paper moon
GIARDINO



Antipasti

POLPO*
polpo grigliato con spuma di patata arrosto e vinaigrette mediterranea
grilled octopus with roasted potato mousse and Mediterranean vinaigrette
(1,7,14)

€ 21.00

FRITTO MISTO
di gamberi, calamari, acciughe, zucchine con maionese al limone fatta in casa
fried prawns, squid, anchovies and courgette served with homemade lemon mayonnaise
(1,2,3,4,6,12,14)

€ 28.00

SELEZIONE DI TARTARE*
tonno emulsione di lime e timo, caviale Osietra, Salmone sockeye emulsione di limone
tuna tartare with lime and thyme emulsion, Osietra caviar, sockeye salmon with lemon emulsion
(4,7)

€ 35.00

NOCI DI CAPESANTE
scottate in padella, crema di topinambur, riccio di mare e chips di finocchio
pan-seared scallops with Jerusalem artichoke cream, sea urchin sauce and fennel chips
(7,14)

€ 24.00

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
(2,4,12)

€ 27.00

ALLERGENI:
"per qualsiasi informazione sulla presenza di sostanze che possono provocare allergie ed intolleranze è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio".

SURGELATI/CONGELATI:
"alcune materie prime possono essere surgelate all'origine o congelate in loco mediante abbattitore rapido di temperatura. Per maggiori informazioni rivolgersi al personale di sala".

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
(1,3,7,8)

€ 23.00

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
(1,3,6,7)

€ 24.00

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
(1,3,7)

€ 19.00

CARCIOFI
fritti in tempura con salsa tartara
Fried artichokes in tempura with tartar sauce
(1,3,10)

€ 22.00

PARMIGIANA
di melanzana, pomodoro datterino, mozzarella campana e foglie di basilico fresco
aubergine parmigiana, datterino tomatoes, mozzarella from Campania and fresh basil leaves
(1,6,7)

€ 19.00

ALLERGENS:
"for details of any substances that can trigger allergies and intolerances, please ask for the relevant documentation, which our staff will be happy to provide".

FROZEN/REFRIGERATED PRODUCTS:
"some of our raw materials may be frozen or kept refrigerated using a blast chiller. For more details, speak to our staff".

Primi Piatti

MINESTRONE
di verdure al sapore di maggiorana
vegetable soup, marjoram flavored
(9)

€ 15.00

SPAGHETTO
alle vongole veraci saltato nella loro acqua di cottura
spaghetti with large clams sautéed in their cooking water
(1,12,14)

€ 23.00

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
(1,2,3,7,9,12)

€ 25.00

BAVETTA
calamaretto spillo, cozze, vongole e peperoncino
bavetta with baby squid, mussels, clams and chili
(1,2,7,9,14)

€ 24.00

LINGUINE
all'astice, pomodoro datterino e bisque di crostacei - per due persone
linguine with Homarus lobster, datterino tomatoes and bisque sauce - for two persons
(1,2,7,9)

€ 70.00

ALLERGENI:
“per qualsiasi informazione sulla presenza di sostanze che possono provocare allergie ed intolleranze è possibile consultare l’apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio”.

SURGELATI/CONGELATI:
"alcune materie prime possono essere surgelate all'origine o congelate in loco mediante abbattitore rapido di temperatura. Per maggiori informazioni rivolgersi al personale di sala".

Primi Piatti

PAPPARDELLE PAPER MOON
pomodoro, panna e bacon croccante
homemade pappardelle with tomato, cream and crispy bacon
(1,3,7)

€ 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
(1,3,7,8,9)

€ 23.00

RISOTTO
formaggio morbido, pepe e scampi scottati in padella al profumo di lime
risotto with creamy cheese and pepper, pan-seared langoustines and lime
(2,7,9)

€ 24.00

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
(1,3,7,9)

€ 23.00

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE
al ragù a base di filetto di manzo e vitello, leggermente rosso
homemade tagliatelle in a beef and veal sauce
(1,3,7,9)

€ 20.00

ALLERGENS:
“for details of any substances that can trigger allergies and intolerances, please ask for the relevant documentation, which our staff will be happy to provide”.

FROZEN/REFRIGERATED PRODUCTS:
"some of our raw materials may be frozen or kept refrigerated using a blast chiller. For more details, speak to our staff".

