

## Antipasti

Starter

### Carpaccio di pesce spada affumicato con finocchio e arancia

Carpaccio of smoked swordfish with fennel and fresh orange  
Euro 15,00

### Acciughe cantabriche con burro e crostini

Anchovies with toasted bread and butter  
Euro 16,00

### Polipo con verdure primaverili\*

Octopus with spring vegetables  
Euro 17,00

### Tartare di salmone, avocado e cetriolo in salsa di gazpacho\*\*\*

Marinated salmon tartare with avocado and cucumber in gazpacho sauce  
Euro 22,00

### Tortino di melanzane alla parmigiana

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

### Sformato di broccoli con crema al taleggio

Broccoli flan with taleggio cheese sauce  
Euro 14,00

### Burrata con pomodorini tricolore

Burrata cheese with cherry tomatoes  
Euro 12,00

### Carpaccio di manzo con carciofi e parmigiano reggiano 24 mesi

Tinly-sliced raw beef with fresh artichokes and shaved parmesan cheese  
Euro 16,00

### Prosciutto di Parma 18 mesi con melone

Parma ham with melon  
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

### Omelette con asparagi e fontina

Omelette with asparagus and fontina cheese  
Euro 11,00

### 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

### Crema di ceci e scampetti\*

Cream of chickpeas with langoustine  
Euro 11,00

## Primi piatti

First course

### Linguine alla tarantina

Linguine with clams, mussels, tomato sauce and garlic  
Euro 16,00

### Spaghetti alle vongole veraci

Spaghetti with clams and garlic  
Euro 16,00

### Tagliatelle scampi, zucchine e fiori di zucca\*

Home made tagliatelle with langoustine, fresh zucchini and zucchini flowers  
Euro 16,00

### Paccheri con ragù di polipo, olive taggiasche e pomodorini\*

Paccheri with octopus ragout, olives and cherry tomatoes  
Euro 15,00

### Risotto primavera\*

Risotto with green peas and asparagus  
Euro 15,00

### Risotto ai frutti di mare\*

Seafood risotto  
Euro 15,00

### Penne pomodoro e basilico

Penne with tomato sauce and basil  
Euro 12,00

### Tortelloni ai formaggi con crema tartufo bianco e funghi porcini

Home made cheese tortelloni with cream of white truffle and porcini mushrooms sauce  
Euro 15,00

### Spaghetti cacio e pepe

Spaghetti with pecorino and parmesan cheese, black pepper  
Euro 14,00

### Gnocchi all'ortica con burro e salvia

Nettle gnocchi with butter and sage  
Euro 12,00

### Penne al ragù

Penne with bolognese sauce  
Euro 14,00

### Pappardelle paper moon

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

## Secondi piatti

Second course

### Filetto di branzino con pomodorini e capperi

Pan seared fillet of seabass with cherry tomatoes and capers  
Euro 26,00

### Calamari ripieni

Stuffed squids  
Euro 22,00

### 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

### 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

### Controfiletto di vitello con asparagi, patate e funghi porcini\*

Veal sirloin with asparagus, potatoes and porcini mushrooms  
Euro 25,00

### Petto di pollo con salvia e zenzero

Chicken breast with sage, ginger and garlic  
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

### Trancio di pesce spada del mediterraneo

Swordfish  
Euro 26,00

### Filetto di orata

Fillet of sea-bream  
Euro 24,00

### Misto di verdura

Mixed vegetables  
Euro 11,00

### Costine di agnello

Lamb chops  
Euro 23,00

### Costata alla fiorentina con verdure

per 2 persone

T-bone steak with vegetables for 2 people  
Euro 7,00 (x hg)

### Costata di manzo

Rib-eye steak  
Euro 28,00

### Misto di carne con verdure per 2 persone

Mixed grilled meat with vegetables for 2 people  
Euro 60,00

### 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 con burrata

Pomodoro, mozzarella, acciughe, pomodorini, burrata, basilico fresco  
Tomato, mozzarella, anchovies, cherry tomatoes, burrata cheese, fresh basil  
Euro 16,00

### 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 con bresaola

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

### 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 15,00

### Pizza con carciofi freschi

Mozzarella, pomodoro, carciofi freschi  
Mozzarella, tomato, fresh artichokes  
Euro 15,00

### 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

## 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

### Crema catalana con fragoline di bosco

Crema catalana with wild strawberries  
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 8,00

### 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