

Vino
by paper moon

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.

*Non c'è amore più sincero
di quello per il cibo.*

Menú

SELEZIONE DI OSTRICHE

servite al naturale, accompagnate, salsa di aceto di champagne e fragoline di bosco

selection of oysters, champagne vinegar and wild strawberries

seleção de ostras, vinagre de champanhe e morangos silvestres

€ 42.00

CROSTACEI

selezione di crudo, gamberi e scampi del Mediterraneo

selection of raw Mediterranean prawns

seleção de camarões do mediterrâneo crus

€ 38.00

SELEZIONE DI AFFETTATI

bresaola, presunto, salame and coppa

marinated olives, taralli, selected nuts and foccacia

azeitonas marinadas, taralli, nozes seleccionadas e foccacia

€ 24.00

SELEZIONE DI FORMAGGI

miele di castagno, confettura di fragole e timo, chutney di fichi e senape in grani

selection of cheeses, chestnut honey, strawberry and thyme jam, fig and mustard chutney

seleção de queijos, mel de castanheiro, compota de morango e tomilho, chutney de figo e mostarda

€ 18.00

Menú

CAPESANTE

alla piastra, burro fuso, capperi e prezzemolo

fried scallops, melted butter, capers and parsley

vieiras salteadas, manteiga derretida, alcaparras e salsa

€ 28.00

TONNO

alla piastra, caponata di verdure e pinoli

grilled tuna, vegetables caponata and pine nuts

atum grelhado, caponata de legumes e pinhões

€ 22.00

ORATA

al forno, grani di pepe, rosmarino, olio extra vergine di oliva

baked sea bream with pepper, rosemary and extra virgin olive oil

dourada assada com pimenta, alecrim e azeite extra virgem

€ 21.00

UOVO SOFFICE

spuma di patata, crostini al burro, tartufo di stagione

low temperature egg, potato foam, crostini with butter and seasonal truffe

ovo a baixa temperatura, espuma de batata, crostini com manteiga e trufa da época

€ 18.00

Menú

POLLO ALLA CACCIATORA

brasato con selezione di verdure e timo
roasted chicken with selection of vegetables and thyme
frango assado com seleção de vegetais e tomilho

€ 25.00

AGNELLO

scottadito alla griglia, purea di sedano rapa, carotine glassate
grilled lamb chops, celeriac puree and caramelized carrots
costoletas de borrego grelhadas, puré de raiz de aipo e cenouras caramelizadas

€ 34.00

GUANCIA DI MANZO

brasata, purea di patate
oven-roasted beef cheek and mashed potatoes
bochecha de novilho assada no forno e puré de batata

€ 32.00

POLENTA CROCCANTE

funghi porcini cotti in padella e erbe aromatiche
crispy polenta with sautéed porcini mushrooms and aromatic herbs
polenta croccante com cogumelos porcini salteados e ervas aromáticas

€ 24.00

Dolci

DELIZIA

di pan di spagna con crema pasticciera e crema di limone
sponge cake with lemon cream
pão-de-ló com creme de limão

€ 14.00

MERINGATA

al pistacchio e arance candite servita con salsa alla vaniglia
pistachio and orange meringue candied with vanilla sauce
merengue de pistachio e laranja cristalizado com molho de baunilha

€ 12.00

RAVIOLO DI ANANAS

al cioccolato bianco, sorbetto al cocco e limone verde grattato
pineapple ravioli with white chocolate, coconut sorbet and lemon zest
ravioli de abacaxi com chocolate branco, sorbet de coco e casca de limão

€ 12.00

VARIAZIONE FREDDA

di creme di gelati e sorbetti con frutta secca
variety of ice creams and ice cream with nuts
variedade de gelados e sorbets com frutos secos

€ 12.00

