

Antipasti

Starter

Acciughe cantabriche con burro e crostini
Anchovies with toasted bread and butter
Euro 16,00

Moscardini* in umido con pane tostato
Stewed baby octopus with crispy bread and tomato sauce
Euro 15,00

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

Baccala mantecato con polenta croccante
Venetian style codfish with crispy polenta
Euro 14,00

Polipo con patate e olive
Octopus with potatoes and olives
Euro 15,00

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

Sformato di carciofi con crema di parmigiano
Artichoke flan with fontina cheese and spring onion
Euro 14,00

Carpaccio di manzo rucola e grana
Thinly-sliced raw beef with rocket salad and shaved parmesan cheese
Euro 15,00

Prosciutto di Parma 18 mesi o culatello con melone
Parma 18 months or culatello ham with melon
Euro 16,00


Burrata con puntarelle e acciughe
Burrata cheese with fresh chicory and anchovies
Euro 12,00

Bresaola della Valtellina con rucola e grana
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

Zuppa di farro e fagioli
Spelt soup with white beans
Euro 10,00

Primi piatti

First course

Spaghetti tarantina
Spaghetti with clams, mussels, garlic and tomato sauce
Euro 16,00

Linguine alle vongole veraci
Linguine with clams and garlic
Euro 16,00

Tagliatelle con seppie, pesto di zucchine e menta
Home made tagliatelle with fresh squid, mint and zucchini pesto sauce
Euro 14,00

Spaghetti cacio e pepe con carciofi fritti
Spaghetti with cheese and black pepper with fried artichokes
Euro 13,00

Pappardelle con funghi porcini
Home made pappardelle with porcini mushrooms and garlic
Euro 14,00

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

Risotto con carciofi
Risotto with artichokes
Euro 14,00

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

Gnocchi al gorgonzola
Gnocchi with gorgonzola cheese
Euro 12,00

Penne al ragù e funghi porcini
Penne with bolognese and porcini mushrooms sauce
Euro 14,00

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

Risotto certosina
Seafood risotto
Euro 15,00


Secondi piatti

Second course

Scampi al vapore con verdure crude assortite
Steamed fresh langostine with assorted raw vegetables
Euro 20,00

Ombrina con pomodorini e capperi
Umbrina fish with cherry tomatos and capers
Euro 24,00

Filetto di branzino con verdure julienne
Seared fillet of seabass with julienne vegetables
Euro 26,00

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

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

Filetto al pepe rosa
Fillet 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

Cotoletta alla milanese
Milanese veal chop
Euro 24,00

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

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

Fegato 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

 **Verdure alla griglia**
Grilled vegetables
Euro 12,00

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
Euro 28,00

Entrecote di manzo
Beef entrecote
Euro 23,00

Filetto di bue
Fillet 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

Trevisana con scamorza
Grilled trevisana and smoked cheese
Euro 15,00

Pizzeria

Pizza

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 zucchine
Mozzarella, zucchine grigliate, scamorza, speck
Mozzarella, grilled zucchine, scamorza cheese, speck
Euro 15,00

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 alla napoletana
Pomodoro, mozzarella, acciughe, basilico, origano
Tomato, mozzarella, anchovies, basil, oregano
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 and parmesan cheese
Euro 12,00

Pizza con mozzarella di bufala e basilico
Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico
Tomato, buffalo mozzarella and fresh 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 e origano
Tomato, mozzarella, ham, baby artichokes, champignon mushrooms, anchovies, capers, olives and 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

Dolci

Dessert

Tiramisù
Paper Moon tiramisù
Euro 8,00

Crema catalana al sapore di arancia
Orange crema catalana
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

Creme Caramel
Creme caramel
Euro 8,00

Sorbetto di mango e rum
Mango sorbet and rum
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