

Antipasti Life - Life Appetizers

Parmigiana di melanzane alla griglia in pasta fillo croccante	€	13,00
Crunchy dough filled with a delicate eggplant parmigiana		
Burrata in pasta fillo croccante, Prosciutto di Sauris ed asparagi	€	14,00
Crunchy dough filled with warm burrata cheese, Sauris ham and grilled asparagus		
Carpaccio di anatra affumicata con pere e miele di acacia o con fichi (stagionale)	€	15,00
Smoked duck carpaccio with pears and honey or with fresh figs (seasonal product)		
Tartare di filetto di manzo tagliata al coltello (con cipolla di Tropea, capperi, senape di Digione, uovo di quaglia e cetriolo)	€	20,00
Beef fillet tartare (with onion from Tropea, capers, mustard from Digione, quail egg and cucumber)		

Antipasti di Pesce - Fish Appetizers

Catalana di gamberi* con patate, cipolla di Tropea, rughetta e pomodorini	€	18,00
"Catalana" of king prawns* with potatoes, onion from Tropea, arugula and cherry tomatoes		
Degustazione di tre carpacci: gambero* rosso con avocado ; spigola con tartufo nero fresco ; scampi* con ravanella e sedano	€	20,00
Degustation of 3 carpaccio: red king prawns* with avocado ; sea bass with fresh black truffle ; scampi* with radish and celery		
Calamaretti scottati con carciofi e menta	€	17,00
Seared baby squids, artichokes and mint		
Tris di tartare: Salmone con avocado e cetriolo ; Tonno con mango, semi di sesamo e basilico ; Spigola con tartufo nero fresco e lime	€	20,00
Tris of fish tartare: Salmon with avocado and cucumber ; Tuna with mango, sesame seeds and basil ; Sea bass with fresh black truffle and lime		

* Pesce o crostacei di alta qualità congelati a bordo.

Il pesce crudo e' sottoposto ad abbattimento rapido (CE 853/04)

Menu Tartufo bianco e Tartufo nero White Truffle and Black Truffle Menu

	<i>TARTUFO NERO UNCINATO</i>	<i>TARTUFO BIANCO PREGIATO</i>
	<i>FRESH BLACK TRUFFLE</i>	<i>FRESH WHITE TRUFFLE "PREGIATO"</i>
Antipasti- Appetizers		
Carpaccio di filetto di manzo di alta qualità con tartufo fresco e rughetta High quality beef fillet carpaccio with fresh truffle and rucola	€ 27,00	€ 45,00
Carpaccio di spigola con tartufo fresco e rughetta Sea bass carpaccio with fresh truffle and rucola	€ 27,00	€ 45,00
Uovo biologico pochè in crosta di panko, burrata e tartufo fresco Crispy organic poached egg with burrata cheese and fresh truffle	€ 27,00	€ 45,00
Primi Piatti – Pasta Courses		
Gnocchi fatti in casa con salsiccia artigianale, asparagi e tartufo fresco Homemade gnocchi with artisan sausage, asparagus and fresh truffle	€ 27,00	-
Ravioli di burrata con vellutata di parmigiano e tartufo fresco Homemade ravioli filled with burrata cheese, parmesan cream and fresh truffle	€ 30,00	€ 55,00
Spaghetti di Gragnano alla Carbonara con tartufo fresco Artisan spaghetti “alla Carbonara” with fresh truffle	€ 27,00	-
Tagliolini artigianali con burro di Normandia e tartufo fresco Homemade tagliolini pasta with Normandy butter and fresh truffle	€ 30,00	€ 55,00
Secondi Piatti – Main Courses		
Filetto di manzo al tartufo fresco Beef fillet with fresh truffle	€ 39,00	€ 65,00
Sogliola alla mugnaia con tartufo fresco Sole meuniere with fresh truffle	€ 39,00	€ 65,00
Menu Degustazione Tartufo Nero Uncinato : 3 portate + dessert € 90,00 p.p. (bevande non incluse) Black Truffle “Uncinato” Tasting Menu: 3 courses + dessert € 90,00 p.p. (beverage not included)		
Menu Degustazione Tartufo Bianco Pregiato: 3 portate + dessert € 170,00 p.p. (bevande non incluse) White Truffle "Pregiato" Tasting Menu: 3 courses + dessert € 170,00 p.p. (beverage not included)		

Primi Piatti della Cucina Romana - Roman Pasta Courses

Mezzi paccheri rigati di Gragnano all'Amatriciana con guanciale di Amatrice e pecorino romano	€	13,00
Short artisan pasta "alla Amatriciana" with high quality bacon from Amatrice and Roman pecorino cheese		
Spaghetti di Gragnano alla Carbonara con uova biologiche, guanciale di Amatrice, parmigiano "Vacche Rosse", pepe di Sichuan	€	13,00
Artisan spaghetti "alla Carbonara" with organic eggs, high quality bacon from Amatrice, "Vacche Rosse" parmigiano cheese, Sichuan pepper		

