

*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

### CAVIALE

Oscieta	Beluga
30 gr £ 170.00	30 gr £ 350.00
50 gr £ 280.00	50 gr £ 490.00

accompagnato da panna acida e pane tostato  
*caviar served with sour cream and toasted bread*

### POLPO

grigliato con spuma di patata arrosto e vinaigrette Mediterranea  
*grilled octopus with roasted potato mousse and Mediterranean vinaigrette*  
£ 30.00

### 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*  
£ 33.00

### SELEZIONE DI TARTARE

tonno con emulsione di lime e timo, caviale Oscieta ed erba cipollina, salmone sockeye con emulsione di limone  
*tuna tartare with lime and thyme emulsion, Oscieta caviar and chives, sockeye salmon with lemon emulsion*  
£ 38.00

### 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*  
£ 37.00

## Antipasti

### BATTUTO DI MANZO

crema di burrata e avocado, cipolla rossa di Tropea in agrodolce, scaglie di tartufo nero e nocciole tostate  
*beef tartare with burrata and avocado cream, sweet and sour red Tropea onion, shaved black truffle and toasted hazelnuts*  
£ 32.00

### 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 and aromatic herbs*  
£ 22.00

### ✓ 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*  
£ 22.00

### ✓ FIORI DI ZUCCHINA

ripieni di ricotta sarda, finocchi in pastella fritti con crema di basilico  
*courgette flowers filled with Sardinian ricotta, battered fennel and basil cream*  
£ 30.00

### ✓ PARMIGIANA

di melanzana, pomodoro datterino, mozzarella campana e foglie di basilico fresco  
*aubergine parmigiana, datterino tomatoes, mozzarella from Campania and fresh basil leaves*  
£ 20.00

## Primi Piatti

### ✓ MINISTRONE

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

£ 18.00

### SPAGHETTO

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

£ 33.00

### RAVIOLO

ripieno di burrata, arricchito con code di gamberi rossi e pomodoro datterino  
*homemade raviolo stuffed with burrata cheese, red prawn tails and datterino tomatoes*

£ 36.00

### BAVETTA

calamaretto spillo, cozze, vongole e peperoncino  
*bavette with baby squid, mussels, clams and chilli*

£ 36.00

### LINGUINE

all'astice, pomodoro datterino e bisque di crostacei  
*linguine with homarus lobster, datterini tomatoes and bisque sauce*  
per due persone - for two people

£ 98.00

## Primi Piatti

### PAPPARDELLE PAPER MOON

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

£ 30.00

### ✓ GNOCCHETTI

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

£ 36.00

### RISOTTO

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

£ 30.00

### TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE

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

£ 28.00

### 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*

£ 30.00

## Secondi Piatti

### PESCATO DEL GIORNO

al forno o alla griglia servito con patate, pomodorini, capperi, olive e asparagi  
*baked or grilled, served with potatoes, datterini tomatoes, capers, olives and asparagus*

da condividere - to share

800gr. £ 120.00

### ROMBO

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

*pan-seared turbot, purple potato, asparagus and rosemary reduction*

£ 40.00

### CALAMARI DEL MEDITERRANEO

profumati al rosmarino, accompagnati da crema di zucchine e peperone alla griglia

*calamari with a rosemary flavour, served with courgette cream and grilled pepper*

£ 34.00

### SOGLIOLA

sogliola di Dover alla griglia, con spinacino saltato all'olio extravergine di oliva toscano

*grilled Dover sole, sautéed spinach with Tuscan extra virgin olive oil*

£ 75.00

### ✓ SFERE DI CECI E LENTICCHIE (VEGAN)

sfumate al vino bianco, vellutata di piselli e chips di patate al pepe rosa

*vegan chickpea and lentil balls, deglazed with white wine, with pea velouté and pink peppercorn potato chips*

£ 26.00

## Secondi Piatti

### FIORENTINA

asparagi croccanti e pomodori grigliati

*grilled T-bone steak with crispy asparagus and grilled tomatoes*

da condividere - to share

1200gr. £ 140.00

### FILETTO DI MANZO

cotto in padella, salsa rosa e purea di patate

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

£ 50.00

### AGNELLO

alla griglia, peperoni al forno e salsa profumata allo scalogno

*grilled lamb with roasted peppers and shallot sauce*

£ 55.00

### LA NOSTRA MILANESE

classica servita con rucola e pomodoro datterino

*breaded veal chop served with rocket salad and datterino tomatoes*

£ 68.00

### GALLETTO NOSTRANO

croccante al profumo di rosmarino, millefoglie di patate alle erbe aromatiche

*crispy free-range spring chicken scented with rosemary, served with a potato mille-feuille and aromatic herbs*

£ 34.00

## Pizze

### PIZZA MARGHERITA

pomodoro, mozzarella e basilico fresco

*tomato, mozzarella and fresh basil*

£ 21.00

### PAPER MOON SPECIAL

mozzarella, bresaola, spinaci ed olio al tartufo

*mozzarella, bresaola, spinach and truffle oil*

£ 40.00

### PIZZA VALTELLINA

mozzarella, bresaola, rucola e Parmigiano Reggiano 24 mesi

*mozzarella, beef bresaola, rocket salad and 24 months aged Parmesan*

£ 30.00

### PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi champignon

*tomato, mozzarella, cooked ham and champignon mushrooms*

£ 26.00

### PIZZA ZOLA

cipolla caramellata, Gorgonzola e funghi

*caramelised onions, Gorgonzola and mushrooms*

£ 26.00

## Pizze

### PIZZA OWO

pomodoro, mozzarella, salamino piccante, cipolla e peperoncino fresco

*tomato, mozzarella, spicy salami, onion and fresh chilli pepper*

£ 26.00

### CALZONE CLASSICO

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e basilico fresco

*tomato, mozzarella, prosciutto and fresh basil*

£ 26.00

### PIZZA BURRATA

pomodoro, burrata, pomodoro datterino e basilico fresco

*tomato, burrata, datterini tomatoes and fresh basil*

£ 29.00

### PIZZA PORCINI E TARTUFO

mozzarella, funghi porcini e tartufo di stagione

*mozzarella, porcini mushrooms and seasonal truffle*

£ 32.00

### PIZZA ORTOLANA

funghi, zucchine, melanzane, peperoni e fiore di zucca

*mushrooms, zucchini, aubergines, peppers and zucchini flowers*

£ 30.00

# Proposte leggere

## ✓ RUCOLA

frutti di bosco, formaggio morbido, noci croccanti, emulsione di olio extravergine di oliva toscano e arancia  
*rocket salad with mixed berries, soft cheese, fresh orange, crunchy walnuts and Tuscan extra virgin olive oil*

£ 16.00

## ✓ CICORINO

pomodoro ciliegino, olive, cuore di palma, cetriolo, olio extravergine di oliva toscano  
*chicory salad with cherry tomatoes, olives, hearts of palm, cucumber and Tuscan extra virgin olive oil*

£ 16.00

## CANNELLINI

bottarga di tonno siciliana, cipolla di Tropea, olio extravergine di oliva toscano  
*cannellini beans with Sicilian tuna roe, Tropea onions and Tuscan extra virgin olive oil*

£ 20.00

## ✓ PUREA DI PATATE

*mashed potatoes*

£ 12.00

## ✓ SPINACI

saltati con olio extravergine di oliva toscano  
*sautéed spinach with Tuscan extra virgin olive oil*

£ 12.00

## ✓ VERDURE

scottate alla griglia e olio extravergine di oliva toscano  
*grilled vegetables with Tuscan extra virgin olive oil*

£ 14.00