

*paper moon*



# 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

## SELEZIONE DI TARTARE

tonno emulsione di lime e timo, caviale Osietra ed erba cipollina, salmone sockeye emulsione di limone  
*tuna tartare with lime and thyme emulsion, Osietra caviar and chives, sockeye salmon with lemon emulsion*  
tártaro de atum com emulsão de lima e tomilho, caviar Osietra e cebolinho, salmão sockeye com emulsão de limão

€ 24.00

## NOCI DI CAPESANTE

scottate in padella, crema di topinambur, riccio di maree chips di finocchio  
*pan-seared scallops with Jerusalem artichoke cream, sea urchin sauce and fennel chips*  
vieiras seladas na frigideira com creme de tupinambo, molho de ouriço do mar e crocante de funcho

€ 22.00

## BATTUTO DI GAMBERI ROSSI

con cuore di lattuga croccante, finger lime, mela verde e la sua crema  
*beaten red prawn tartare with crispy lettuce hearts, finger lime and green apple with its cream*  
tártaro de camarão vermelho batido com corações de alface crocantes, lima caviar e maçã verde.

€ 24.00

# Antipasti

## TARTARE DI MANZO

crema di burrata e avocado, cipolla rossa di Tropea in agrodolce, scaglie di tartufo nero e nocciole tostate  
*beef tartare, burrata and avocado cream, sweet and sour red Tropea onion, shaved black truffle and toasted hazelnut*  
tártaro de novilho com burrata, creme de abacate, cebola roxa de Tropea agridoce, trufa preta laminada e avelãs tostadas

€ 22.00

## POLPETTINE DI CARNE

cotte in padella con burro fuso, parmigiano reggiano 24 mesi ed erbe aromatiche  
*pan-fried meatballs with melted butter, 24 months aged parmigiano reggiano, aromatic herbs*  
almôndegas salteadas com manteiga derretida, parmigiano reggiano curado 24 meses e ervas aromáticas

€ 18.00

## BURRATA

crema di pomodoro confit al rosmarino, olio al basilico e croccante al papavero  
*burrata cheese with rosemary tomato confit, basil olive oil and crispy poppy seeds*  
burrata com tomate confitado em alecrim, azeite de manjerição e sementes de papoila crocantes

€ 18.00

## FIORI DI ZUCCHINE

ripieni di ricotta sarda, finocchi in pastella fritti con crema di basilico  
*courgette flowers filled with Sardinian ricotta, battered fennel and basil cream*  
flores de curgete recheadas com ricota, funcho e servido com creme de manjerição

€ 18.00

## 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 manjerição

€ 18.00

# Primi Piatti

## MINISTRONE

di verdure al sapore di maggiorana  
*vegetable soup, marjoram flavored*  
sopa 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 no seu molho

€ 28.00

## RAVIOLO

ripieno di burrata, arricchito con code di gamberi rossi crudi e pomodoro datterino  
*homemade raviolo stuffed with burrata cheese, raw red prawn tails and datterino tomatoes*  
raviolo caseiro recheado com burrata, camarão vermelho cru e tomates datterino

€ 24.00

## BAVETTA

calamaretto spillo, cozze, vongole e peperoncino  
*bavetta with baby squid, mussels, clams and chili*  
bavette com lulinhas, mexilhões, amêijoas e malagueta

€ 26.00

## 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 crispy bacon*  
pappardelle caseiro com tomate, creme e bacon croccante

€ 21.00

## GNOCCHETTI

di patata, crema tartufata, nocciole tostate e scaglie di tartufo nero di stagione  
*homemade potato gnocchi, truffle cream, flakes of seasonal black truffle and toasted hazelnuts*  
gnocchetti de batata caseiros com creme de trufa, lascas de trufa preta e avelãs tostadas

€ 27.00

## RISOTTO

formaggio morbido e pepe e scampi scottati in padella al profumo di lime  
*risotto with creamy cheese and pepper, pan-seared langoustines and lime*  
Risoto de queijo cremoso e pimenta, com lagostins selados e lima

€ 28.00

## TORTELLI

ripieni di spuma di riso allo zafferano, patata bianca e riduzione demi-glace  
*tortelli filled with saffron rice mousse, white potatoes and demi-glace reduction*  
tortelli recheados com espuma de arroz açafraão, batata branca e redução de demi-glace

€ 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 à bolonhesa com carne de novilho e molho de vitela

€ 24.00

# Secondi Piatti

## PESCATO DEL GIORNO

cotto al forno o in crosta di sale  
*daily fresh fish, roasted or in a salt crust*  
peixe fresco do dia, assado ou em crosta de sal

Market Price (€/Kg)

## ROMBO

in padella, purea di patate viola, asparagus e la sua riduzione al rosmarino  
*pan-seared turbot, purple potato, asparagus and reduced rosemary broth*  
pregado selado na frigideira com batata roxa, espargos e caldo reduzido em alecrim

