

paper moon



New Year's Eve Specials

CARPACCIO DI BRANZINO

fiammato, cipolla in agrodolce, crema di cavolfiore e caviale Sevruga
flamed seabass carpaccio sweet and sour onion, cauliflower cream, Sevruga caviar

or

CARCIOFI FRITTI

crema di porcini, fonduta di pecorino e pancetta croccante
fried artichokes, porcini cream, pecorino fondue, crispy bacon

RAVIOLI

al merluzzo nero, pomodorini confit, riduzione di crostacei allo zafferano
black cod ravioli, cherry tomato confit, saffron shellfish reduction

or

RISOTTO

al parmigiano reggiano 24 mesi e scaglie di tartufo nero
24 month aged parmesan risotto with black truffle shavings

RANA PESCATRICE

scottata in padella, purea di topinambur e pomodorini essiccati
pan fried monkfish, topinambur purée and dried tomatoes

or

CONTROFILETTO D'AGNELLO

arrosto, purea di porcini e salsa al timo
roasted lamb loin, porcini purée and thyme sauce

SEMIFREDDO

al ginduja, copertura di nocciole rocher e chantilly al frutto della passione
gianduja semifreddo, hazelnut rocher glaze and passion fruit chantilly

1.800 MAD

a persona / per person