mozzarella, tonno
Tomato, mozzarella, tuna
Euro 12,00

Pizza ai frutti di mare
Pomodoro, frutti di mare, origano
Tomato, seafood, oregano
Euro 13,00

Pizza alla genovese
Mozzarella, pesto, patate, fagiolini
Mozzarella, pesto sauce, potatoes, green beans
Euro 12,00

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 12,00

Pizza ai funghi porcini*
Pomodoro, mozzarella, funghi porcini
Tomato, mozzarella, porcini mushrooms
Euro 14,00

Pizza margherita
Pomodoro, mozzarella, basilico
Tomato, mozzarella, basil
Euro 11,00

Pizza alla marinara
Pomodoro, aglio, olio di oliva, basilico, origano
Tomato, garlic, olive oil, fresh basil, oregano
Euro 10,00

Pizza con Bismark
Mozzarella, asparagi, uovo
Mozzarella, asparagus, egg
Euro 14,00

Pizza zola e porri
Gorgonzola, porri, mozzarella
Gorgonzola cheese, leeks, mozzarella
Euro 12,00

Pizza tartufata*
Mozzarella, fontina, porcini, crema tartufata
Mozzarella, fontina cheese, porcini mushrooms, truffle cream
Euro 14,00

Pizza ai quattro formaggi
Mozzarella, gorgonzola, taleggio, grana
Mozzarella, gorgonzola, taleggio, parmesan cheese
Euro 12,00

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 estiva
Mozzarella, prosciutto crudo, pomodorini, scaglie di grana
Mozzarella, parma ham, cherry tomatoes and shaved parmesan cheese
Euro 16,00

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

Pizza al prosciutto
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto
Tomato, mozzarella, ham
Euro 12,00

Pizza raggio di sole
Pomodoro, mozzarella, uovo, prosciutto cotto
Tomato, mozzarella, egg, ham
Euro 12,00

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, capperi, acciughe, olive, origano
Tomato, mozzarella, ham, baby artichokes, mushrooms, anchovies, capers, olives, 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
Tomato, mozzarella, ricotta cheese, sausage, ham, mushrooms
Euro 13,00

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 3,50

Dolci

Dessert

Tiramisù
Paper Moon tiramisù
Euro 8,00

Crema catalana con fragoline di bosco
Crema catalana with wild strawberries
Euro 9,00

Tarte tatin con gelato
Tarte tatin with ice-cream
Euro 9,00

 **Pesca caramellata**
Caramelised peach
Euro 9,50

Tortino al cioccolato
Chocolate soufflé
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 9,00

 **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