

paper moon



Antipasti

POLPO

polpo grigliato con spuma di patata arrosto e vinaigrette mediterranea
grilled octopus with roasted potato mousse and Mediterranean vinaigrette
polvo grelhado com mousse de batata e vinagrete Mediterrâneo

€ 22.00

FRITTO MISTO

di gamberi, calamari, acciughe, zucchine servito con maionese al limone fatta in casa
fried prawns, calamari, anchovies and zucchini with homemade lemon mayonnaise
camarão frito, lula, anchova e abobrinha com maionese caseira de limão

€ 24.00

SELEZIONE DI TARTARE

tonno emulsione di lime e timo, caviale Osietra ed erba cipollina, salmone sockeye emulsione di limone
tuna tartare with lime and thyme emulsion, Osietra caviar and chives, sockeye salmon with lemon emulsion
tártaro de atum com emulsão de lima e tomilho, caviar Osietra e cebolinho, salmão sockeye com emulsão de limão

€ 24.00

NOCI DI CAPESANTE

scottate in padella, crema di topinambur, riccio di maree chips di finocchio
pan-seared scallops with Jerusalem artichoke cream, sea urchin sauce and fennel chips
vieiras seladas na frigideira com creme de tupinambo, molho de ouriço do mar e crocante de funcho

€ 22.00

BATTUTO DI GAMBERI ROSSI

con cuore di lattuga croccante, finger lime, mela verde e la sua crema
beaten red prawn tartare with crispy lettuce hearts, finger lime and green apple with its cream
tártaro de camarão vermelho batido com corações de alface crocantes, lima caviar e maçã verde.

€ 24.00

Antipasti

TARTARE DI MANZO

crema di burrata e avocado, cipolla rossa di Tropea in agrodolce, scaglie di tartufo nero e nocciole tostate
beef tartare, burrata and avocado cream, sweet and sour red Tropea onion, shaved black truffle and toasted hazelnut
tártaro de novilho com burrata, creme de abacate, cebola roxa de Tropea agri-doce, trufa preta laminada e avelãs tostadas

€ 22.00

POLPETTINE DI CARNE

cotte in padella con burro fuso, parmigiano reggiano 24 mesi ed erbe aromatiche
pan-fried meatballs with melted butter, 24 months aged parmigiano reggiano, aromatic herbs
almôndegas salteadas com manteiga derretida, parmigiano reggiano curado 24 meses e ervas aromáticas

€ 18.00

✓ BURRATA

crema di pomodoro confit al rosmarino, olio al basilico e croccante al papavero
burrata cheese with rosemary tomato confit, basil olive oil and crispy poppy seeds
burrata com tomate confitado em alecrim, azeite de manjeriçã e sementes de papoila crocantes

€ 18.00

✓ FIORI DI ZUCCHINE

ripieni di ricotta sarda, finocchi in pastella fritti con crema di basilico
courgette flowers filled with Sardinian ricotta, battered fennel and basil cream
flores de curgete recheadas com ricota, funcho e servido com creme de manjeriçã

€ 18.00

✓ PARMIGIANA

di melanzana, pomodoro datterino, mozzarella campana e foglie di basilico fresco
aubergine parmigiana, datterino tomatoes, mozzarella from Campania and fresh basil leaves
berinjela à parmegiana, tomate datterino, mozzarella Campânia e folhas frescas de manjeriçã

€ 18.00

Primi Piatti

✓ MINISTRONE

di verdure al sapore di maggiorana
vegetable soup, marjoram flavored
sopa de legumes, aromatizada com manjerona

€ 12.00

SPAGHETTO

alle vongole veraci saltato nella loro acqua di cottura
spaghetti with large clams sautéed in their cooking water
espagete cozinhado com amêijoas frescas, cozido no seu molho

€ 28.00

RAVIOLO

ripieno di burrata, arricchito con code di gamberi rossi crudi e pomodoro datterino
homemade raviolo stuffed with burrata cheese, raw red prawn tails and datterino tomatoes
raviolo caseiro recheado com burrata, camarão vermelho cru e tomates datterino

€ 24.00

BAVETTA

calamaretto spillo, cozze, vongole e peperoncino
bavetta with baby squid, mussels, clams and chili
bavette com lulinhas, mexilhões, amêijoas e malagueta

€ 26.00

LINGUINE

all'astice, pomodoro datterino e bisque di crostacei
linguine with Homarus lobster, datterini tomatoes and bisque sauce
linguine com lagosta Homarus, tomate datterini e molho bisque

