paper moon GIARDINO

Antipasti

POLPO*

polpo grigliato con spuma di patata arrosto e vinaigrette mediterranea grilled octopus with roasted potato mousse and Mediterranean vinaigrette

€ 21.00

FRITTO MISTO

di gamberi, calamari, acciughe, zucchine con maionese al limone fatta in casa deep-fried prawns, squid, anchovies and courgettes with homemade lemon mayonnaise

€ 28.00

SELEZIONE DI TARTARE*

tonno ed emulsione di lime e timo, caviale Ossietra e erba cipollina tuna and lime emulsion and tyme with Ossietra caviar and spring onion

€ 32.00

NOCI DI CAPESANTE

crema di carciofi, al riccio di mare e pomodorini ciliegini confit pan-seared scallops, artichoke cream and sea urchin with cherry tomato confit

€ 24.00

BATTUTO DI GAMBERI ROSSI**

con cuore di lattuga croccante, finger lime, mela verde e la sua crema beaten giant gamba prawns with crispy lettuce hearts, finger lime and green apple with its cream

€ 27.00

Antipasti

TARTARE DI MANZO

crema di burrata, cipolla rossa di Tropea in agrodolce, scaglie di tartufo nero e nocciole tostate beef tartare, burrata cream, sweet and sour Tropea red onion, shaved black truffle and toasted hazelnuts

€ 21.00

POLPETTINE DI VITELLO

cotte in padella con burro fuso, parmigiano reggiano 24 mesi, erbe aromatiche veal meatballs sauteed in melted butter, 24-month-aged parmesan cheese and aromatic herbs

€ 24.00



crema di pomodoro confit al rosmarino, olio al basilico, croccante al papavero burrata cheese with rosemary and tomato confit, basil olive oil and crispy poppy seeds

€ 19.00



fritti, crema di funghi porcini, parmigiano reggiano 24 mesi deep-fried artichokes, porcini mushroom cream, served with 24 months parmesan cheese

€ 21.00



di melanzana, pomodoro datterino, mozzarella campana e foglie di basilico fresco aubergine parmigiana, plum tomatoes, mozzarella from Campania and fresh basil leaves

€ 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".

ALLERGENI:

Primi Piatti



di verdure al sapore di maggiorana vegetable soup, marjoram-flavoured

€ 15.00

SPAGHETTO

alle vongole veraci saltato nella loro acqua di cottura spaghetti with large clams sautéed in their cooking water

€ 23.00

RAVIOLO*

ripieno di burrata, arricchito con code di gamberi rossi crudi e pomodoro datterino homemade raviolo stuffed with burrata cheese, raw giant gamba prawn tails and plum tomatoes

€ 25.00



caviale Ossietra, al profumo di limone di Sicilia bavetta with Ossietra caviar and lemon zest flavored

€ 45.00

LINGUINE

all'astice, pomodoro datterino e bisque di crostacei lobster linguine with plum tomatoes and bisque sauce per due persone - for two persons

€ 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"

"alcune matérie 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 tomatoes, cream and crispy bacon

€ 21.00



di patata, crema tartufata, nocciole tostate, scaglie di tartufo nero di stagione homemade potato gnocchi, truffle cream, seasonal black truffle flakes and toasted hazelnuts

€ 23.00



ai carciofi e chips di topinambur artichoke risotto, with topinanbur chips

€ 22.00



alla ricotta e spinaci con parmigiano reggiano 24 mesi, burro fuso e salvia tortelli stuffed with ricotta and spinach, 24-month-aged parmesan, melted butter and sage

€ 21.00

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE

al ragù a base di filetto di manzo e vitello, leggermente rosso homemade tagliatelle in a beef, veal and tomato sauce

€ 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

BRANZINO

al forno in crosta di sale e patate arrosto al profumo di rosmarino sea bass baked in a salt crust with roasted potatoes with a hint of rosemary

€ 12.00 per 100 g

ROMBO

in padella, purea di patate viola, carciofi e la sua riduzione al rosmarino fried brill, purple potato purée, artichoke and rosemary reduction

€ 35.00

CALAMARI DEL MEDITERRANEO

profumati al rosmarino, accompagnati da crema di melanzane e zucchine alla griglia rosemary-flavoured calamari with cream of grilled aubergine and courgette

€ 30.00

SOGLIOLA

alla griglia, con spinacino saltato in padella al burro grilled sole, with spinach sauteed in butter

€ 12.00 per 100 g



sfumate al vino bianco, vellutata di cavolfiore, chips di patate al pepe rosa vegan chickpea and lentil balls, simmered in white wine, with creamy cauliflower sauce and potato chips

€ 28.00

Secondi Piatti

FIORENTINA

alla griglia, carciofi arrosto e pomodori grigliati

Florentine steak with roasted artichokes and grilled tomatoes

€ 9.00 per 100 g

FILETTO DI MANZO

cotto in padella, salsa rosa e purea di patate
pan-fried beef fillet with cocktail sauce and mashed potatoes

€ 34.00

AGNELLO *

alla griglia, melanzane al forno e salsa profumata allo scalogno grilled lamb with roasted aubergine and shallot-flavoured sauce

€ 35.00

LA NOSTRA MILANESE

classica servita con rucola e pomodoro datterino breaded veal cutlet served with rocket and plum tomatoes

€ 40.00

GALLETTO NOSTRANO

croccante al profumo di rosmarino, millefoglie di patate alle erbe aromatiche crispy free-range chicken scented with rosemary, served with a mille-feuille of potatoes and aromatic herbs

€ 29.00

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".

ALLERGENI:

Proposte leggere - Lighter options



scaglie di parmigiano reggiano 24 mesi raw artichoke with 24-month-aged shaved parmesan cheese

€ 16.00



pomodoro datterino, cipolle rosse di Tropea, olive nere, feta, olio extravergine di oliva pugliese pomegranate, plum tomatoes, Tropea red onion, black olives, feta and extra virgin olive oil from Apulia

€ 16.00



acciughe, olio extravergine di oliva pugliese chicory tip salad with anchovies and extra virgin olive oil from Apulia

€ 16.00



potato purée

€ 10.00



saltati con olio extravergine di oliva pugliese sauteed spinach with extra virgin olive oil from Apulia

€ 10.00



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

€ 10.00

Wi-Fi login: paper moon garden - Password: Garden 123!

ALIFRGENI:

"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".