

## Antipasti

Starter

**Acciughe cantabriche con burro e crostini**  
Anchovies with toasted bread and butter  
Euro 16,00

**Gambero su polenta croccante e funghi porcini**  
Shrimp over crispy polenta and porcini mushrooms  
Euro 15,00

**Tartare di salmone e avocado con cetriolo in salsa di gazpacho\*\*\***  
Marinated salmon tartare with avocado and cucumber in gazpacho sauce  
Euro 22,00

**Baccalà mantecato con polenta**  
Venetian style codfish with polenta  
Euro 13,00

**Polipo con radicchio e patate**  
Octopus with radicchio and potatoes  
Euro 15,00

**Tortino di melanzane alla Parmigiana**  
Layered eggplant with tomato sauce, mozzarella and fresh basil  
Euro 11,00

**Sformato di carciofi con crema di parmigiano**  
Artichokes flan with parmesan cheese sauce  
Euro 14,00

**Carpaccio di manzo con carciofi e grana**  
Thinly-sliced raw beef with fresh artichokes and shaved parmesan cheese  
Euro 16,00

**Prosciutto di Parma 18 mesi o culatello con melone**  
Parma ham 18 months or culatello with melon  
Euro 16,00


**Selezione di Prosciutto Toscano al coltello Culatello di Parma, Salame di felino e Mortadella**  
Selection of Tuscan ham – Culatello ham  
Salame and Mortadella  
Euro 16,00

**Bresaola della Valtellina con rucola e grana**  
Cured beef from Valtellina with rocket salad and shaved parmesan cheese  
Euro 15,00

**Antipasto assortito in bellavista**  
Selection of hors-d'oeuvres from the buffet  
Euro 13,00

## Zuppe

Soups

 **Zuppa di verdure**  
Vegetable soup  
Euro 8,00

**Pasta e fagioli con pancetta croccante**  
Beans soup with fresh pasta and crispy bacon  
Euro 10,00

## Primi piatti

First course

**Spaghetti tarantina**  
Spaghetti with clams, mussels, tomato and garlic  
Euro 16,00

**Spaghetti alle vongole veraci**  
Spaghetti with clams and garlic  
Euro 16,00

**Pacchero con triglie e pomodorini**  
Pacchero with mullet and fresh cherry tomatoes  
Euro 16,00

**Risotto certosina**  
Seafood risotto  
Euro 14,00

**Pappardelle con funghi porcini**  
Home made pappardelle with porcini mushrooms and garlic  
Euro 14,00

**Penne pomodoro e basilico**  
Penne with tomato and basil  
Euro 12,00

**Risotto carciofi**  
Risotto with artichokes  
Euro 14,00

**Tortelloni ai formaggi con crema tartufata e porcini**  
Home made cheese tortelloni with truffle and porcini cream  
Euro 15,00