€ 45.00

per person - por pessoa

Primi Piatti

PAPPARDELLE PAPER MOON

pomodoro, panna e bacon croccante
homemade pappardelle with tomato, cream and crispy bacon
pappardelle caseiro com tomate, creme e bacon croccante

€ 21.00

✓ GNOCCHETTI

di patata, crema tartufata, nocciole tostate e scaglie di tartufo nero di stagione
homemade potato gnocchi, truffle cream, flakes of seasonal black truffle and toasted hazelnuts
gnocchetti de batata caseiros com creme de trufa, lascas de trufa preta e avelãs tostadas

€ 27.00

RISOTTO

formaggio morbido e pepe e scampi scottati in padella al profumo di lime
risotto with creamy cheese and pepper, pan-seared langoustines and lime
Risoto de queijo cremoso e pimenta, com lagostins selados e lima

€ 28.00

TORTELLI

ripieni di spuma di riso allo zafferano, patata bianca e riduzione demi-glace
tortelli filled with saffron rice mousse, white potatoes and demi-glace reduction
tortelli recheados com espuma de arroz açafraão, batata branca e redução de demi-glace

€ 22.00

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE

al ragù a base di filetto di manzo e vitello, leggermente rosso
homemade tagliatelle in a beef and veal sauce
tagliatelle caseira à bolonhesa com carne de novilho e molho de vitela

€ 24.00

Secondi Piatti

PESCATO DEL GIORNO

cotto al forno o in crosta di sale
daily fresh fish, roasted or in a salt crust
peixe fresco do dia, assado ou em crosta de sal

Market Price (€/Kg)

ROMBO

in padella, purea di patate viola, asparagus e la sua riduzione al rosmarino
pan-seared turbot, purple potato, asparagus and reduced rosemary broth
pregado selado na frigideira com batata roxa, espargos e caldo reduzido em alecrim

€ 32.00

CALAMARI DEL MEDITERRANEO

profumati al rosmarino, accompagnati da crema di zuccina e peperone alla griglia
calamari with rosemary flavor served with courgette cream and grilled peppers
lulas aromatizadas com alecrim, servidas com creme de curgete e pimentos grelhados

€ 28.00

SOGLIOLA

sogliola in padella con spinacino saltato al burro
roasted sole with sauteed spinach in a light butter sauce
linguado assado com espinafres baby salteados em manteiga

€ 36.00

✓ SFERE DI CECI E LENTICCHIE

sfumate al vino bianco, vellutata di piselli e chips di patate al pepe rosa
vegan chickpea and lentil balls, white wine-flamed, pea velouté and pink peppercorn potato chips
almôndegas veganas de grão de bico e lentilhas, flamejadas em vinho branco, velouté de ervilhas e chips de batata com pimenta rosa

€ 19.00

Secondi Piatti

FIORENTINA

asparagi croccanti e pomodori grigliati
florentine T-bone steak with crispy asparagus and grilled tomatoes
T-bone à fiorentina com espargos crocantes e tomates grelhados

€ 80.00

minimum two people - mínimo duas pessoas

FILETTO DI MANZO

cotto in padella, salsa rosa e purea di patate
pan-fried beef fillet with pink peppercorn sauce and mashed potatoes
bife do lombo com molho de pimenta rosa e puré de batata

€ 38.00

AGNELLO

alla griglia, peperoni al forno e salsa profumata allo scalogno
roasted lamb with roasted peppers and shallot sauce
cordeiro assado com pimentos assados e molho de chalota

€ 34.00

LA NOSTRA MILANESE

classica servita con rucola e pomodoro datterino
breaded veal chop served with rocket salad and datterino tomatoes
costeleta de vitela panada servida com salada de rúcula e tomates datterino

€ 38.00

GALLETO NOSTRANO

croccante al profumo di rosmarino, millefoglie di patate alle erbe aromatiche
free-range spring chicken with a hint of rosemary and herb-infused potato millefeuille
frango croccante profumado con alecrim, mil-folhas de batata e ervas aromáticas

€ 24.00

Pizze

✓ PIZZA ORTOLANA

mozzarella, pomodoro, zucchine, melanzane, peperoni alla griglia e basilico fresco
tomato, mozzarella, grilled courgette, aubergine, grilled bell peppers, and fresh basil
tomate, mozzarella, courgette grelhada, beringela, pimentos grelhados e manjeriçã fresco

