

*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.*

Neste espaço refinado e único, pretendemos receber os nossos convidados com a calorosa informalidade de um ambiente caseiro. Os pratos propostos são realçados pela autenticidade dos produtos escolhidos, que destacam o sabor de cada iguaria como em casa... mas melhor.

## 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 Fuoco" é a nossa proposta gastronómica "sem confeção", trabalhada e transformada sem a alquimia e o uso do fogo, ou seja, deixando-a o mais próximo possível da sua forma original e primária, a fim de expressar a sua verdadeira essência.

## 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 classical dishes are offered all over the year, with the exception of very short periods, since they are the expression all year around of Mediterranean cooking traditions.*

Estes pratos clássicos estão disponíveis durante todo o ano, à exceção de períodos muito curtos, uma vez que são a expressão das tradições culinárias do Mediterrâneo.

## 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.*

Esta secção dinâmica e em constante mudança do nosso menu contém uma lista curta, mas significativa, dos nossos produtos sazonais mais típicos e famosos, que devem ser sempre incluídos na nossa alimentação diária.

## Antipasti

### POLPO

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

polvo grelhado com mousse de batata e vinagrete Mediterrâneo

€ 21.00

### FRITTO MISTO

di gamberi, calamari, acciughe, zucchine servito con maionese al limone fatta in casa  
*fried crawfish, calamari, anchovies and zucchini with homemade lemon mayonnaise*

camarão frito, lula, anchova e abobrinha com maionese caseira de limão

€ 24.00

### SELEZIONE DI TARTARE

ricciola e cetriolo, salmone e avocado, tonno e mango

*tartare selection of amberjack and cucumber, salmon and avocado, tuna and mango*

seleção tártaro de amberjack e pepino, salmão e abacate, atum e manga

€ 22.00

### CAPESANTE

alla piastra, crema di piselli e limone confit

*seared scallops, green pea cream and lemon confit*

vieiras seladas, creme de ervilha e limão confit

€ 22.00

### BATTUTO DI GAMBERI ROSSI

con cuore di lattuga croccante, finger lime, mela verde e la sua crema

*pounded tiger prawns with crispy lettuce hearts, finger lime and green apple with its cream*

camarões tigre triturados com corações de alface crocantes, limão e maçã verde com creme

€ 24.00

## Antipasti

### TARTARE DI MANZO

trittico capperi e acciughe, tartufo e battuto di olive, olio, sale e tabasco

*beef tartare seasoned with capers and anchovies, truffle and pounded olives, olive oil, salt and tabasco sauce*

tártaro de carne temperado com alcaparras e anchovas, trufas e azeitonas trituradas, azeite, sal e molho tabasco

€ 24.00

### VITELLO TONNATO

salsa tonnata e capperi di Pantelleria

*cold veal with tuna sauce and Pantelleria capers*

vitela fria com molho de atum e alcaparras Pantelleria

€ 21.00

### BURRATA

crema di pomodoro confit al rosmarino, olio al basilico, crumble di pane tostato

*burrata cheese with rosemary tomato confit sauce, basil olive oil and toasted bread crumble*

queijo burrata com molho confit de tomate e alecrim, azeite de manjericão e crumble de pão torrado

€ 18.00

### FIORI DI ZUCCHINE

fritti, ripieni di mozzarella di bufala, accompagnati da salsa alle acciughe

*fried zucchini flowers stuffed with buffalo mozzarella, served with anchovy sauce*

flores de abobrinha frita recheadas com mozzarella de búfala, servidas com molho de anchova

€ 18.00

### PARMIGIANA

di melanzana, pomodoro datterino, mozzarella campana e foglie di basilico fresco

*aubergine parmigiana, datterino tomatoes, mozzarella from Campania and fresh basil leaves*

berinjela à parmegiana, tomate datterino, mozzarella Campânia e folhas frescas de manjericão

€ 18.00

## Primi Piatti

### CREMA DI PISELLI

fredda alla maggiorana con crostini al rosmarino  
*cold green pea soup with marjoram served with rosemary toast*  
sopa fria de ervilha verde com manjerona servida com torradas de alecrim  
€ 14.00

### SPAGHETTO GENTILE

alle vongole veraci saltato nella loro acqua di cottura  
*spaghetti with large clams sautéed in their cooking water*  
esparguete com amêijoas grandes salteadas na água da cozedura  
€ 28.00

### RAVIOLO

ripieno di burrata, arricchito con code di gamberi rossi crudi e pomodoro datterino  
*homemade raviolo stuffed with burrata cheese, raw tiger prawn tails and datterino tomatoes*  
ravioli caseiro recheado com queijo burrata, cauda de camarão tigre cru e tomate datterini  
€ 24.00