Secondi Piatti

PESCATO DEL GIORNO
cotto al forno con pomodorini, capperi e olive, oppure cotto in crosta di sale
daily fresh fish, oven-baked with cherry tomatoes, capers and olives, or roasted in a salt crust
(3,4,9)

€ 12.00 PER 100 G

ROMBO
in padella, purea di patate viola, carciofo e la sua riduzione al rosmarino
pan-seared turbot, purple potato, artichoke and reduced rosemary broth
(4,7,9)

€ 35.00

CALAMARI DEL MEDITERRANEO
profumati al rosmarino, accompagnati da crema di melanzana e zucchine alla griglia
calamari with rosemary flavour served with eggplant cream and grilled courgettes
(14)

€ 30.00

MERLUZZO*
alla brace, crema di cavolfiore, verdurine grigliate di stagione, limone confit
grilled cod, cauliflower purée, seasonal grilled vegetables, confit lemon
(4)

€ 34.00

SFERE DI CECI E LENTICCHIE
sfumate al vino bianco, vellutata di cavolfiore e chips di patate al pepe rosa
vegan chickpea and lentil balls, white wine-flamed, with cauliflower velouté and pink peppercorn potato chips
(1,6,9,12)

€ 28.00

ALLERGENI:
"per qualsiasi informazione sulla presenza di sostanze che possono provocare allergie ed intolleranze è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio".

SURGELATI/CONGELATI:
"alcune materie prime possono essere surgelate all'origine o congelate in loco mediante abbattitore rapido di temperatura. Per maggiori informazioni rivolgersi al personale di sala".

Secondi Piatti

FIORENTINA
alla griglia, carciofo e pomodori grigliati
florentine grilled T-bone steak, artichoke and grilled tomatoes

€ 10.00 PER 100 G

FILETTO DI MANZO
cotto in padella, salsa rosa e purea di patate
pan-fried beef fillet with pink peppercorn sauce and potato puree
(1,3,7,14)

€ 34.00

AGNELLO *
alla griglia, melanzane al forno e salsa profumata allo scalogno
grilled lamb with roasted eggplants and shallot sauce
(9)

€ 35.00

LA NOSTRA MILANESE
classica servita con rucola e pomodoro datterino
breaded veal chop served with rocket salad and datterino tomatoes
(1,3)

€ 40.00

GALLETTO NOSTRANO
croccante al profumo di rosmarino, millefoglie di patate alle erbe aromatiche
crispy free-range spring chicken flavoured with rosemary, served with a mille-feuille of potatoes and aromatic herbs
(9)

€ 30.00

ALLERGENS:
"for details of any substances that can trigger allergies and intolerances, please ask for the relevant documentation, which our staff will be happy to provide".

FROZEN/REFRIGERATED PRODUCTS:
"some of our raw materials may be frozen or kept refrigerated using a blast chiller. For more details, speak to our staff".

Proposte leggere - Lighter options

RUCOLA
mirtilli, caprino, emulsione di olio extravergine di oliva toscano e arancia
rocket salad with blueberries, goat cheese and Tuscan extra virgin olive oil
(7,8)

€ 16.00

RADICCHIO
gorgonzola, pere e noci
Radicchio, gorgonzola, pear, and walnuts
(7,8)

€ 16.00

LATTUGA
mozzarella, olive taggiasche e cipolla di tropea
lettuce, mozzarella cheese, Taggiasche olive and Tropea onions
(7)

€ 16.00

PUREA DI PATATE
potato purée
(1,3,7)

€ 10.00

SPINACI
saltati con olio extravergine di oliva pugliese
sautéed spinach with Apulian extra virgin olive oil

€ 10.00

VERDURE
scottate alla griglia e olio extravergine di oliva pugliese
grilled vegetables with Apulian extra virgin olive oil

€ 10.00

Wi-Fi login: paper moon garden - Password: Garden123!

ALLERGENI
(1) Glutine / Gluten; (2) Crostacei / Crustaceans; (3) Uova / Eggs; (4) Pesce / Fish; (5) Arachidi / Peanuts; (6) Soia / Soya; (7) Latticini / Dairy; (8) Frutta a guscio / Nuts; (9) Sedano / Celery; (10) Senape / Mustard; (11) Sesamo / Sesame; (12) Anidride Solforosa / Sulphur dioxide; (13) Lupino / Lupin; (14) Molluschi / Molluscs

"per qualsiasi informazione sulla presenza di sostanze che possono provocare allergie ed intolleranze è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio".

SURGELATI/CONGELATI:
"alcune materie prime possono essere surgelate all'origine o congelate in loco mediante abbattitore rapido di temperatura. Per maggiori informazioni rivolgersi al personale di sala".