Primi Piatti : i nostri Classici - Our Classic Pasta Courses

I nostri ravioli di ricotta e pecorino con guanciale e carciofi croccanti	€	15,00
Homemade ravioli filled with ricotta and pecorino cheese, crispy artichoke, bacon		
Gnocchi fatti in casa con salsiccia artigianale, asparagi e tartufo nero	€	16,00
Homemade gnocchi with artisan sausage, asparagus and black truffle		
I nostri ravioli ripieni di burrata con vellutata di parmigiano e tartufo nero	€	18,00
Homemade ravioli filled with burrata cheese, parmigiano cream and black truffle		

Primi Piatti di Pesce - Fish Pasta Courses

Mezzi paccheri rigati di Gragnano con spigola, scorfano e pomodorini scottati al basilico	€	18,00
Short artisan pasta with sea bass, rockfish, cherry tomatoes and basil		
Fettuccine artigianali con frutti di mare, crostacei e briciole di pane	€	19,00
Artisan fettuccine with high quality sea food and bread crumbs		
Spaghetti di Gragnano aglio, olio e peperoncino, tartare di gambero rosso* di Sicilia, arancia e menta	€	23,00
Artisan spaghetti with garlic, extra virgin oil and hot pepper and red king prawns* tartare with orange and mint		
Fettuccine artigianali con astice e pomodorini	€	24,00
Artisan fettuccine with lobster and cherry tomatoes		

* Pesce o crostacei di alta qualità congelati a bordo.

Secondi di carne - Meat main courses

Rib eye di black angus alla brace (300 gr)	€ 24,00
Grilled prime quality beef rib eye (300 gr)	
Tagliata di filetto di manzo con tartufo nero	€ 23,00
Beef fillet sliced with black truffle	
Filetto di manzo con foie gras, mandorle tostate e mele	€ 23,00
Beef fillet with foie gras, toasted almonds and apple	
Cotoletta alla Milanese di vitella con osso con patate al forno e pomodorini confit	€ 21,00
Breaded veal cutlet with roasted potatoes and confit cherry tomatoes	
Carrè di agnello in crosta di mandorle con purè di patate al tartufo nero	€ 24,00
Rack of lamb in almond crust with black truffle mashed potatoes	

Secondi di pesce - Fish main courses

Salmone alla brace, salsa alla soia, purè di patate al wasabi	€ 19,00
Grilled salmon, soy sauce, wasabi mashed potatoes	
Tonno rosso di alta qualità con panatura di zenzero e pistacchi scottato alla griglia con scarola e olive infornate	€ 22,00
High quality seared red tuna in ginger and pistachios crust with endive and black olives	
Sogliola alla mugnaia con tartufo nero	€ 25,00
Sole meuniere with black truffle	
Spigola di Sardegna al Sale (circa 1kg, per 2, prezzo a persona)	€ 25,00
Oven-baked sea bass from Sardinia in salt crust (about 1 kg, for 2, price per person 25 euros)	
Astice alla griglia con insalatina di avocado, rughetta, ravanelli e mango	€ 34,00
Grilled fresh lobster with a salad of avocado, arugula, radish and mango	

I contorni - Side dishes

Patate al forno con rosmarino -Roasted potatoes with rosemary	€	6,00
Pomodorini di Sicilia con sedano, origano e basilico -Cherry tomatoes with celery, oregano and basil	€	6,00
Insalata mista -Mixed salad (lettuce, carrots, cherry tomatoes)	€	7,00
Cicoria ripassata in padella con aglio e peperoncino Roman chicory with garlic and hot pepper	€	7,00
Carciofo alla Romana -Artichoke in Roman style	€	7,00
Scarola ripassata con olive nere infornate -Endive cooked with garlic and hot pepper and black olives	€	7,00
Asparagi alla griglia con semi di sesamo -Grilled asparagus with sesame seeds	€	9,00
Purè di patate con tartufo nero fresco -Fresh black truffle mashed potatoes	€	9,00

Dolci fatti in casa - Homemade Dessert

Tiramisù della casa -Homemade tiramisù	€	8,00
Panna cotta con cioccolato e arance candite o con frutti di bosco Chocolate panna cotta or wild berries	€	8,00
Sfoglie croccanti con crema chantilly e cioccolato fondente Puff pastry with chantilly cream and dark chocolate	€	8,00
Cialda croccante al pistacchio con crema e fragole -Crunchy pastry with pistachios stuffed with cream and strawberries	€	8,00
Tartelletta di frutta fresca con crema pasticcera -Tartlet with fresh fruit and pastry cream	€	8,00
Sorbetto al limone di Amalfi -Lemon sorbet from Amalfi	€	8,00
Fruttini gelato di Lancusi -Selection of natural fresh fruit sorbet	€	9,00

