

paper moon

Antipasti

Starter

Acciughe cantabriche con burro e crostini

Anchovies with toasted bread and butter

Euro 16,00

Gambero su polenta croccante e funghi porcini

Shrimp over crispy polenta and porcini mushrooms

Euro 15,00

Tartare di ricciola al profumo di zenzero
con vegetali croccanti

Amberjack tartare with ginger flavored and raw crispy vegetables

Euro 22,00

Baccalà alla vicentina con polenta bramata

Codfish vicentina style with polenta

Euro 14,00

Polipo tiepido con radicchio tardivo e patate

Octopus with radicchio and potatoes

Euro 15,00

Tortino di melanzane alla Parmigiana

Layered eggplant with tomato sauce, mozzarella and basil

Euro 11,00

Sformato di carciofi

con crema di parmigiano reggiano 24 mesi

Artichokes flan with parmesan cheese

Euro 14,00

Carpaccio di manzo con carciofi
e parmigiano reggiano 24 mesi

Thinly-sliced raw beef with artichokes and shaved
parmesan cheese

Euro 16,00

Prosciutto di Parma 18 mesi

o culatello di Zibello con melone

Parma ham 18 months or culatello ham with melon

Euro 16,00

Selezione di prosciutto toscano al coltello,
culatello di Zibello, salame di felino e mortadella

