

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

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

£ 28.00

FRITTO MISTO

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

£ 32.00

SELEZIONE DI TARTARE

salmone e avocado, tonno e mango
tartare selection of salmon and avocado, tuna and mango

£ 30.00

CAPELANTE

alla piastra, crema di piselli e limone confit
seared scallops, green pea cream and lemon confit

£ 28.00

BATTUTO DI BRANZINO

pomodori confit, capperi in polvere, pesca e la sua crema
pounded seabass with tomato confit, capers powder and peach with its cream

£ 26.00

Antipasti

BATTUTO DI MANZO

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

£ 28.00

VITELLO TONNATO

salsa tonnata e capperi di Pantelleria
cold veal with tuna sauce and Pantelleria capers

£ 25.00

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

£ 20.00

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

£ 26.00

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

CREMA DI PISELLI

fredda alla maggiorana con crostini al rosmarino
cold green pea soup with marjoram served with rosemary toast

£ 16.00

SPAGHETTO GENTILE

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

£ 29.00

RAVIOLO

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

£ 30.00

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

£ 28.00

LINGUINE

al granchio reale dell'Alaska, pomodoro datterino e bisque di crostacei
linguine with Alaskan king crab, datterino tomatoes and bisque of crustaceans

£ 52.00

Primi Piatti

PAPPARDELLE PAPER MOON

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

£ 25.00

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

£ 30.00

RISOTTO

agli asparagi e Parmigiano Reggiano 24 mesi
asparagus risotto with Parmesan aged 24 months

£ 25.00

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE

al ragù a base di filetto di manzo e vitello, leggermente rosso
homemade tagliatelle with Bolognese ragù sauce

£ 25.00

TAGLIOLINO

scampi saltati, zucchine, fiori di zucca e olio extravergine di oliva toscano
tagliolini with langoustine, zucchini and their flowers, Tuscan extra virgin olive oil

£ 35.00

Secondi Piatti

RANA PESCATRICE

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

£ 45.00

ROMBO

in padella, purea di patate viola, asparagi, salicornia e riduzione al rosmarino
pan seared turbot, purple potato purée, asparagus saltwort reduced rosemary broth

£ 37.00

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

£ 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

£ 30.00

ASTICE

alla catalana, verdure croccanti e la nostra salsa
catalan style lobster, crispy vegetables and our sauce

£ 70.00

Secondi Piatti

FIORENTINA

asparagi croccanti e pomodori grigliati
grilled T-bone steak with crispy asparagus and grilled tomatoes
da condividere - to share

1200gr. £ 130.00

FILETTO DI MANZO

cotto in padella, salsa rosa e purea di patate
pan-fried beef fillet with pink peppercorn sauce and mashed potatoes

£ 44.00

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

£ 55.00

LA NOSTRA MILANESE

classica servita con rucola e pomodoro datterino
breaded veal chop served with rocket salad and datterino tomatoes

£ 59.00

GALLETTO NOSTRANO

croccante al profumo di rosmarino e patate a fiammifero
crispy spring chicken scented with rosemary and potato sticks

£ 30.00

Pizze

PIZZA MARGHERITA

pomodoro, mozzarella e basilico fresco

tomato, mozzarella and fresh basil

£ 20.00

PAPER MOON SPECIAL

mozzarella, bresaola, spinaci ed olio al tartufo

mozzarella, bresaola, spinach and truffle oil

£ 38.00

PIZZA FIORENTINA

mozzarella, pomodoro, prosciutto, cipolla e uovo

mozzarella, tomato, onion, cooked ham and egg

£ 25.00

PIZZA VALTELLINA

mozzarella, bresaola, rucola e Parmigiano Reggiano 24 mesi

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

£ 29.00

Pizze

PIZZA OWO

pomodoro, mozzarella, salamino piccante, cipolla e peperoncino fresco

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

£ 24.00

CALZONE CLASSICO

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e basilico fresco

tomato, mozzarella, prosciutto and fresh basil

£ 23.00

PIZZA BURRATA

pomodoro, burrata, pomodoro datterino e basilico fresco

tomato, burrata, datterini tomatoes and fresh basil

£ 28.00

PIZZA PORCINI E TARTUFO

mozzarella, funghi porcini e tartufo di stagione

mozzarella, porcini mushrooms and seasonal truffle

£ 30.00

Proposte leggere

UOVO CROCCANTE

spuma di patata, cipolla rossa in agrodolce e polvere di capperi
crispy egg, potato mousse, sweet sour red onion caper powder

£ 16.00

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

£ 16.00

SPINACI NOVELLI

caprino morbido, noci, cuore di palma e cipolle in agrodolce
baby spinach with soft goat cheese, walnuts, palm heart sweet sour onions

£ 16.00

PATATE A FIAMMIFERO

Parmigiano Reggiano e sale al tartufo
potato sticks with parmesan cheese and truffle salt

£ 12.00

SPINACI

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

£ 10.00

VERDURE

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

£ 10.00