

la spiga
by 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 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.

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

POLPO* (D, G)

grigliato con spuma di patata arrosto e vinaigrette Mediterranea

grilled octopus with roasted potato mousse and Mediterranean vinaigrette

بولبو حَبَّار صغير مشوي مع البطاطا المشوية المهروسة وصلصة الخل والحامض المتوسطية

128 qar

FRITTO MISTO (S, G)

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

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

فريتو ميسنو سلطعون مقلي، كالاماري، أنشوفة وكوسا، تُقدّم مع صلصة المايونيز والليمون المحضّرة في مطبخنا

156 qar

SELEZIONE DI TARTARE*

ricciola e cetriolo, salmone e avocado, tonno e mango

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

سيليزيوني دي تارتار تشكيلة تارتار مكوّنة من سمك أمبرجك وخيار وسلمون وأفوكادو وتونة ومانجو

158 qar

CAPELANTE (G)

alla piastra, crema di piselli e limone confit

seared scallops, green pea cream and lemon confit

كابيزانتي اسقلوب مشوح مع كريمة البازيلا الطازجة وكونفيت الليمون

120 qar

BATTUTO DI GAMBERI ROSSI** (S)

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

pounded red shrimps with crispy lettuce hearts, finger lime and green apple with its cream

QAR باتوتا دي غامباري روسي روبيان تايجر مع الخس المقرمش وشرائح الليمون والتفاح الأخضر والكريمة288

288 qar

All price are listed in Qatar Riyal

(S) Shellfish (D) Dairy (N) Nuts (G) Contains Gluten (VG) Vegan (V) Vegetarian

Antipasti

TARTARE DI MANZO (D, N)

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

تارتار دي ملنزو لحم بقري تاتار مع الكبر والأنشوفة والكمأة والزيتون وزيت الزيتون والملح وصلصة تاباسكو

183 qar

VITELLO TONNATO

salsa tonnata e capperi di Pantelleria

cold veal with tuna sauce and Pantelleria capers

فيتيلو توناتو لحم عجل بارد مع صلصو التونة وكبر بانتيليريا

120 qar

BURRATA (D, G)

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

بوراتا جبنة البوراتا مع كونفيت الطماطم وإكليل الجبل، زيت الزيتون بالريحان وفتات الخبز المحمّص

108 qar

FIORI DI ZUCCHINE (D, G)

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

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

فيوري دي زوكيني أزهار الكوسا المقلية المحشوة بالموزاريلا، تُقدّم مع صلصة الأنشوفة

95 qar

PARMIGIANA (D, G)

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

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

بارميغيانا باننجان بالبارميزان، طماطم داتيرينو، موزاريلا كامبانيا وأوراق ريحان طازجة

89 qar

All price are listed in Qatar Riyal

(S) Shellfish (D) Dairy (N) Nuts (G) Contains Gluten (VG) Vegan (V) Vegetarian

Primi Piatti

CREMA DI PISELLI (G)

fredda alla maggiorana con crostini al rosmarino
cold green pea soup with marjoram served with rosemary toast
كريما دي بيزيلي شوربة البازيلا الطازجة مع المريمية، تقدّم مع توست بإكليل الجبل

78 qar

SPAGHETTO GENTILE (G, D)

alle vongole veraci saltato nella loro acqua di cottura
spaghetti with large clams sautéed in their cooking
سباغيتو جانتيل سباغيتي مع سوتيه بلح البحر

158 qar

RAVIOLO* (G, S)

ripieno di burrata, arricchito con code di gamberi rossi crudi e pomodoro datterino
homemade raviolo stuffed with burrata cheese, raw red shrimps tails and datterino tomatoes
رافيلو رافيولي محضرة في مطبخنا محشوة بجينة البوراتا وروبيان تايفر وطماطم داتيرينو

345 qar

CAPPELLACCI (G, D)

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
كابيلاتشي باستا كابيلاتشي محشوة بالسّمك ومطهوه بمرق السمك مع الأعشاب الموسمية ومسحوق الصدفيات

123 qar

LINGUINE* (G, S)

al granchio reale dell'Alaska, pomodoro datterino e bisque di crostacei
linguine with Alaskan king crab, datterino tomatoes and bisque of crustaceans
لينغويني لينغويني مع لحم سلطعون ألاسكا الكبير، طماطم داتيرينو ومرق القشريات

188 qar

All price are listed in Qatar Riyal
(S) Shellfish (D) Dairy (N) Nuts (G) Contains Gluten (VG) Vegan (V) Vegetarian

Primi Piatti

PAPPARDELLE PAPER MOON (G, D)

pomodoro, panna e bacon croccante
homemade pappardelle with tomato, cream and crisp bacon
بابارديلي بايير مون باستا بابارديلي محضرة في مطبخنا مع الطماطم والكريمة واللحم المقدد المقرمش

98 qar

GNOCCHETTI (G, D, N)

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
نيوكيتي نيوكي بجينة الريكوتا محضرة في مطبخنا مع كريمة الكمأة ورقائق الكمأة السوداء الموسمية والبندق المحمص