Frutta fresca- Fresh Fruit

Frutti di bosco/ Wild berries	€	9,00
Fragole/ Strawberries	€	8,00
Tagliata di frutta/ Mix of sliced fruits	€	10,00
Cestino di pane artigianale e focaccia /Homemade bread and focaccia	€	3,00
Servizio per persona/ Service per person	€	2,00

Menu Degustazione Astice - Lobster Tasting Menu

Euro 55,00; vini inclusi Euro 78,00 p.p. - Euro 55,00 p.p. wines included Euro 78,00 p.p.

Carpaccio di scampi* con julienne di sedano e lime

Carpaccio di spigola con tartufo nero

Carpaccio di Gamberi* Rossi con avocado

*Scampi * carpaccio with a julienne of celery, lime fruit*

Sea bass carpaccio with black truffle

*Red King Prawns * carpaccio with avocado*

Tramonti Bianco - Doc - Tenuta San Francesco (Campania)

Tagliolini fatti in casa con Astice e pomodorini

Homemade tagliolini pasta with Lobster and cherry tomatoes

Pinot Grigio - Doc - Livon (Friuli Venezia-Giulia)

Astice alla brace con insalatina di avocado, daikon e rughetta

Grilled lobster with a salad of avocado fruit, daikon and arugula

Gavi di Gavi - Docg - Etichetta Bianca - La Scolca (Piemonte)

Cialda croccante al pistacchio, crema pasticceria e fragole

Crunchy puff pastry with pistachios, cream and strawberries

Passito di Moscato di Noto - Ra' Is Igt - Baglio di Pianetto (Sicilia)

Menu Degustazione Tartufo Nero - Black Truffle Tasting Menu

Euro 55,00; vini inclusi Euro 78,00 p.p. - Euro 55,00 p.p.; wines included Euro 78,00 p.p.

Carpaccio di filetto di manzo di alta qualità con tartufo nero e lime

Formaggi stagionati al tartufo nero con marmellate artigianali

Carpaccio di anatra affumicata con pere e miele di acacia o fichi

Carpaccio of high quality beef fillet with black truffle and lime

Matured cheeses with black truffle and artisan jams

Carpaccio of smoked duck breast with pears and honey or figs

Chianti Classico “Pèppoli” - Dogc - Antinori (Toscana)

Ravioli fatti in casa ripieni di burrata con vellutata di parmigiano e tartufo nero

Homemade ravioli filled with burrata cheese with parmesan cream and black truffle

Ripassa della Vapolicella - Doc - Zenato (Veneto)

Tagliata di filetto di manzo con tartufo nero, tortino di patate con cuore di provola affumicata

Beef fillet sliced with black truffle, soft potato pie filled with smoked provola cheese

Barolo “Terlo” - Docg - Poderi Luigi Einaudi (Piemonte)

Sfoglia croccante con crema chantilly e cioccolato fondente

Pastry with chantilly cream and dark chocolate

Moscato “Dindarello” - Igt - Maculan (Veneto)

* Crostacei pescati nel Mediterraneo e congelati a bordo. Il pesce crudo è sottoposto ad abbattimento rapido (CE 853/04)

Menu Degustazione Essenza di Mare - Sea Essence Tasting Menu

Euro 55,00; con vini inclusi Euro 80,00 p.p. (minimo x 2 persone)

Euro 55,00 p.p.; with wines included Euro 80,00 p.p. (for 2 people minimum)

Tartare di salmone, avocado e cetriolo

Tartare di tonno, mango, semi di sesamo e basilico

Tartare di spigola, arancia, melograno

Salmon tartare, avocado fruit and cucumber

Tuna tartare, mango, sesame seeds and basil

Sea bass tartare, orange, pomegranate

Franciacorta Cuvèe Real Brut - Docg - Antica Fratta

Risotto ai frutti di mare

Risotto with seafood

Five Roses - Igt - Leone De Castris (Puglia)

Spigola al sale con contorno di asparagi

Oven-baked sea bass in salt crust with a side of asparagus

Poggio della Costa- Igt - Bio- Sergio Mottura (Lazio)

Fruttini gelato di Lancusi

Fruits filled with handmade ice cream

* Crostacei pescati nel Mediterraneo e congelati a bordo. Il pesce crudo è sottoposto ad abbattimento rapido (CE 853/04)