PAPER MOON

RAFFLES LONDON AT THE OWO

A LA CARTE

There is no more sincere love than that for food.

A LA CARTE

ANTIPASTI

Caviale
Oscietra 30 gr £170, 50 gr £280. Beluga 30 gr £375, 50 gr £550. accompagnato da panna acida e blinis. caviar served with sour cream and blinis

Polpo 30
grigliato con spuma di patata arrosto e vinaigrette Mediterranea. grilled octopus with roasted potato mousse and Mediterranean vinaigrette

Fritto Misto 33
di gamberi, calamari, acciughe, zucchine servito con maionese al limone fatta in casa. fried prawns, squid, anchovies and zucchini with homemade lemon mayonnaise

Selezione di Tartare 38
tonno con emulsione di lime e timo, caviale Oscietra ed erba cipollina, salmone sockeye con emulsione di limone. tuna tartare with lime and thyme emulsion, Oscietra caviar and chives, sockeye salmon with lemon emulsion

Noci di Capesante 37
scottate in padella, crema di topinambur, riccio di mare e chips di finocchio. pan-seared scallops with jerusalem artichoke cream, sea urchin sauce and fennel crisps

Battuto di Manzo 32
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 hazelnuts

Polpettine di Carne 22
cotte in padella con burro fuso, Parmigiano Reggiano 24 mesi ed erbe aromatiche. pan-fried meatballs with melted butter, 24 months aged Parmigiano Reggiano and aromatic herbs

⊡ Burrata 22
crema di pomodoro confit al rosmarino, olio al basilico e croccante al papavero. burrata cheese with rosemary tomato confit sauce, basil olive oil and crispy poppy seeds

⊡ Carciofi 30
fritti in tempura e salsa tartara. fried artichokes in tempura with tartar sauce

⊡ Parmigiana 22
di melanzana, pomodoro datterino, mozzarella campana e foglie di basilico fresco. aubergine parmigiana, datterino tomatoes, mozzarella from Campania and fresh basil leaves

⊡ VEGETARIAN ⊙ VEGAN

All dishes may contain traces of gluten and nuts. Please kindly inform your waiter or waitress if you have any allergies or intolerance.
All prices include the VAT at the current rate. A discretionary service charge of 15% will be added to the final bill.

A LA CARTE

PRIMI PIATTI

Minestrone 20
di verdure al sapore di maggiorana. vegetable soup, marjoram flavoured

Spaghetto 35
alle vongole veraci saltato nella loro acqua di cottura. spaghetti with large clams sautéed in their cooking water

Raviolo 36
ripieno di burrata, arricchito con code di gamberi rossi e pomodoro datterino. homemade raviolo stuffed with burrata cheese, red prawn tails and datterino tomatoes

Tagliolino 70
al granchio reale, pomodoro datterino e cipollotti. king crab tagliolino with datterino tomatoes and spring onions

Linguine 110
all'astice, pomodoro datterino e bisque di crostacei. linguine with homarus lobster, datterini tomatoes and bisque sauce. per due persone - for two people

Pappardelle Paper Moon 32
pomodoro, panna e bacon croccante. homemade pappardelle with tomato, cream and crispy bacon

Gnocchetti 36
di patata, crema tartufata, nocciole tostate, scaglie di tartufo nero di stagione. homemade potato gnocchi, truffle cream, flakes of seasonal black truffle and toasted hazelnuts

Risotto 34
formaggio morbido, pepe e scampi scottati in padella al profumo di limone. risotto with creamy cheese and pepper, pan-seared langoustines and lime

Tagliatelle alla Bolognese 30
al ragù a base di filetto di manzo e vitello, leggermente rosso. homemade tagliatelle in beef and veal sauce

Tortelli 33
alla ricotta e spinaci con Parmigiano Reggiano 24 mesi, burro fuso e salvia. homemade tortelli with ricotta and spinach, 24 months aged Parmigiano Reggiano, melted butter and sage

VEGETARIAN VEGAN

All dishes may contain traces of gluten and nuts. Please kindly inform your waiter or waitress if you have any allergies or intolerance.
All prices include the VAT at the current rate. A discretionary service charge of 15% will be added to the final bill.

A LA CARTE

SECONDI PIATTI

Pescato del Giorno 70
al forno servito con patate, pomodorini, capperi, olive e carciofi. baked, served with potatoes, datterini tomatoes, capers, olives and artichokes

Rombo 42
in padella, purea di patate viola, carciofi e la sua riduzione al rosmarino. pan-seared turbot, purple potato, artichokes and reduced rosemary broth

Calamari del Mediterraneo 36
profumati al rosmarino, accompagnati da crema di melanzane e zucchine alla griglia. pan-seared calamari with a scent of rosemary served with cream of grilled aubergine and courgette

Sogliola 80
sogliola di Dover alla griglia, con spinacino saltato all'olio extravergine di oliva toscano. grilled Dover sole, sautéed spinach with Tuscan extra virgin olive oil

Sfere di Ceci e Lenticchie (Vegan) 28
sfumate al vino bianco, crema di cavolfiore e chips di patate al pepe rosa. vegan chickpea and lentil balls, deglazed with white wine, cauliflower velouté and pink peppercorn potato crisps

Ossobuco di Vitello 58
con risotto alla Milanese. braised veal shank served with saffron risotto

