

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.

*There is no more sincere love
than that for food.*

Antipasti

POLPO

polpo grigliato con spuma di patata arrosto e vinaigrette mediterranea
grilled octopus with roasted potato mousse and Mediterranean vinaigrette
polvo grelhado com mousse de batata e vinagrete Mediterrâneo

€ 22.00

FRITTO MISTO

di gamberi, calamari, acciughe, zucchine servito con maionese al limone fatta in casa
fried prawns, calamari, anchovies and zucchini with homemade lemon mayonnaise
camarão frito, lula, anchova e abobrinha com maionese caseira de limão

€ 24.00

TARTARE DI SALMONE

pomodoro freddo, dadolata di avocado e cetriolo
salmon tartare with cold tomato, diced avocado and cucumber
tártaro de salmão com gaspacho, abacate e pepino

€ 18.00

NOCI DI CAPESANTE

crema di piselli freschi, burro montato e salsa riccio di mare
pan-fried scallops with cream of fresh peas, sea urchin sauce
vieiras seladas com creme de ervilha e molho de ouriço do mar

€ 22.00

CARPACCIO DI BRANZINO

pomodorini confit, capperi in polvere, pesca e la sua crema
pounded seabass with tomato confit, capers powder and peach with its cream
carpacio de robalo com tomate confit tado creme de alcaparras em pó e pêssego

€ 20.00

Antipasti

TARTARE 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 Tropea red onion, shaved black truffle and toasted hazelnuts
tartaro de novilho servido com creme de burrata, cebola roxa Tropea agridoce, flocos de trufa preta e avelãs torradas

€ 22.00

VITELLO TONNATO

salsa tonnata e capperi di Pantelleria
cold veal with tuna sauce and Pantelleria capers
vitela fria com molho de atum e alcaparras Pantelleria

€ 19.00

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
queijo burrata com molho confit de tomate e alecrim, azeite de manjeriçã e crumble de pão

€ 18.00

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
flores de abobrinha frita recheadas com mozzarella de búfala, servidas com molho de anchova

€ 16.00

PARMIGIANA

di melanzana, pomodoro datterino, mozzarella campana e foglie di basilico fresco
aubergine parmigiana, datterino tomatoes, mozzarella from Campania and fresh basil leaves
berinjela à parmegiana, tomate datterino, mozzarella Campânia e folhas frescas de manjeriçã

€ 18.00

Primi Piatti

MINESTRONE

di verdure freddo alla sapore di maggiorana
cold vegetable soup, marjoram flavored
sopa fria de legumes, aromatizada com manjerona

€ 12.00

SPAGHETTO

alle vongole veraci saltato nella loro acqua di cottura
spaghetti with large clams sautéed in their cooking water
espagete cozinhado com amêijoas frescas, cozido em seus próprios sucos naturais

€ 28.00

RAVIOLO

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
ravioli caseiro recheado com queijo burrata, cauda de camarão tigre cru e tomate datterini

€ 24.00

BAVETTA

calamaretto spillo, cozze, vongole e peperoncino
bavetta with baby squid, mussels, clams and chili
linguine com lula, mexilhão, amêijoas e endro

€ 28.00

LINGUINE

all'astice, pomodoro datterino e bisque di crostacei
linguine with Homarus lobster, datterini tomatoes and bisque sauce
linguine com lagosta Homarus, tomate datterini e molho bisque

€ 45.00

per person - por pessoa

Primi Piatti

PAPPARDELLE PAPER MOON

pomodoro, panna e bacon croccante
homemade pappardelle with tomato, cream and crisp bacon
pappardelle caseiro com tomate, creme e bacon croccante

€ 21.00

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 ricota caseiro, creme de trufas, flocos de trufa preta da estação e avelãs torradas

€ 27.00

RISOTTO

agli asparagi e parmigiano reggiano 24 mesi
asparagus risotto with 24 months aged Parmesan cheese
risoto de espargos com parmesão com 24 meses

€ 22.00

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE

al ragù a base di filetto di manzo e vitello, leggermente rosso
homemade tagliatelle in a beef and veal sauce
tagliatelle caseira a bolonhesa com carne de novilho e molho de vitela

€ 24.00

SPAGHETTONE

salsa al pomodoro, basilico fresco parmigiano reggiano 24 mesi
spaghetti with tomatoes sauce and 24 months aged Parmesan cheese
espagete com molho de tomate e parmesão envelhecido aos 24 meses

€ 22.00

Secondi Piatti

SPIGOLA

in padella, ratatouille di verdure con salsa topinambur
pan-seared seabass, ratatouille vegetables with Topinambur sauce
robalo assado, com ratatouille de legumes e molho topinambur

€ 28.00

ROMBO

in padella, purea di patate viola, asparagi, salicornia e riduzione al rosmarino
pan seared turbot, purple potato purée, asparagus, saltwort and reduced rosemary broth
pregado grelhado, batata roxa, purê de aspargos e erva-sal e caldo reduzido de alecrim

€ 32.00

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
lula com aroma de alecrim servida com creme de berinjela grelhada e courgette

€ 28.00

SOGLIOLA

alla griglia, con spinacino saltato in padella al burro
grilled sole, with sauteed spinach in a light butter sauce
linguado grelhado, com espinafres salteados em molho leve de manteiga

