paper moon



CAPODANNO

31/12/2026

ANTIPASTI

UOVO

croccante alle erbe, fondutadi formaggio di fossa, tartufo nero
herb-crusted crunchy egg, with formaggio di fossa fondue and black truffle
ovo crocante em crosta de ervas, com fondue de queijo de fossa e trufa negra

ou / *or*

GRANCHIO GRIGLIATO

spuma di patate e concassè mediterranea
grilled crab with potato foam and mediterranean tomato concassè
caranguejo grelhado, espuma de batata e concassé de tomate à mediterrânica

PRIMI PIATTI

BAVETTA

caviale osietra al profumo di limone siciliano
oscietra caviar, and Sicilian lemon zest
bavetta, com caviar Oscietra e raspas de limão siciliano

ou / *or*

RISOTTO CARNAROLI

ai funghi porcini
carnaroli risotto with porcini mushrooms
risotto de arroz *Carnaroli* com cogumelos porcini

SECONDI PIATTI

ARAGOSTA

rosalato al burro con olive taggiasche e bisque
lobster seared in butter with Taggiasca olives and saffron-scented bisque
lagosta salteada na manteiga, com azeitonas Taggiasca e bisque aromatizada com açafrão

ou / *or*

FILETTO DI MANZO

con tartufo invernale di stagione
beef fillet with seasonal winter truffle
lombo de novilho com trufa de inverno

DOLCI

TORTINO

al cioccolato e gelato alla vaniglia
chocolate fondant with vanilla ice cream
fondant de chocolate com gelado de baunilha

ou / *or*

PANETTONE

con crema al mascarpone
panettone with mascarpone cream
panettone com creme de mascarpone

Preços com IVA incluido 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.