Selection of Tuscan ham - culatello ham - salame and mortadella

Euro 16,00

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

Cured beef from Valtellina with rocket salad and shaved parmesan cheese

Euro 15,00

Antipasto assortito in bellavista

Selection of hors-d'oeuvres from the buffet

Euro 13,00

Zuppe

Soups

Zuppa di verdure

Vegetable soup

Euro 8,00

Pasta e fagioli con pancetta croccante

Beans soup with fresh pasta and crispy bacon

Euro 10,00

Primi piatti

First course

Linguine alla tarantina

Linguine with clams, mussels, garlic and tomato sauce

Euro 16,00

Spaghetti alle vongole veraci

Spaghetti with clams and garlic

Euro 16,00

Straccetti con triglie di scoglio e pomodorini ciliegia

Straccetti with mullet and fresh cherry tomatoes

Euro 16,00

Risotto ai frutti di mare

Seafood risotto

Euro 15,00

Pacchero con ragù di vitello e radicchio tardivo

Pacchero with veal ragù and radicchio

Euro 16,00

Tagliatelle con funghi porcini

Home made tagliatelle with porcini mushrooms and garlic

Euro 14,00

Penne pomodoro e basilico

Penne with tomato sauce and basil

Euro 12,00

Risotto carnaroli con carciofi

Risotto with artichokes

Euro 14,00

Tortelloni ai formaggi con crema di tartufo bianco e funghi porcini

Home made cheese tortelloni with cream of truffle porcini mushrooms sauce

Euro 15,00

Gnocchi di patate e spinaci al gorgonzola

Green gnocchi with gorgonzola cheese

Euro 12,00

Penne al ragù di manzo

Penne with bolognese sauce

Euro 14,00

Pappardelle paper moon

Home made pappardelle with smoked bacon, tomato and cream sauce

Euro 14,00

Secondi piatti

Second course

Medaglioni di pescatrice in umido con olive taggiasche

Monkfish with tomato sauce and olives

Euro 24,00

Filetto di branzino con carciofi e pomodorini ciliegia

Pan seared fillet of seabass with artichokes and cherry tomatoes

Euro 26,00

✓ Polenta bramata con funghi porcini

Polenta with porcini mushrooms

Euro 17,00

Guancina di vitello con purea di patate

Veal cheek with mash potatoes

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 23,00

Filetto di manzo al pepe rosa

Tenderloin steak with pink pepper sauce

Euro 25,00

Battuta di manzo alla paper moon

Pan-fried beef with olive oil, garlic, rosemary and chilli pepper

Euro 21,00

Costoletta di vitello alla milanese

Milanese veal chop

Euro 24,00

Petto di pollo in padella con salvia e zenzero

Chicken breast with ginger, sage and garlic

Euro 18,00

Ossobuco di vitello alla milanese con risotto allo zafferano

Braised veal shank with saffron risotto

Euro 27,00

Fegato di vitello alla veneta

Calf liver with onion, butter and olive oil

Euro 20,00

Griglia

from the Grill

Filetto di orata

Fillet of sea bream

Euro 26,00

Calamari

Squids

Euro 20,00

Trancio di pesce spada del mediterraneo

Swordfish

Euro 26,00

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

Entrecôte di manzo

Beef entrecôte

Euro 23,00

Filetto di bue

Tenderloin steak

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

Radicchio tardivo ai ferri con scamorza

Grilled radicchio with scamorza smoked cheese

Euro 15,00

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 al salmone

Mozzarella, fontina, porro, salmone affumicato
Mozzarella, fontina cheese, leeks, smoked salmon

Euro 16,00

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 Istanbul

Mozzarella, crescenza, pistacchi
Mozzarella, crescenza cheese, pistachio nuts

Euro 12,00

Pizza ai peperoni

Pomodoro, mozzarella, capperi, peperoni, acciughe, aglio
Tomato, mozzarella, roasted bell peppers, capers, anchovies, garlic

Euro 12,00

Pizza crudo e scamorza

Pomodoro, mozzarella, scamorza, prosciutto crudo 18 mesi
Tomato, mozzarella, scamorza cheese, 18 months Parma ham

Euro 15,00

Pizza speck e zucchini

Mozzarella, zucchini grigliate, scamorza, speck
Mozzarella, scamorza cheese, speck and grilled zucchini

Euro 13,00

Pizza con bresaola

Pomodoro, mozzarella, stracchino, bresaola, rucola
Tomato, mozzarella, stracchino cheese, bresaola, rocket salad

Euro 15,00

Pizza con melanzane e gorgonzola

Pomodoro, mozzarella, melanzane grigliate, gorgonzola
Tomato, mozzarella, grilled eggplant, gorgonzola cheese

Euro 12,00

Pizza tartufata*

Mozzarella, fontina, porcini, crema tartufata
Mozzarella, fontina cheese, porcini mushrooms, truffle cream

Euro 15,00

Pizza margherita

Pomodoro, mozzarella, basilico
Tomato, mozzarella, basil

Euro 11,00

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 ai quattro formaggi

Mozzarella, gorgonzola, taleggio, grana
Mozzarella, gorgonzola, taleggio, parmesan cheese

Euro 12,00

Pizza con mozzarella di bufala e basilico

Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico
Tomato, buffalo mozzarella, basil

Euro 14,00

Pizza al prosciutto

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto
Tomato, mozzarella, ham

Euro 12,00

Pizza capricciosa

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofini, champignon,
capperi, acciughe, olive, origano
Tomato, mozzarella, ham, baby artichokes, champignon 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 12,00

Focaccia con prosciutto crudo 18 mesi

Home made focaccia bread with Parma ham 18 months

Euro 14,00

Focaccia

Home made focaccia bread

Euro 3,00

Insalatone

Salad

Mozzarella di bufala DOP alla caprese

Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico fresco
Tomato with buffalo mozzarella, fresh basil

Euro 16,00

Insalata tropicale**

Rucola, gamberi, granseola, palmito, avocado, mais
Rocket salad, shrimps, crabmeat, palmheart, avocado, sweet corn

Euro 15,00

Insalata di pollo

Germogli di soia, pomodorin ciliegia, emmenthal,
insalata riccia, petto di pollo, crostini
Bean sprouts, cherry tomatoes, emmenthal cheese,
frisee salad, grilled chicken, bread croutons