€ 18.00

✓ PIZZA MARGHERITA

pomodoro, mozzarella e basilico fresco
tomato, mozzarella and fresh basil
tomate, mozzarella e manjeriçã fresco

€ 16.00

✓ PIZZA QUATTRO FORMAGGI

mozzarella, gorgonzola, taleggio e parmigiano reggiano
mozzarella, gorgonzola, taleggio and parmesan
mozzarella, gorgonzola, taleggio e parmesão

€ 18.00

PIZZA CAPRICCIOSA

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi champignon, acciughe, capperi e olive
tomato, mozzarella, cooked ham, artichokes, champignon mushrooms, anchovies, capers, olives
tomate, mozzarella, fiambre, alcachofras, cogumelos, anchovas, alcaparras e azeitonas

€ 18.00

Pizze

PIZZA ALGARVE

pomodoro, mozzarella, salamino piccante, cipolla e peperoncino fresco
tomato, mozzarella, spicy salami, onion and fresh chilli pepper
tomate, mozzarella, salame picante, cebola e pimenta fresca

€ 18.00

PIZZA NAPOLI

pomodoro, mozzarella e acciuga
tomato, mozzarella and anchovy
tomate, mozzarella e anchova

€ 18.00

PAPER MOON SPECIAL

mozzarella, bresaola, spinaci e olio tartufato
mozzarella, beef bresaola, spinach and truffle oil
mozzarella, bresaola de vaca, espinafres e azeite de trufa

€ 20.00

✓ PIZZA PORCINIE TARTUFO

mozzarella, funghi porcini e tartufo di stagione
mozzarella, porcini mushrooms and seasonal truffle
mozzarella, cogumelos porcini e trufas da estação

€ 24.00

Proposte Leggere

✓ RUCOLA

frutti di bosco, formaggio morbido, noci croccanti, emulsione di olio extravergine di oliva toscano e arancia
rocket salad with mixed berries, soft cheese, crunchy walnuts and Tuscan extra virgin olive oil
salada de rúcula com frutos vermelhos, queijo fresco, nozes crocantes e azeite virgem extra da Toscana

€ 12.00

✓ CICORINO

pomodoro ciliegina, olive, cuore di palma, cetriolo, olio extravergine di oliva toscano
chicory salad with cherry tomatoes, olives, palm hearts, cucumber and Tuscan extra virgin olive oil
salada de chicória com tomate cherry, azeitonas, palmito, pepino e azeite virgem extra da Toscana

€ 10.00

✓ CANNELLINI

bottarga di tonno siciliana, cipolla di Tropea, olio extravergine di oliva toscano
cannellini beans with sicilian tuna roe, Tropea onions and Tuscan extra virgin olive oil
feijão cannellini com bottarga de atum siciliano, cebola roxa e azeite virgem extra da Toscana

€ 10.00

✓ PUREA DI PATATE

potato purée
puré de batata

€ 8.00

✓ SPINACI

saltati con olio extravergine di oliva pugliese
sautéed spinach with Apulian extra virgin olive oil
espinafre salteado com azeite extra virgem apuliano

€ 8.00

✓ VERDURE

scottate alla griglia e olio extravergine di oliva pugliese
grilled vegetables with Apulian extra virgin olive oil
Legumes grelhados com azeite virgem extra apuliano

€ 8.00

Prezzi IVA inclusa secondo l'aliquota legale in vigore. Si prega di informare il personale in caso di restrizioni alimentari, allergie o per qualsiasi domanda relativa agli ingredienti. Nessun piatto verrà addebitato senza essere stato richiesto dal cliente. Il nostro menu include opzioni di pesce di provenienza locale e/o certificato sostenibile, e diamo priorità agli ingredienti di provenienza locale. Questo esercizio dispone di libro dei reclami.

Prices with VAT included at the legal rate. If you have any special dietary requirements, allergies, or any questions about ingredients please contact a member of our team. Any dish cannot be charged unless has been requested by the customer. Our menu includes options of locally sourced and/or sustainably certified fish, and we prioritize locally sourced ingredients. This establishment has a complaint book.

Preços com IVA incluído à taxa legal em vigor. Comunique à equipa em caso de restrições alimentares, alergias ou questões relativas a ingredientes. Qualquer prato não deverá ser cobrado sem que o cliente solicite. O nosso menu inclui opções de peixe de origem local ou com certificação sustentável, e privilegiamos ingredientes de origem local. Este estabelecimento possui livro de reclamações.