

paper moon



*There is no more sincere love
than that for food.*

Come a Casa

In questo spazio raffinato ed unico, desideriamo accogliere i nostri ospiti con la calorosa informalità di un ambiente domestico. I piatti proposti sono valorizzati dalla genuinità dei prodotti scelti, che esalta il gusto di ogni pietanza come a casa... ma meglio.

In this refined and unique place, we greet our guests in an informal and familiar atmosphere. Our dishes are made with natural products which enhance the taste of each dish with the quality of its ingredients. It feels like home... or even better.

Senza Fuoco

Senza Fuoco è la nostra proposta di cibo “non cucinato”, lavorato e trasformato senza l’ausilio e l’alchimia del fuoco, ovvero lasciandolo il più possibile inalterato nella sua forma originale e primaria, al fine di esprimere al meglio ciò che effettivamente è.

Senza Fuoco is our “raw” food kitchen, where we prepare food without using fire. The food is therefore unchanged and keeps its original and primary characteristics, in order to express its real essence.

Senza Tempo

Fieramente “non sostituibili”, se non per brevi e ragionevoli intervalli, questi piatti classici vengono da noi proposti durante tutto il corso dell’anno, in quanto da secoli sono l’espressione gastronomica di costumi e tradizioni del Mediterraneo.

These classic dishes are offered throughout the year, with the exception of very short periods, since they are the expression of all year around of Mediterranean cooking traditions.

Questa Stagione

In quest’area dinamica e in continua evoluzione della carta, offriamo una breve ma significativa rappresentanza dei prodotti di stagione, irrinunciabili nella nostra dieta quotidiana.

This dynamic and changing section of our menu contains a short but significant list of our most typical and popular seasonal products that should be always included in our daily diet.

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

GNOCCHETTI

di ricotta, crema tartufata, nocciole tostate, scaglie di tartufo nero di stagione
homemade ricotta gnocchi, truffle cream, flakes of seasonal black truffle and toasted hazelnut

PAPPARDALLE PAPER MOON

pomodoro, panna e bacon croccante
homemade pappardelle with tomato, cream and crispy bacon

RISOTTO

formaggio morbido, pepe e scampi scottati in padella al profumo di limone
risotto with creamy cheese and pepper, pan-seared langoustines and lime

TAGLIOLINO

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

Secondi Piatti

FILETTO DI MANZO

cotto in padella, salsa rosa e purea di patate

pan-fried beef fillet with pink peppercorn sauce and mashed potatoes

ROMBO

in padella, purea di patate viola, carciofi e la sua riduzione al rosmarino

pan-seared turbot, purple potato, artichokes and reduced rosemary broth

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

FRITTO MISTO

di gamberi, calamari, acciughe, zucchine servito con maionese al limone fatta in casa

fried prawns, squid, anchovies and zucchini with homemade lemon mayonnaise

AGNELLO

alla griglia, melanzane al forno e salsa profumata allo scalogno

grilled lamb with roasted aubergine and shallot sauce

RANA

pescatrice servita con brodo di funghi porcini e grifola fondosa

pan-fried monkfish, porcini mushroom broth and hen of the wood mushroom

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

savoiardo, 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