Euro 15,00

Insalata di carciofi e parmigiano reggiano 24 mesi

Artichokes salad with shaved parmesan cheese

Euro 13,00

Puntarelle alla romana con acciughe

Puntarelle salad with anchovies

Euro 14,00

Burrata pugliese con cime di rapa e bagna cauda

Burrata cheese with turnip tops
and bagna cauda sauce

Euro 12,00

Contorni

Side dishes

✓ Insalata mista

Mixed seasonal salad

Euro 8,00

✓ Verdure bollite assortite

Assorted steamed vegetables

Euro 8,00

✓ Patate fritte

Fresh potato chips

Euro 6,00

Dolci

Dessert

Tiramisù

Paper Moon tiramisù

Euro 8,00

Creme Caramel

Creme caramel

Euro 8,00

Tarte tatin con gelato

Tarte tatin with ice-cream

Euro 9,00

Pera caramellata

Pear with almonds, marmalade and caramel sauce

Euro 10,00

Gelati assortiti

Selection of ice-cream

Euro 8,00

Bocconcini Dai Dai

Dai Dai ice-cream bites

Euro 8,00

Tartufo gelato

Truffle ice-cream

Euro 8,00

Semifreddo al caffè

Semifreddo with espresso

Euro 9,00

Mango

Mango

Euro 9,00

Macedonia

Fresh fruit salad

Euro 8,00

Fragole con gelato di crema

Strawberry with ice-cream

Euro 9,00

Misto bosco

Mix wild berries

Euro 9,50

Ananas

Fresh pineapple

Euro 8,00

Spumanti e Champagne

Sparkling wine and Champagne

Prosecco · Adami

Euro 22,00

Cuveé Prestige · Cà del Bosco

Euro 52,00

Trento DOC · Maximum Rose · Ferrari

Euro 60,00

Pascal Doquet · Horizon · Blanc de Blancs

Euro 88,00

Ruinart

Euro 120,00

Ruinart Rosé

Euro 160,00

Vini bianchi

White wine

Rosato Scalabrone Bolgheri · Tenuta San Guido

Euro 23,00

Grecante · Caprai

Euro 27,00

Pinot Bianco · Aneri

Euro 33,00

Gavi di Gavi · La Scolca

Euro 48,00

Vinnae · Jermann

Euro 32,00

Vintage Tunina · Jermann

Euro 78,00

Vermentino di Bolgheri · Guado al Tasso

Euro 27,00

Roero Arneis · Bricco delle Ciliegie di Giovanni Almondo

Euro 34,00

Ribolla Gialla · Attems

Euro 20,00

Pinot Grigio Colli Orientali · Torre Rosazza

Euro 23,00

Sauvignon Collio · Villa Russiz

Euro 33,00

Chardonnay · Vie di Romans

Euro 41,00

Friulano · La Tunella

Euro 23,00

Falanghina · Mastroberardino

Euro 18,00

Fiano del Sannio · Janarè

Euro 18,00

Vini rossi

Red wine

Le Volte · Tenuta dell'Ornellaia

Euro 32,00

Brusone · Porrone

Euro 40,00

Dolcetto · Prunotto

Euro 20,00

Barolo · Prunotto

Euro 61,00

Chianti Classico Peppoli · Antinori

Euro 29,00

Timperosse · Tenuta Mandrarossa

Euro 20,00

Chianti Classico · Castello di Ama

Euro 63,00

Montefalco Vigna Flaminia · Caprai

Euro 30,00

Piastraia · Michele Satta

Euro 45,00

Morellino di Scansano Solatro · Castelli del Grevepesa

Euro 20,00

Brunello di Montalcino · Fattoria dei Barbi

Euro 58,00

Barbaresco "Currà" · Cantina del Glicine

Euro 49,00

Sito Moresco · Gaja

Euro 60,00

Cà Marcanda Promis · Gaja

Euro 50,00

Barolo · Dagromis Gaja

Euro 99,00

Barbaresco · Gaja

Euro 230,00

Sassicaia · Tenuta San Guido

Euro 320,00

Tignanello · Antinori

Euro 106,00

Solaia · Antinori

Euro 320,00

Ornellaia · Tenuta dell'Ornellaia

Euro 230,00

Pinot Nero · Aneri

Euro 40,00

Sperss · Gaja

Euro 280,00

Vini dessert

Dessert wine

Passito Ben Rye · Donna fugata 375 ml.

