

paper moon



Antipasti

BURRATA

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

POLPO

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

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 and aromatic herbs

BATTUTO 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 hazelnuts

CARCIOFI

fritti in tempura e salsa tartara
fried artichokes in tempura with tartar sauce

NOCI DI CAPESANTE

scottate in padella, crema di topinambur e scaglie di tartufo bianco
pan-seared scallops with jerusalem artichoke cream and shaved white truffle

Primi Piatti

PACCHERO ALLA BOLOGNESE

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

CHITARRA

all'astice, pomodoro datterino e bisque di crostacei
chitarra pasta with Homarus lobster, datterini tomatoes and bisque sauce

FILETTO DI MANZO

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

SFERE DI CECI E LENTICCHIE (VEGAN)

sfumate al vino bianco, crema di cavolfiore e chips di patate al pepe rosa
vegan chickpea and lentil balls, deglazed with white wine, cauliflower velouté and pink peppercorn potato crisps

ROMBO

in padella, purea di patate viola, carciofi e la sua riduzione al rosmarino
pan-seared turbot, purple potato, artichokes and reduced rosemary broth

TAGLIOLINO

mantecato con Parmigiano Reggiano 24 mesi e tartufo bianco
tagliolino tossed with 24 months aged Parmigiano Reggiano and white truffle

Dolci

PANNACOTTA

alla vaniglia del Madagascar, crumble di mandarle e salsa ai lamponi
Madagascar vanilla pannacotta with almond crumble and raspberry sauce

VARIAZIONE FREDDA

di gelati e sorbetti con frutta fresca essicata
selection of ice cream and sorbet with dried fruits

SFERA DI CIOCCOLATO

cuore di gianduja, crema alla yogurt e pompelmo fresco
gianduja chocolate sphere with yogurt mousse and fresh grapefruit

TIRAMISÙ

savoiaro, crema al mascarpone e caffè
soft ladyfingers with mascarpone cheese and coffee

CRÈME CARAMEL

alla vaniglia e la sua salsa al caramello
vanilla crème caramel