Filetto di Manzo 52
cotto in padella, salsa rosa e purea di patate. pan-fried beef fillet with pink peppercorn sauce and mashed potatoes

Agnello 55
alla griglia, melanzane al forno e salsa profumata allo scalogno. grilled lamb with roasted aubergine and shallot sauce

La Nostra Milanese 68
classica servita con rucola e pomodoro datterino. breaded veal chop served with rocket salad and datterino tomatoes

Galletto Nostrano 35
croccante al profumo di rosmarino, millefoglie di patate alle erbe aromatiche. crispy free-range spring chicken scented with rosemary, served with a potato mille-feuille and aromatic herbs

VEGETARIAN VEGAN

All dishes may contain traces of gluten and nuts. Please kindly inform your waiter or waitress if you have any allergies or intolerance.
All prices include the VAT at the current rate. A discretionary service charge of 15% will be added to the final bill.

A LA CARTE

PIZZE

- Pizza Margherita — 24
  pomodoro, mozzarella e basilico fresco. tomato, mozzarella and fresh basil

- Paper Moon Special — 40
  mozzarella, bresaola, spinaci ed olio al tartufo. mozzarella, bresaola, spinach and truffle oil

- Pizza Valtellina — 32
  mozzarella, bresaola, rucola e Parmigiano Reggiano 24 mesi. mozzarella, beef bresaola, rocket salad and 24 months aged Parmesan

- Pizza Prosciutto e Funghi — 28
  pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi champignon. tomato, mozzarella, cooked ham and champignon mushrooms

- Pizza Prosciutto Crudo — 29
  pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo 24 mesi. tomato, mozzarella, 24 months aged prosciutto crudo

- Pizza OWO — 28
  pomodoro, mozzarella, salamino piccante, cipolla e peperoncino fresco. tomato, mozzarella, spicy salami, onion and fresh chilli pepper

- Calzone Classico — 28
  pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e basilico fresco. tomato, mozzarella, prosciutto and fresh basil

- Pizza Burrata — 29
  pomodoro, burrata, pomodoro datterino e basilico fresco. tomato, burrata, datterini tomatoes and fresh basil

- Pizza Porcini e Tartufo — 32
  mozzarella, funghi porcini e tartufo di stagione. mozzarella, porcini mushrooms and seasonal truffle

- Pizza Ortolana — 30
  mozzarella, funghi, zucchine, melanzane, peperoni e fiore di zucca. mozzarella, mushrooms, zucchini, aubergines, peppers and zucchini flowers

VEGETARIAN VEGAN

All dishes may contain traces of gluten and nuts. Please kindly inform your waiter or waitress if you have any allergies or intolerance.
All prices include the VAT at the current rate. A discretionary service charge of 15% will be added to the final bill.

A LA CARTE

PROPOSTE LEGGERE

- Rucola 18
  mirtilli, formaggio morbido, noci croccanti, emulsione di olio extravergine di oliva toscano e arancia. rocket salad with blueberries, soft cheese, fresh orange, crunchy walnuts and Tuscan extra virgin olive oil

- Radicchio 18
  Gorgonzola, pere e noci. radicchio, Gorgonzola, pear and walnuts

- Lattuga 18
  mozzarella, olive Taggiasche e cipolla di Tropea. lettuce, mozzarella cheese, Taggiasca olives and Tropea onions

- Purea di Patate 12
  mashed potatoes

- Spinaci 12
  saltati con olio extravergine di oliva toscano. sautéed spinach with Tuscan extra virgin olive oil

- Verdure 14
  scottate alla griglia e olio extravergine di oliva toscano. grilled vegetables with Tuscan extra virgin olive oil

DOLCI

- Tiramisù 16
  savoiardo, crema al mascarpone e caffè. soft ladyfingers with mascarpone cheese and coffee

- Pannacotta 15
  alla vaniglia del Madagascar, crumble di mandorle e salsa ai lamponi. Madagascar vanilla pannacotta with almond crumble and raspberry sauce

- Selection of Italian Cheeses 20/40
  selezione di formaggi servita con miele italiano chutney e pane fatti in casa. cheese selection served with fruit bread, Italian honey strawberry thyme jam, figs and mustard chutney. single / double

- Raviolo di Ananas 14
  sorbetto al cocco e limone verde grattato. pineapple raviolo, coconut sorbet and lime zests

- Variazione Fredda 14
  di gelati e sorbetti con frutta fresca essicata. selection of ice cream and sorbet with dried fruits

VEGETARIAN VEGAN

All dishes may contain traces of gluten and nuts. Please kindly inform your waiter or waitress if you have any allergies or intolerance.
All prices include the VAT at the current rate. A discretionary service charge of 15% will be added to the final bill.

A LA CARTE

DOLCI · CONTINUED

Crème Caramel 14
alla vaniglia e la sua salsa al caramello. vanilla crème caramel

Sfera di Cioccolato 16
cuore di gianduja, crema allo yogurt e pompelmo fresco. gianduja chocolate sphere with yogurt mousse and fresh grapefruit

VEGETARIAN VEGAN

All dishes may contain traces of gluten and nuts. Please kindly inform your waiter or waitress if you have any allergies or intolerance.
All prices include the VAT at the current rate. A discretionary service charge of 15% will be added to the final bill.