138 qar

RISOTTO (D)

agli asparagi e Parmigiano Reggiano 24 mesi
asparagus risotto with Parmesan aged 24 months
ريزوتو ريزوتو بالهليون مع البارميزان المعتق 24 شهرًا

108 qar

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE (G, D)

al ragù a base di filetto di manzo e vitello, leggermente rosso
homemade tagliatelle with slightly ragout bolognese and veal sauce
تالياتيلي ألا بولونيز تالياتيلي محضرة في مطبخنا مع اللحم البقري وصلصة لحم العجل

98 qar

TAGLIOLINO (G, D, S)

scampi saltati, zucchini, fiori di zucca e olio extravergine di oliva toscano
tagliolini with sautéed langoustines, zucchini & their flowers and Tuscan extra virgin olive oil
تاغليولينو تاغليوني مع سوتيه الروبيان والكوسا وأزهارها وزيت زيتون توسكانا البكر الممتاز

186 qar

All price are listed in Qatar Riyal
(S) Shellfish (D) Dairy (N) Nuts (G) Contains Gluten (VG) Vegan (V) Vegetarian

Secondi Piatti

RANA PESCATRICE (F, D)

alla piastra, limone e datterino giallo confit, capperi, crema di sedano rapa e zuccina bianca

grilled monkfish, lemon, yellow datterino tomato confit, capers, celeriac cream and white zucchini

رانا بيسكاتريس سمك الراهب المشوي مع الليمون وكونفيت طماطم داتيرينو الصفراء والكبر، يُقدّم مع كريمة الكرفس والكوسا البيضاء

196 qar

ROMBO (F, D)

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

pan seared turbot, purple potato puree, asparagus, saltwort and reduced rosemary broth

رومبو سمك الترس المحمر مع البطاطا الأرجوانية والهلين، بوريه الشنان ومرق إكليل الجبل

238 qar

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

كالاماري دل ميديتيرانيو كالاماري متبل بإكليل الجبل، يُقدّم مع كريمة الباذنجان والكوسا المشوي

135 qar

OMBRINA (F, D, G)

al forno, pomodoro datterino, capperi, olive taggiasche e crumble al nero di seppia

baked umbrine, datterino tomatoes, capers, Taggiasca olives and cuttlefish ink crumble

أومبرينا سمك الأمبرين المشوي، طماطم داتيرينو، كبر، زيتون تاجياسكا وفتات الخبز بحبر الحبار

228 qar

ASTICE (S, N)

alla catalana, verdure croccanti e la nostra salsa

catalan style lobster, crispy vegetables and our sauce

أستيس كركند على الطريقة الكاتالونية، يُقدّم مع الخضار المقرمشة وصلصة من ابتكارنا

278 qar

All price are listed in Qatar Riyal

(S) Shellfish (D) Dairy (N) Nuts (G) Contains Gluten (VG) Vegan (V) Vegetarian

Secondi Piatti

FIORENTINA

asparagi croccanti e pomodori grigliati

grilled T-bone steak with crispy asparagus and grilled tomatoes

فيورانتيينا ستيك بالعظم مشوي مع الهليون المقرمش والطماطم المشوية

685 qar

FILETTO DI MANZO (D, N)

cotto in padella, salsa rosa e purea di patate

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

فيليتو دي مانزو فيلية بقري مقلي مع صلصة الفلفل الأسود وهريس البطاطا

295 qar

AGNELLO *

alla griglia, peperonata fatta in casa e salsa profumata al timo

grilled lamb, homemade sliced peppers cooked with olive oil, onions, tomatoes and thyme scented sauce

أنيلو لحم خروف مشوي مع شرائح الفلفل المطهوه بزيت الزيتون والمحضرة في مطبخنا مع البصل، الطماطم والصلصة المنكهة بالزعر

188 qar

LA NOSTRA MILANESE (G, D)

classica servita con rucola e pomodoro datterino

breaded veal chop served with rocket salad and datterino tomatoes

لا نوسترا ميلانيزي قطع لحم العجل المغلفة بالكعك الناعم مع سلطة الروكا وطماطم داتيرينو

210 qar

GALLETTO NOSTRANO

croccante al profumo di rosmarino e patate a fiammifero

crispy home-grown spring chicken scented with rosemary and potato sticks

غاليتو نوسترانو دجاج مقرمش مغذى على العشب ومرتبى في مزارعنا مطهو مع إكليل الجبل، يُقدّم مع أصابع البطاطا