Euro 40,00

Bevande

Soft drink

Acqua minerale naturale mezzo litro

Natural mineral water, half liter

Euro 3,50

Acqua minerale gassata mezzo litro

Sparkling water, half liter

Euro 3,50

Coca Cola

Euro 4,00

Coca Light

Euro 4,00

Coca Zero

Euro 4,00

Aranciata San Pellegrino

Euro 4,00

Sprite

Euro 4,00

Acqua tonica

Tonic water

Euro 4,00

Tè al limone freddo

Lemon Ice tea

Euro 5,00

Tè verde freddo

Green Ice tea

Euro 5,00

Birre nazionali ed estere

Italian and foreign beer

Becks

Euro 7,00

Corona

Euro 7,00

Menabrea

Euro 7,00

Nastro Azzurro

Euro 7,00

Beck's analcolica

Euro 7,00

Vodka

Absolut

Euro 7,00

Grey Goose

Euro 15,00

Moskovskaya

Euro 7,00

Belvedere

Euro 15,00

Gin

Gordon

Euro 7,00

Hendrick's

Euro 15,00

Tanqueray

Euro 15,00

Bombay Sapphire

Euro 15,00

Rum

Zacapa 23 years

Euro 20,00

Matusalem 15 years

Euro 15,00

Matusalem 7 years

Euro 7,00

Havana 7 years

Euro 7,00

Bacardi superior

Euro 7,00

Liquori Nazionali

National liquors

Amaretto di Saronno

Euro 7,00

Averna

Euro 7,00

Braulio

Euro 7,00

Del Capo

Euro 7,00

Fernet Branca

Euro 7,00

Branca menta

Euro 7,00

Lucano

Euro 7,00

Montenegro

Euro 7,00

Ramazotti

Euro 7,00

Unicum

Euro 7,00

Sambuca

Euro 7,00

Limoncello

Euro 7,00

Liquori Internazionali

International liquors

Gran Marnier

Euro 7,00

Cointreau

Euro 7,00

Jagermeister

Euro 7,00

Cognac

Cognac

Courvoisier

Euro 7,00

Remy Martell v.s.o.p

Euro 7,00

Grappe

Grappa

Nonino
Picolit

Euro 15,00

Nonino
Optima

Euro 7,00

Sarpa di Poli riserva

Euro 7,00

Sarpa di Poli bianca

Euro 7,00

Monte Acuto Berta

Euro 18,00

Whisky - Bourbon e Whiskey

Whisky - Bourbon and Whiskey

Jim Beam

Euro 7,00

Ballantine's

Euro 7,00

Chivas Regal 12 years

Euro 7,00

Glenlivet 12 years

Euro 7,00

Jack Daniel's

Euro 7,00

Glen Grant

Euro 7,00

J&B

Euro 7,00

Johnnie Walker Red Label

Euro 7,00

Lagavulin 16 years

Euro 15,00

Macallan

Euro 15,00

Talisker

Euro 15,00

Caffetteria

Cafeteria

Caffè

Espresso coffee

Euro 3,00

Caffè doppio

Double Espresso coffee

Euro 4,00

Caffè d'orzo

Barley coffee

Euro 4,00

Marocchino

Morocchino coffee

Euro 3,00

Cappuccino

Cappuccino

Euro 3,50

Caffè Decaffeinato

Decaffeinated coffee

Euro 3,50

Cioccolata calda

Hot chocolate

Euro 4,00

Selezione di Tè e Tisane

Tea and infusion selections

Tisana al finocchio

Fennel tea

Euro 3,50

Tisana al tiglio

Linden tea

Euro 3,50

Camomilla

Chamomile tea

Euro 3,50

Tè nero

Black tea

Euro 3,50

Tè verde

Green tea

Euro 3,50

Tè alla menta

Mint tea

Euro 3,50

Pane e coperto - Cover charge and bread

Euro 3,50

- Servizio e IVA inclusi
- Lista allergeni disponibile chiedere al personale di sala
- **Precotti in salamoia
- *Possono essere congelati

- Service and Tax included
- Allergens list available ask the dining room staff
- **Brine pickled
- *Frozen item

***Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004.

The fish intended to be consumed raw or practically raw and state subjected to pre-cleaning treatment complies with the requirements of Reg. EC 853/2004.