€ 32.00

## CALAMARI DEL MEDITERRANEO

profumati al rosmarino, accompagnati da crema di zuccina e peperone alla griglia  
*calamari with rosemary flavor served with courgette cream and grilled peppers*  
lulas aromatizadas com alecrim, servidas com creme de curgete e pimentos grelhados

€ 28.00

## SOGLIOLA

sogliola in padella con spinacino saltato al burro  
*roasted sole with sauteed spinach in a light butter sauce*  
linguado assado com espinafres baby salteados em manteiga

€ 36.00

## SFERE DI CECI E LENTICCHIE

sfumate al vino bianco, vellutata di piselli e chips di patate al pepe rosa  
*vegan chickpea and lentil balls, white wine-flamed, pea velouté and pink peppercorn potato chips*  
almôndegas veganas de grão de bico e lentilhas, flamejadas em vinho branco, velouté de ervilhas e chips de batata com pimenta rosa

€ 19.00

# Secondi Piatti

## FIORENTINA

asparagi croccanti e pomodori grigliati  
*florentine T-bone steak with crispy asparagus and grilled tomatoes*  
T-bone à florentina 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 puré de batata

€ 38.00

## AGNELLO

alla griglia, peperoni al forno e salsa profumata allo scalogno  
*roasted lamb with roasted peppers and shallot sauce*  
cordeiro assado com pimentos assados e molho de chalota

€ 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 panada servida com salada de rúcula e tomates datterino

€ 38.00

## GALLETO NOSTRANO

croccante al profumo di rosmarino, millefoglie di patate alle erbe aromatiche  
*free-range spring chicken with a hint of rosemary and herb-infused potato millefeuille*  
frango croccante perfumado com alecrim, mil-folhas de batata e ervas aromáticas

€ 24.00

# Pizze

## PIZZA ORTOLANA

mozzarella, pomodoro, zucchine, melanzane, peperoni alla griglia e basilico fresco  
*tomato, mozzarella, grilled courgette, aubergine, 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

## 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 ALGARVE

pomodoro, mozzarella, salamino piccante, cipolla e peperoncino fresco  
*tomato, mozzarella, spicy salami, onion and fresh chilli pepper*  
tomate, mozzarella, salame picante, cebola e pimenta fresca

€ 18.00

## PIZZA NAPOLI

pomodoro, mozzarella e 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 PORCINIE 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

## RUCOLA

frutti di bosco, formaggio morbido, noci croccanti, emulsione di olio extravergine di oliva toscano e arancia  
*rocket salad with mixed berries, soft cheese, crunchy walnuts and Tuscan extra virgin olive oil*  
salada de rúcula com frutos vermelhos, queijo fresco, nozes crocantes e azeite virgem extra da Toscana

€ 12.00

## CICORINO

pomodoro ciliegina, olive, cuore di palma, cetriolo, olio extravergine di oliva toscano  
*chicory salad with cherry tomatoes, olives, palm hearts, cucumber and Tuscan extra virgin olive oil*  
salada de chicória com tomate cherry, azeitonas, palmito, pepino e azeite virgem extra da Toscana

€ 10.00

## CANNELLINI

bottarga di tonno siciliana, cipolla di Tropea, olio extravergine di oliva toscano  
*cannellini beans with sicilian tuna roe, Tropea onions and Tuscan extra virgin olive oil*  
feijão cannellini com bottarga de atum siciliano, cebola roxa e azeite virgem extra da Toscana

€ 10.00

## PUREA DI PATATE

*potato purée*  
puré de batata

€ 8.00

## SPINACI

saltati con olio extravergine di oliva pugliese  
*sautéed spinach with Apulian extra virgin olive oil*  
espinafre salteado com azeite extra virgem apuliano

€ 8.00

## VERDURE

scottate alla griglia e olio extravergine di oliva pugliese  
*grilled vegetables with Apulian extra virgin olive oil*  
Legumes grelhados com azeite virgem extra apuliano

€ 8.00

Prezzi IVA inclusa secondo l'aliquota legale in vigore. Si prega di informare il personale in caso di restrizioni alimentari, allergie o per qualsiasi domanda relativa agli ingredienti. Nessun piatto verrà addebitato senza essere stato richiesto dal cliente. Il nostro menu include opzioni di pesce di provenienza locale e/o certificato sostenibile, e diamo priorità agli ingredienti di provenienza locale. Questo esercizio dispone di libro dei reclami.

Prices with VAT included at the legal rate. If you have any special dietary requirements, allergies, or any questions about ingredients please contact a member of our team. Any dish cannot be charged unless has been requested by the customer. Our menu includes options of locally sourced and/or sustainably certified fish, and we prioritize locally sourced ingredients. This establishment has a complaint book.

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. O nosso menu inclui opções de peixe de origem local ou com certificação sustentável, e privilegiamos ingredientes de origem local. Este estabelecimento possui livro de reclamações.