150 qar

All price are listed in Qatar Riyal

(S) Shellfish (D) Dairy (N) Nuts (G) Contains Gluten (VG) Vegan (V) Vegetarian

Pizze

PIZZA AI FRUTTI DI MARE (D, G, S)

pomodoro, mozzarella e frutti di mare

tomato, mozzarella and seafood

بيٲزا آل فروٲي دي ماري طماطم، موزاريللا وثمر البحر

128 qar

PIZZA MARGHERITA (D, G)

pomodoro, mozzarella e basilico fresco

tomato, mozzarella and fresh basil

بيٲزا مار غاريتا طماطم، موزاريللا وريحان الطازج

95 qar

CALZONE CLASSICO (D, G)

pomodoro, mozzarella, prosciutto di tacchino e basilico fresco

tomato, mozzarella, turkey ham and fresh basil

كالزوني كلاسيكو طماطم ، موزاريللا، بروشيوٲو وريحان طازج

98qar

PIZZA QUATTRO FORMAGGI (D, G)

mozzarella, gorgonzola, taleggio e Parmigiano Reggiano

mozzarella, gorgonzola, taleggio and Parmesan

بيٲزا كواترو فروماجي موزاريللا، غورغونزولا، تاليجيو وبارميزان

98 qar

PIZZA CAPRICCIOSA (D, G)

pomodoro, mozzarella, prosciutto di tacchino, carciofi, funghi champignon, acciughe, capperi e olive

tomato, mozzarella, turkey ham, artichokes, champignon mushrooms, anchovies, capers, olives

بيٲزا كابريسوسا موزاريللا، خرشوف، فطر، أنشوفة، كبر وزيتون

102 qar

All price are listed in Qatar Riyal
(S) Shellfish (D) Dairy (N) Nuts (G) Contains Gluten (VG) Vegan (V) Vegetarian

Pizze

PIZZA VALTELLINA (D, G)

mozzarella, bresaola, rucola e Parmigiano Reggiano 24 mesi

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

بيٲزا فالانٲينا موزاريللا، بريزاوولا بقريفة، سلطفة الروكا وجبنة البارميزان المعٲقة لسنة

98 qar

PIZZA OWO (D, G)

pomodoro, mozzarella, salamino piccante di manzo, cipolla e peperoncino fresco

tomato, mozzarella, spicy beef pepperoni, onion and fresh chili pepper

بيٲزا أوو طماطم، موزاريللا، سلامي حار، بصل، فلفل حار طازج

98 qar

PIZZA MILANO (D, G, N)

mozzarella, crescenza, pistacchi e olio extravergine di oliva

mozzarella and crescenza cheese, pistachios, extra virgin olive oil

بيٲزا ميلانو جبنة موزاريللا وجبنة كريسانزا، فستق وزيت الزيتون البكر الممتاز

95 qar

PIZZA BURRATA (D, G)

pomodoro, burrata, pomodoro datterino e basilico fresco

tomato, burrata, datterini tomatoes and fresh basil

بيٲزا بوراتا طماطم، جبنة البوراتا، طماطم داتيرينو وريحان طازج

110 qar

PIZZA PORCINI E TARTUFO (D, G)

mozzarella, funghi porcini e tartufo di stagione

mozzarella, porcini mushrooms and seasonal truffle

بيٲزا بورسيني اي تارتوفو (أ، غ) موزاريللا، فطر بورسيني، كمأة موسمية

130 qar

All price are listed in Qatar Riyal
(S) Shellfish (D) Dairy (N) Nuts (G) Contains Gluten (VG) Vegan (V) Vegetarian

Proposte leggere

UOVO CROCCANTE (D, G, N)

spuma di patata, cipolla rossa in agrodolce e polvere di capperi
crispy egg, potato mousse, sweet & sour red onion and caper powder
أوفو كروكانتي بيض مقرمش، بطاطا مهروسة، بصل أحمر يقدم مع صلصة سويت أند ساور ومسحوق الكبر

48 qar

RUCOLA (D)

ceetriolo, feta, semi di girasole, pomodoro datterino e vinaigrette al balsamico
rocket salad with cucumbers, feta cheese, sunflower seeds, datterino tomatoes and aromatic vinaigrette
روكولا روكا، خيار، جبنة الفيتا، بذور دوار الشمس وطماطم داتيرينو تقدم مع صلصة الخل والحامض

78 qar

SPINACI NOVELLI (D, N)

caprino morbido, noci, cuore di palma e cipolle in agrodolce
baby spinach with soft goat cheese, walnuts, palm heart and sweet & sour onions
سبيناتشي نوفيلي سبانخ صغيرة، جبنة الماعز، جوز، قلب النخل والبصل الأحمر تقدم مع صلصة سويت أند ساور

85 qar

PATATE A FIAMMIFERO (D)

Parmigiano Reggiano e sale al tartufo
potato sticks with parmesan cheese and truffle salt
بتات أ فياميفيرو أصابع البطاطا مع جبنة البارميزان وملح بنكهة الكمأة

66 qar

SPINACI (VG)

saltati con olio extravergine di oliva
sautéed spinach with extra virgin olive oils
سبيناتشي سوتيه السبانخ مع زيت الزيتون البكر الممتاز

55 qar

VERDURE (VG)

scottate alla griglia e olio extravergine di oliva
grilled vegetables with extra virgin olive oil
فيردور خضار مشوية مع زيت الزيتون البكر الممتاز

45 qar

All price are listed in Qatar Riyal

(S) Shellfish (D) Dairy (N) Nuts (G) Contains Gluten (VG) Vegan (V) Vegetarian