€ 36.00

GAMBERONI

alla griglia, peperonata con capperi di Pantelleria e olive taggiasche
grilled black tigers prawns with peperonata, Pantelleria capers and Taggiasca olives
camarões tigrés pretos grelhados com peperonata, alcaparras Pantelleria e azeitonas Taggiasche

€ 38.00

Secondi Piatti

FIORENTINA

asparagi croccanti e pomodori grigliati
grilled T-bone steak with crispy asparagus and grilled tomatoes
T-Bone grelhado 1200 grm com espargos crocantes e tomates grelhados

€ 80.00

minimum two people - mínimo duas pessoas

FILETTO DI MANZO

cotto in padella, salsa rosa e purea di patate
pan-fried beef fillet with pink peppercorn sauce and mashed potatoes
bife do lombo com molho de pimenta rosa e purê de batata

€ 38.00

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
costoletas de borrego grelhado, pimientos caseiros fatiados cozinhados com azeite, cebola e tomate, molho aromatizado de tomilho

€ 34.00

LA NOSTRA MILANESE

classica servita con rucola e pomodoro datterino
breaded veal chop served with rocket salad and datterino tomatoes
costeleta de vitela à milanese servida com rúcula e tomate datterino

€ 38.00

ROLLATINA

di suprema di pollo cotta in padella, ripiena di spinaci e mozzarella, crema di funghi porcini
pan seared pounded chicken, stuffed with spinach and mozzarella cheese, seerved with porcini mushroom
frango assado, recheado com espinafres e queijo mozzarella, servido com cogumelos porcini

€ 24.00

Pizze

PIZZA ORTOLANA

mozzarella, pomodoro, zucchine, melanzane, peperoni alla griglia e basilico fresco

tomato, mozzarella, grilled zucchini, eggplant, grilled bell peppers, and fresh basil

tomate, mozzarella, courgette grelhada, beringela, pimentos grelhados e manjeriçao fresco

€ 18.00

PIZZA MARGHERITA

pomodoro, mozzarella e basilico fresco

tomato, mozzarella and fresh basil

tomate, mozzarella e manjeriçao fresco

€ 16.00

CALZONE CLASSICO

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e basilico fresco

tomato, mozzarella, cooked ham and fresh basil

tomate, mozzarella, fiambre e manjeriçao fresco

€ 18.00

PIZZA QUATTRO FORMAGGI

mozzarella, gorgonzola, taleggio e parmigiano reggiano

mozzarella, gorgonzola, taleggio and Parmesan

mozzarella, gorgonzola, taleggio e parmesão

€ 18.00

PIZZA CAPRICCIOSA

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi champignon, acciughe, capperi e olive

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

tomate, mozzarella, fiambre, alcachofras, cogumelos, anchovas, alcaparras e azeitonas

€ 18.00

Pizze

PIZZA SALMONE E ASPARAGI

mozzarella, salmone e asparagi

mozzarella, smoked salmon and asparagus

mozzarella, salmão fumado e espargos

€ 18.00

PIZZA ALGARVE

pomodoro, mozzarella, salamino piccante, cipolla e peperoncino fresco

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

tomate, mozzarella, salame picante, cebola e pimenta fresca

€ 18.00

PIZZA NAPOLI

pomodoro, mozzarella, acciuga

tomato, mozzarella and anchovy

tomate, mozzarella e anchova

€ 18.00

PAPER MOON SPECIAL

mozzarella, bresaola, spinaci e olio tartufato

mozzarella, beef bresaola, spinach and truffle oil

mozzarella, bresaola de vaca, espinafres e azeite de trufa

€ 20.00

PIZZA PORCINI E TARTUFO

mozzarella, funghi porcini e tartufo di stagione

mozzarella, porcini mushrooms and seasonal truffle

mozzarella, cogumelos porcini e trufas da estação

€ 24.00

Proposte leggere

SONGINO

avocado, noci, gorgonzola e pompelmo

songino salad with avocado, walnuts, gorgonzola cheese and grapefruit

salada songino com abacate, nozes e toranja

€ 12.00

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

salada de rúcula com pepinos, queijo feta, sementes de girassol, tomate datterino e vinagrete aromático

€ 14.00

INSALATA PAPER MOON

pomodori, cipolle rosse, olive nere, scaglie di parmigiano, anguria, olio extra vergine d'oliva

paper moon salad, tomatoes, red onion, black olive, shaved parmesan cheese, watermelon, extra virgin olive oil

salada paper moon com tomates, cebola roxa, azeitona preta, queijo parmesão, melancia, azeitona extra virgem oi

€ 12.00

PUREA DI PATATE

potato purée

puré de batata

€ 8.00

SPINACI

saltati con olio extravergine di oliva

sautéed spinach with extra virgin olive oil

espinafre salteado com azeite extra virgem

€ 8.00

VERDURE

scottate alla griglia e olio extravergine di oliva

grilled vegetables with extra virgin olive oil

legumes salteados com azeite extra virgem

€ 8.00

Preços com IVA incluído à taxa legal em vigor. Comunique à equipa em caso de restrições alimentares, alergias ou questões relativas a ingredientes. Qualquer prato não deverá ser cobrado sem que o cliente solicite. Este estabelecimento possui livro de reclamações.

Prices with VAT included at the legal rate. In case you have any special dietary requirements, allergens, or any questions about ingredients please contact a member of our team. Any dish cannot be charged unless has been requested by the costumer. This establishment have complaint book.