

*paper moon*



## Antipasti

### TARTARE DI SALMONE MARINATO, COULIS DI POMODORO, AVOCADO E CETRIOLO

*tartare de salmão marinado, abacate, pepino, coulis de tomate  
marinated salmon tartare, avocado, cucumber, tomato coulis*

€ 14.00

### OSTRICHE RIA FORMOSA 6 OPPURE 12 PEZZI ACCOMPAGNATI DALLA SALSA DI FRAGOLE E ACETO

*6 ou 12 ostras da ria formosa, redução de vinagre de morango  
6 or 12 ria formosa oysters, strawberry vinegar reduction*

€ 24.00 / € 45.00

### POLPO GRIGLIATO CON SPUMA DI PATATA ARROSTO E VINAIGRETTE MEDITERRANEA

*polvo grelhado, batatas assadas e vinagrete mediterrâneo  
grilled octopus, roasted potatoes and mediterranean vinaigrette*

€ 18.00

### CARPACCIO DI MANZO, RUCOLA E CREMA AL PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI

*carpaccio de bovino, salada de rúcula e creme de queijo parmesão envelhecido 24 meses  
beef carpaccio, rocket salad and 24 month aged parmesan cream cheese*

€ 18.00

### BURRATA CON POMODORINI, BASILICO FRESCO E OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE

*burrata com tomate cereja, manjerição fresco e azeite extra virgem  
burrata cheese, tomato, basil, extra virgin olive oil*

€ 12.00

### FRITTO MISTO CON ZUCCHINE E SALSA TARTARA FATTA IN CASA

*lulas fritas, camarões, courgette, molho tártaro caseiro  
deep fried squid, shrimps, zucchini, homemade tartare sauce*

€ 18.00

## Zuppe

### GAZPACHO SERVITO CON CROSTINI DI PANE FATTO IN CASA

*sopa de gazpacho, croutons caseiros  
gazpacho soup, homemade croutons*

€ 8.00

## Primi Piatti

### SPAGHETTI ALLE VONGOLE SALTATI NELLA LORO ACQUA DI COTTURA

*esparguete, amêijoas, salsa  
spaghetti, clams, parsley*

€ 19.00

### RAVIOLI FATTI IN CASA, RIPIENI DI FORMAGGI E CREMA TARTUFATA PIEMONTESE

*ravioli caseiro recheado com queijo, creme de trufas piemontesas  
homemade cheese ravioli with piedmont truffle cream*

€ 19.00

### PAPPARDELLE PAPER MOON, SALSA AL POMODORO, PANNA E BACON CROCCANTE

*pappardelle caseira, bacon, molho de tomate e natas  
homemade pappardelle, bacon, tomato sauce, cream*

€ 16.00

### RISOTTO AI FUNGHI PORCINI E PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI

*risotto de cogumelos porcini, queijo parmesão envelhecido 24 meses  
porcini mushrooms risotto, 24 months aged parmesan cheese*

€ 18.00

### TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE

*tagliatelle, ragu bolonhesa  
tagliatelle, bolognese*

€ 19.00

## Secondi Piatti

### PESCE DEL GIORNO (SERVES 2)

*peixe do dia (em crosta de sal)*

*catch of the day (salt crust)*

€ 7.00 / 100GR

### GRIGLIATA DI PESCI E CROSTACEI CON CAPONATA DI VERDURE SICILIANA

*peixe e marisco grelhado, caponata vegetal siciliano*

*grilled fish and crustacean, sicilian vegetable caponata*

€ 42.00

### CALAMARO ALLA PIASTRA DEL PORTOGALLO, PROFUMATI CON ORIGANO, ACCOMPAGNATO DA MELANZANE E ZUCCHINI

*lula portuguesa grelhada com aroma de oréganos, beringela, courgette*

*grilled portuguese squid with oreganos scent, eggplant, zucchini*

€ 23.00

### RANA PESCATRICE CON CREMA DI TOPINAMBUR E FINOCCHI

*tamboril grelhado, puré de alcachofra de jerusalém, funcho bebé, confit de tomate*

*grilled monkfish, jerusalem artichoke purée, baby fennel, tomato confit*

€ 25.00

### COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE CON RUCOLA E POMODORINI

*vitela milanese frita, salada de rúcula selvagem, tomate cereja*

*pan fried veal milanese, wild rocket salad, cherry tomato*

€ 22.00

### FILETTO DI MANZO AL PEPE ROSA CON PURÉ DI PATATE

*lombinho de carne de vaca frita, puré de batata, molho de pimenta rosa*

*pan fried beef tenderloin, potato purée, pink peppercorn sauce*

€ 38.00

### SCAMPI ALLA GRIGLIA AL SENTORE DI OLIO D'OLIVA TOSCANO

*lagostins grelhados aromatizados*

*grilled langoustines scented*

€ 6.00 / PC

## Pizze

### PIZZA MARGHERITA

*tomate, mozzarella, manjeriçã fresco*

*tomato, mozzarella, fresh basil*

€ 11.00

### PIZZA QUATTRO FORMAGGI

*mozzarella, gorgonzola, queijo de cabra, queijo parmesão*

*mozzarella, gorgonzola, goat cheese, parmesan cheese*

€ 14.00

### PIZZA CAPRICCIOSA

*tomate, mozzarella, fiambre cozido, alcachofra, champignon, anchova, alcaparras, azeitonas*

*tomato, mozzarella, cooked ham, artichoke, champignon, anchovy, capers, olives*

€ 14.00

### PIZZA SPECK E ZUCCHINE

*tomate, mozzarella, presunto, curgete*

*tomato, mozzarella, speck ham, zucchini*

€ 14.00

### PIZZA BURRATA

*tomate, burrata, tomate-cereja, manjeriçã*

*tomato, burrata, cherry tomato, basil*

€ 16.00

### PIZZA PORCINI E TARTUFO

*mozzarella, porcini, trufa*

*mozzarella, porcini, summer truffle*

€ 23.00

## Insalata

### INSALATA TROPICALE CON POLPA DI GRANCHIO, GAMBERI E AVOCADO

salada tropical, carne de caranguejo, camarões, abacate

*tropical salad, crab meat, shrimp, avocado*

€ 19.00

### INSALATA DI SPINACI NOVELLI CON CAPRINO, FUNGHI CHAMPIGNON, POMODORINI SECCHI E NOCI CARAMELLATE

espinafres biológicos, queijo de cabra, cogumelos, tomate secos, nozes caramelizadas

*organic baby spinach, goat cheese, mushroom, sun dried tomatoes, caramelized walnuts*

€ 12.00

### INSALATA PAPER MOON CON RUCOLA, POMODORINI E PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI

espinafres biológicos, queijo de cabra, cogumelos, tomate secos ao sol, nozes caramelizadas

*paper moon' wild rocket salad with cherry tomatoes, 24 months aged parmesan cheese*

€ 12.00

## Contorni

### VEGETALI ALLA GRIGLIA

vegetais grelhados

*grilled vegetables*

€ 5.00

### PURE' DI PATATE O AL FORNO

puré ou batatas assadas

*mashed or roasted potatoes*

€ 5.00

### SPINACI SALTATI

espinafres salteados

*sautéed spinach*

€ 5.00

• IVA inclusa.  
• IVA incluido.  
• Tax included.

• Lista allergeni disponibile chiedere al personale di sala.  
• Lista de alérgicos disponíveis sob pedido.  
• List of allergens available upon.