

*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

polpo grigliato con spuma di patate arrosto e vinaigrette Mediterranea  
*grilled octopus with roasted potato mousse and Mediterranean vinaigrette*  
poulpe grillé avec mousse de pommes de terre rôties et vinaigrette méditerranéenne

240.00

### FRITTO MISTO

di gamberi, calamari, acciughe, zucchine servito con maionese al limone fatta in casa  
*fried shrimps, calamari, anchovies and zucchini with homemade lemon mayonnaise*  
assortiment de fritures de crevettes, calamars, anchois et courgettes servie avec une mayonnaise  
maison au citron

220.00

### SELEZIONE DI TARTARE

ricciola e cetriolo, salmone e avocado, tonno e mango  
*tartare selection of amberjack and cucumber, salmon and avocado, tuna and mango*  
sélection de tartare sériole et concombre, saumon et avocat, thon et mangue

250.00

### CAPESANTE

alla piastra, crema di piselli e limone confit  
*seared scallops, green pea cream and lemon confit*  
Saint-Jacques poêlées, crème de petits pois et citron confit

230.00

### BATTUTO DI GAMBERI ROSSI

con cuore di lattuga croccante, limone, mela verde e la sua crema  
*pounded raw tiger prawns with crispy lettuce hearts, lemon and green apple with its cream*  
crevettes rouges crues écrasées avec des cœurs de laitue croquants, citron et pomme verte avec sa  
crème

290.00

## 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*  
tartare de boeuf assaisonné aux câpres et anchois, truffe et olives pilées huile d'olive, sel et tabasco

260.00

### SFORMATO DI ASPARAGI

crema di parmigiano, porri croccanti e scaglie di tartufo  
*asparagus flan with parmesan cream, crispy leeks and shaved black truffle*  
flan d'asperges avec crème au parmesan, poireaux croustillants et truffe noire râpée

180.00

### 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*  
burrata avec crème de tomate confite au romarin, huile d'olive au basilic et croûtons de pain grillé

240.00

### 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*  
fleurs de courgettes frites, farcies avec mozzarella de bufflonne, accompagnées d'une sauce aux  
anchois

220.00

### PARMIGIANA

di melanzana, pomodoro datterino, mozzarella campana e foglie di basilico fresco  
*aubergine parmigiana with datterino tomatoes, mozzarella from Campania, and fresh basil leaves*  
parmigiana d'aubergine, tomates datterino, mozzarella de Campanie et feuilles de basilic frais

180.00

## Primi Piatti

### CREMA DI PISELLI

fredda alla maggiorana con crostini al rosmarino  
*cold green pea soup with marjoram served with rosemary toast*  
soupe froide de petits pois à la marjolaine servie avec des toasts au romarin

170.00

### SPAGHETTO MANCINI

alle vongole veraci saltato nella loro acqua di cottura  
*spaghetti with large clams sautéed in their cooking water*  
spaghetti aux palourdes sautées dans leur eau de cuisson

230.00

### 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*  
raviolo maison farci à la burrata, queues de crevettes rouges crues et tomates datterino

340.00

### 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*  
pâtes cappellacci farcies au poisson, bouillon de poisson réduit, herbes de saison et poudre de coquillages

240.00

### LINGUINE

calamaretti spillo, cozze, vongole e peperoncino  
*linguine with baby squids, mussels, clams and chili pepper*  
linguine aux petits calamars, moules, palourdes et piment

290.00

## Primi Piatti

### PAPPARDELLE PAPER MOON

pomodoro, panna e bacon di manzo  
*homemade pappardelle with tomato, cream and smoked pastrami*  
pappardelle Paper Moon avec tomate, crème et bacon de bœuf croustillant

260.00

### 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 ricotta faites maison, crème de truffe, noisettes grillées, copeaux de truffe noire de saison

320.00

### RISOTTO

agli asparagi e Parmigiano Reggiano 24 mesi  
*asparagus risotto with Parmesan aged 24 months*  
risotto aux asperges et Parmesan affiné 24 mois

260.00

### 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 ragoût de Bologne à base de filet de boeuf et veau, légèrement rouge

280.00

### TAGLIOLINO

scampi saltati, zucchine, fiori di zucca e olio extravergine di oliva toscano  
*tagliolini with langoustines, zucchini and their flowers and Tuscan extra virgin olive oil*  
tagliolino aux langoustines, courgettes, leurs fleurs et huile d'olive extra vierge toscane

290.00

## Secondi Piatti

### RANA PESCATRICE

alla piastra, limone e datterino giallo confit, capperi, crema di sedano rapa e zucchina bianca  
*grilled monkfish, lemon and yellow datterino tomato confit, capers, celeriac cream and white zucchini*  
lotte grillée, citron et tomate datterino jaune confite, câpres, crème de céleri-rave et courgette blanche

260.00

### ROMBO

in padella, purea di patate viola, asparagi, salicornia e riduzione al rosmarino  
*pan seared turbot, purple potato, asparagus, saltwort purée and reduced rosemary broth*  
turbot poêlé avec purée de pommes de terre violettes, asperges, salicorne et bouillon réduit au romarin

360.00

### 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*  
calamars méditerranéens parfumés au romarin accompagné de crème d'aubergine grillée et de courgettes