**Gnocchi verdi al gorgonzola**  
Home made green gnocchi with gorgonzola cheese  
Euro 12,00

**Penne al ragù e carciofi**  
Penne with bolognese and artichokes sauce  
Euro 14,00

**Pappardelle paper moon**  
Home made pappardelle with smoked bacon, tomato and cream  
Euro 13,00

**Pacchero con ragù di vitello e radicchio di treviso**  
Pacchero with veal ragù and radicchio  
Euro 16,00

## Secondi piatti

Second course

**Filetto di branzino con carciofi e pomodorini**  
Sea-bass fillet with artichokes and cherry tomatoes  
Euro 26,00

**Moscardini\* in umido con pane tostato**  
Stewed baby octopus with crispy bread and tomato sauce  
Euro 20,00

 **Polenta con funghi porcini**  
Polenta with porcini mushrooms  
Euro 23,00

**Filetto alla tartara**  
Beef tartare  
Euro 23,00

**Robespierre al pepe verde e rosmarino**  
Carved beef steak with green pepper and rosemary  
Euro 23,00

**Petto di pollo con salvia e zenzero**  
Chicken breast with ginger, sage and garlic  
Euro 18,00

**Ossobuco di vitello con risotto alla milanese**  
Braised veal shank with saffron risotto  
Euro 27,00

**Nodino di vitello con carciofi**  
Cutlet veal with artichokes  
Euro 24,00

**Filetto al pepe rosa**  
Fillet steak with pink pepper sauce  
Euro 25,00

**Battuta di manzo alla paper moon**  
Pan-fried beef with olive oil, garlic, rosemary and chilli pepper  
Euro 21,00

**Cotoletta alla milanese**  
Milanese veal chop  
Euro 24,00

**Fegato alla veneta**  
Calf liver with onion, butter and olive oil  
Euro 20,00

## Griglia

from the Grill

**Filetto di orata**  
Fillet of sea bream  
Euro 24,00

**Coda di rospo**  
Monkfish  
Euro 25,00

**Trevisana ai ferri con scamorza**  
Grilled trevisana with scamorza cheese  
Euro 15,00

**Petto di pollo**  
Chicken breast  
Euro 18,00

**Costine di agnello**  
Lamb chops  
Euro 23,00

**Costata alla fiorentina per 2 persone**  
T-bone steak for 2 people  
Euro 7,00 (x hg)

**Costata di manzo**  
Rib-eye steak  
Euro 28,00

**Entrecôte di manzo**  
Beef entrecôte  
Euro 22,00

**Filetto di bue**  
Fillet steak  
Euro 25,00

**Hamburger di manzo**  
Beef hamburger  
Euro 21,00

**Paillard di vitello**  
Veal paillard  
Euro 20,00

**Fegato e rognone**  
Calf liver and kidney  
Euro 20,00

## Pizzeria

Pizza

**Pizza alla napoletana**  
Pomodoro, mozzarella, acciughe, basilico, origano  
Tomato, mozzarella, anchovies, basil, oregano  
Euro 11,00

**Pizza ai frutti di mare**  
Pomodoro, frutti di mare, origano  
Tomato, seafood, oregano  
Euro 13,00

**Pizza all'ortolana**  
Pomodoro, mozzarella, verdure  
Tomato, mozzarella, vegetables  
Euro 12,00

**Pizza ai funghi porcini\***  
Pomodoro, mozzarella, funghi porcini  
Tomato, mozzarella, porcini mushrooms  
Euro 14,00

**Pizza ai peperoni**  
Pomodoro, mozzarella, capperi, peperoni, acciughe e aglio  
Tomato, mozzarella, roasted bell peppers, capers, anchovies and garlic  
Euro 12,00

**Pizza zola e porri**  
Mozzarella, gorgonzola, porri  
Mozzarella, gorgonzola cheese, leeks  
Euro 12,00

**Pizza trevisana e scamorza**  
Mozzarella, scamorza, trevisana  
Mozzarella, scamorza cheese and trevisana radicchio  
Euro 13,00

**Pizza tartufata\***  
Mozzarella, fontina, porcini, crema tartufata  
Mozzarella, fontina cheese, porcini mushrooms, truffle cream  
Euro 14,00

**Pizza ai quattro formaggi**  
Mozzarella, gorgonzola, taleggio, grana  
Mozzarella, gorgonzola, taleggio and parmesan cheese  
Euro 12,00

**Pizza Istanbul**  
Mozzarella, stracchino, pistacchi  
Mozzarella, stracchino cheese, pistachio  
Euro 12,00

**Pizza con mozzarella di bufala e basilico**  
Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico  
Tomato, buffalo mozzarella and fresh basil  
Euro 14,00

**Pizza margherita**  
Pomodoro, mozzarella, basilico  
Tomato, mozzarella, basil  
Euro 11,00


## Dolci

Dessert

**Tiramisù**  
Paper Moon tiramisù  
Euro 8,00

**Creme Caramel**  
Creme caramel  
Euro 8,00

**Tarte tatin con gelato**  
Tarte tatin with ice-cream  
Euro 9,00

 **Pera caramellata**  
Caramelized pear  
Euro 9,50

**Gelati assortiti**  
Selection of ice-cream  
Euro 8,00

**Bocconcini Dai Dai**  
Dai Dai ice-cream bites  
Euro 8,00

**Tartufo gelato**  
Truffle ice-cream  
Euro 8,00

**Semifreddo al caffè**  
Semifreddo with espresso  
Euro 9,00

**Tortino al cioccolato**  
Chocolate suffle  
Euro 9,00

 **Macedonia**  
Fresh fruit salad  
Euro 8,00

**Fragole con gelato di crema**  
Strawberry with ice-cream  
Euro 9,00

 **Misto bosco**  
Mix wild berries  
Euro 9,50

 **Ananas**  
Pineapple  
Euro 9,00

**Pane e coperto** Cover charge and bread Euro 3,50

**Servizio e IVA inclusi** Service and Tax included