### CAPPELLACCI

ripieni di pesce, riduzione di fumetto, aromi di stagione e polvere di crostacei  
*cappellacci pasta stuffed with fish, reduced fish broth, seasonal herbs and shellfish powder*  
macarrão cappellacci recheado com peixe, caldo de peixe reduzido, ervas da estação e marisco em pó  
€ 21.00

### LINGUINE

al granchio reale dell'Alaska, pomodoro datterino e bisque di crostacei  
*linguine with Alaskan king crab, datterino tomatoes and bisque of crustaceans*  
linguine com caranguejo real do Alasca, tomate datterini e bisque de crustáceos  
€ 42.00

## Primi Piatti

### PAPPARDELLE PAPER MOON

pomodoro, panna e bacon croccante  
*homemade pappardelle with tomato, cream and crisp bacon*  
pappardelle caseiro com tomate, creme e bacon crocante  
€ 21.00

### 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 hazelnuts*  
gnocchetti de ricota caseiro, creme de trufas, flocos de trufa preta da estação e avelãs torradas  
€ 26.00

### RISOTTO

agli asparagi e Parmigiano Reggiano 24 mesi  
*asparagus risotto with Parmesan aged 24 months*  
risoto de espargos com parmesão com 24 meses  
€ 24.00

### TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE

al ragù a base di filetto di manzo e vitello, leggermente rosso  
*homemade tagliatelle with slightly red beef and veal sauce*  
tagliatelle caseira a bolonhesa com carne de novilho e molho de vitela  
€ 24.00

### TAGLIOLINO

scampi saltati, zucchine, fiori di zucca e olio extravergine di oliva toscano  
*tagliolini with sautéed shrimps, zucchini and their flowers and Tuscan extra virgin olive oil*  
tagliolini com camarões salteados, courgette e as suas flores e azeite virgem extra toscano  
€ 24.00

## Secondi Piatti

### RANA PESCATRICE

alla piastra, limone e datterino giallo confit, capperi, crema di sedano rapa e zuccina bianca  
*grilled monkfish, lemon and yellow datterino tomato confit, capers, celeriac cream and white zucchini*  
tamboril grelhado, confit de tomate datterino amarelo e limão, alcaparras, creme de aipo e courgette

€ 28.00

### ROMBO

in padella, purea di patate viola, asparagi, salicornia e riduzione al rosmarino  
*pan seared turbot, purple potato, asparagus and saltwort purée and reduced rosemary broth*  
pregado grelhado, batata roxa, purê de aspargos e erva-sal e caldo reduzido de alecrim

€ 32.00

### CALAMARI DEL MEDITERRANEO

profumati al rosmarino, accompagnati da crema di melanzane e zucchine alla griglia  
*calamari with a scent of rosemary served with cream of grilled aubergine and zucchini*  
lula com aroma de alecrim servida com creme de berinjela grelhada e courgette

€ 32.00

### OMBRINA

al forno, pomodoro datterino, capperi, olive taggiasche e crumble al nero di seppia  
*baked umbrine, datterino tomatoes, capers, Taggiasca olives and cuttlefish ink crumble*  
umbrina assada, tomate datterino, alcaparras, azeitonas Taggiasche e crumble de tinta de choco

€ 28.00

### ASTICE

alla catalana, verdure croccanti e la nostra salsa  
*Catalan style lobster, crispy vegetables and our sauce*  
Lagosta catalã, legumes crocantes e nosso molho

€ 85.00

## Secondi Piatti

### FIORENTINA

asparagi croccanti e pomodori grigliati  
*grilled T-bone steak with crispy asparagus and grilled tomatoes*  
T-Bone grelhado 1200 grm com espargos crocantes e tomates grelhados

€ 95.00

### FILETTO DI MANZO

cotto in padella, salsa rosa e purea di patate  
*pan-fried beef fillet with pink peppercorn sauce and mashed potatoes*  
bife do lombo com molho de pimenta rosa e purê de batata

€ 38.00

### AGNELLO

alla griglia, peperonata fatta in casa e salsa profumata al timo  
*grilled lamb, homemade sliced peppers cooked with olive oil, onions and tomatoes and thyme scented sauce*  
costoletas de borrego grelhado, pimentos caseiros fatiados cozinhados com azeite, cebola e tomate,  
molho aromatizado de tomilho

€ 34.00

### LA NOSTRA MILANESE

classica servita con rucola e pomodoro datterino  
*breaded veal chop served with rocket salad and datterino tomatoes*  
costoleta de vitela à milanese servida com rúcula e tomate datterino