280.00

### 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*  
ombrine au four avec tomates datterino, câpres, olives Taggiasca et crumble d'encre de seiche

250.00

### ASTICE

alla catalana, verdure croccanti e la nostra salsa  
*catalan style lobster, crispy vegetables and our sauce*  
homard à la catalane avec légumes croquants et notre sauce

750.00

## Secondi Piatti

### TAGLIATA DI FILETTO

asparagi croccanti e pomodori grigliati  
*grilled beef tenderloin tagliata with crispy asparagus and grilled tomatoes*  
tagliata de filet de bœuf grillé avec asperges croustillantes et tomates grillées

Pour deux personnes – for two person

850.00

### FILETTO DI MANZO

cotto in padella, salsa rosa e purea di patate  
*pan-fried beef fillet with pink peppercorn sauce and mashed potatoes*  
filet de bœuf poêlé avec sauce aux baies roses et purée de pommes de terre

350.00

### 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*

agneau grillé avec poivronnade maison et sauce parfumée au thym

350.00

### UOVO CROCCANTE

su spuma di patate e taleggio fondente, scaglie di tartufo nero  
*crispy egg on potato foam and melted Taleggio, with shaved black truffle*  
oeuf croustillant sur une mousse de pommes de terre et Taleggio fondu, avec des copeaux de truffe noire

220.00

### GALLETTO NOSTRANO

croccante al profumo di rosmarino e patate a fiammifero  
*crispy home-grown spring chicken scented with rosemary and potato sticks*  
poulet de printemps croustillant parfumé au romarin accompagné d'allumettes de pommes de terre

290.00

## Pizze

### PIZZA AI FRUTTI DI MARE

pomodoro, mozzarella e frutti di mare  
*tomato, mozzarella and seafood*  
tomate, mozzarella et fruits de mer

350.00

### PIZZA MARGHERITA

pomodoro, mozzarella e basilico fresco  
*tomato, mozzarella and fresh basil*  
tomate, mozzarella et basilic frais

220.00

### CALZONE CLASSICO

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e basilico fresco  
*tomato, mozzarella, prosciutto and fresh basil*  
tomate, mozzarella, jambon cuit et basilic frais

260.00

### PIZZA QUATTRO FORMAGGI

mozzarella, gorgonzola, taleggio e Parmigiano Reggiano  
*mozzarella, gorgonzola, taleggio and Parmesan*  
mozzarella, gorgonzola, taleggio et Parmesan

270.00

### PIZZA CAPRICCIOSA

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi champignon, acciughe, capperi e olive  
*tomato, mozzarella, prosciutto, artichokes, mushrooms, anchovies, capers, olives*  
tomate, mozzarella, jambon cuit, artichauts, champignons de Paris, anchois, câpres et olives

280.00

## Pizze

### PIZZA VALTELLINA

mozzarella, bresaola, rucola e Parmigiano Reggiano 24 mesi  
*mozzarella, beef bresaola, rocket salad and 24 months aged Parmesan*  
mozzarella, bresaola, roquette et Parmesan affiné 24 mois

320.00

### PIZZA TAGHAZOUT

pomodoro, mozzarella, salamino piccante, cipolla e peperoncino fresco, Ras el-hanout  
*tomato, mozzarella, spicy salami, onion and fresh chili pepper, Ras el-hanout*  
tomate, mozzarella, salami piquant, oignon et piment frais, Ras el-hanout

230.00

### PIZZA MILANO

mozzarella, crescenza, pistacchi e olio extravergine di oliva  
*mozzarella and crescenza cheese, pistachios, extra virgin olive oil*  
mozzarella, crescenza, pistaches et huile d'olive extra vierge

250.00

### PIZZA BURRATA

pomodoro, burrata, pomodoro datterino e basilico fresco  
*tomato, burrata, datterini tomatoes and fresh basil*  
tomate, burrata, tomates datterini et basilic frais

320.00

### PIZZA PORCINI E TARTUFO

mozzarella, funghi porcini e tartufo di stagione  
*mozzarella, porcini mushrooms and seasonal truffle*  
mozzarella, champignons porcini et truffe de saison

340.00

# Proposte leggere

## MOZZARELLA DI BUFALA

insalata, verdure croccanti e melanzane marinate al balsamico  
*buffalo mozzarella with green salad and marinated eggplant in balsamic vinegar*  
mozzarella de bufflonne avec salade verte et aubergines marinées au vinaigre balsamique

160.00

## 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*  
salade de roquette avec concombres, fromage feta, graines de tournesol, tomates datterino  
et vinaigrette balsamique

120.00

## PATATE A FIAMMIFERO

Parmigiano Reggiano e sale al tartufo  
*potato sticks with Parmesan cheese and truffle salt*  
allumettes de pommes de terre avec fromage Parmesan et sel de truffe

80.00

## 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*  
jeunes pousses d'épinards avec fromage de chèvre, noix, cœur de palmier et oignons aigre-doux

100.00

## SPINACI

saltati con olio extravergine di olivia  
*sautéed spinach with extra virgin olive oil*  
épinards sautées avec huile d'olive extra vierge

120.00

## VERDURE

scottate alla griglia e olio extravergine di oliva  
*grilled vegetables with extra virgin olive oil*  
légumes grillés à l'huile d'olive extra vierge

80.00