€ 38.00

### GALLETTO NOSTRANO

croccante al profumo di rosmarino e patate a fiammifero  
*crispy home-grown spring chicken scented with rosemary and potato sticks*  
frango primavera caseiro crocante aromatizado com alecrim e batata frita a fiammifero

€ 25.00

## Pizze

### PIZZA AI FRUTTI DI MARE

pomodoro, mozzarella e frutti di mare

*tomato, mozzarella and seafood*

tomate, Mozzarella e frutos do mar

€ 26.00

### PIZZA MARGHERITA

pomodoro, mozzarella e basilico fresco

*tomato, mozzarella and fresh basil*

tomate, mozzarella e manjericão fresco

€ 15.00

### CALZONE CLASSICO

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e basilico fresco

*tomato, mozzarella, prosciutto and fresh basil*

tomate, mozzarella, fiambre e manjericão fresco

€ 16.00

### PIZZA QUATTRO FORMAGGI

mozzarella, gorgonzola, taleggio e Parmigiano Reggiano

*mozzarella, gorgonzola, taleggio and Parmesan*

mozzarella, gorgonzola, taleggio e parmesão

€ 17.00

### PIZZA CAPRICCIOSA

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi champignon, acciughe, capperi e olive

*tomato, mozzarella, prosciutto, artichokes, champignon mushrooms, anchovies, capers, olives*

tomate, mozzarella, fiambre, alcachofras, cogumelos, anchovas, alcaparras e azeitonas

€ 17.00

## Pizze

### PIZZA VALTELLINA

mozzarella, bresaola, rucola e Parmigiano Reggiano 24 mesi

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

mozzarella, bresaola, rúcula e parmesão 24 meses

€ 19.00

### PIZZA OWO

pomodoro, mozzarella, salamino piccante, cipolla e peperoncino fresco

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

tomate, mozzarella, salame picante, cebola e pimenta fresca

€ 17.00

### PIZZA MILANO

mozzarella, crescenza, pistacchi e olio extravergine di oliva

*mozzarella and crescenza cheese, pistachios, extra virgin olive oil*

mozzarella, queijo crescenza, pistachos e azeite extra virgem

€ 18.00

### PIZZA BURRATA

pomodoro, burrata, pomodoro datterino e basilico fresco

*tomato, burrata, datterini tomatoes and fresh basil*

tomate, burrata, tomate-cereja datterini e manjericão fresco

€ 22.00

### PIZZA PORCINI E TARTUFO

mozzarella, funghi porcini e tartufo di stagione

*mozzarella, porcini mushrooms and seasonal truffle*

mozzarella, cogumelos porcini e trufas da estação

€ 24.00

# Proposte leggere

## UOVO CROCCANTE

spuma di patata, cipolla rossa in agrodolce e polvere di capperi  
*crispy egg, potato mousse, sweet and sour red onion and caper powder*  
ovo croccante, mousse de batata, cebola roxa agridoce e alcaparras em pó

€ 18.00

## RUCOLA

cetriolo, feta, semi di girasole, pomodoro datterino e vinaigrette al balsamico  
*rocket salad with cucumbers, feta cheese, sunflower seeds, datterino tomatoes and aromatic vinaigrette*  
salada de rúcula com pepino, queijo feta, sementes de girassol, tomate datterini e vinagrete aromático

€ 14.00

## SPINACI NOVELLI

caprino morbido, noci, cuore di palma e cipolle in agrodolce  
*baby spinach with soft goat cheese, walnuts, palm heart and sweet and sour onions*  
espinafre baby com queijo de cabra de pasta mole, nozes, palmito e cebola agridoce

€ 14.00

## PATATE A FIAMMIFERO

Parmigiano Reggiano e sale al tartufo  
*potato sticks with Parmesan cheese and truffle salt*  
batata frita a fiammifero com queijo parmesão e sal trufado

€ 14.00

## SPINACI

saltati con olio extravergine di oliva  
*sautéed spinach with extra virgin olive oil*  
espinafre salteado com azeite extra virgem

€ 8.00

## VERDURE

scottate alla griglia e olio extravergine di oliva  
*grilled vegetables with extra virgin olive oil*  
espinafre salteado com azeite extra virgem

€ 8.00

Preços com IVA incluído à taxa legal em vigor. Comunique à equipa em caso de restrições alimentares, alergias ou questões relativas a ingredientes. Qualquer prato não deverá ser cobrado sem que o cliente solicite. Este estabelecimento possui livro de reclamações.

Prices with VAT included at the legal rate. In case you have any special dietary requirements, allergens, or any questions about ingredients please contact a member of our team. Any dish cannot be charged unless has been requested by the customer. This establishment have complaint book.