

life.

ristorante & wine bar



FONDÉ EN 1743

MOËT & CHANDON

CHAMPAGNE



È disponibile anche il menù con la lista completa degli allergeni (Regolamento UE 1169 / 2011)
It is available the menù with the list of allergens per each dish (UE Regulation 1169 / 2011)

Antipasti Life - Life Appetizers

Parmigiana di melanzane alla griglia in pasta fillo croccante Crunchy dough filled with a delicate eggplant parmigiana	€ 13,00
Burrata in pasta fillo croccante, prosciutto di Sauris ed asparagi Crunchy dough filled with warm burrata cheese, Sauris ham and grilled asparagus	€ 14,00
Carpaccio di anatra affumicata con pere e miele di acacia o con fichi (stagionale) Smoked duck carpaccio with pears and honey or with fresh figs (seasonal product)	€ 15,00
Caprese ai 3 pomodori con mozzarella di bufala e basilico Buffalo mozzarella with three varieties of tomatoes and basil (caprese)	€ 13,00
Uovo biologico pochè in crosta di panko, burrata e tartufo nero Crispy organic poached egg with burrata cheese and black truffle	€ 19,00

Antipasti di Pesce - Fish Appetizers

Catalana di gamberi* con patate, cipolla di Tropea, rughetta e pomodorini "Catalana" of king prawns* with potatoes, onion from Tropea, rucola and cherry tomatoes	€ 18,00
Degustazione di tre carpacci: gambero* rosso con avocado ; spigola con tartufo nero fresco ; scampi* con ravanella e sedano Degustation of 3 carpaccio: red king prawns* with avocado ; sea bass with fresh black truffle ; scampi* with radish and celery	€ 20,00
Calamaretti scottati con carciofi e menta Seared baby squids, artichokes and mint	€ 19,00
Tris di tartare: Salmone con avocado e cetriolo ; Tonno con mango, semi di sesamo e basilico ; Spigola con tartufo nero fresco e lime Tris of fish tartare: Salmon with avocado and cucumber ; Tuna with mango, sesame seeds and basil ; Sea bass with fresh black truffle and lime	€ 20,00
Sauté di vongole di vongole veraci pescate di mare High quality local clams sauté	€ 24,00

* Pesce o crostacei di alta qualità congelati a bordo.

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

Menu Tartufo Nero Estivo Fresco Fresh Summer Black Truffle Menu

Antipasti - Appetizers

Carpaccio di filetto di manzo con tartufo nero estivo fresco e rughetta High quality beef fillet carpaccio with fresh summer black truffle and rucola	€ 23,00
Carpaccio di spigola con tartufo nero estivo fresco e rughetta Sea bass carpaccio with fresh summer black truffle and rucola	€ 23,00
Uovo biologico pochè in crosta di pankò, burrata e tartufo nero estivo fresco Crispy organic poached egg with burrata cheese and fresh summer black truffle	€ 24,00

Primi Piatti – Pasta Courses

Gnocchi fatti in casa con salsiccia artigianale, asparagi e tartufo nero estivo fresco Homemade gnocchi with artisan sausage, asparagus and fresh summer black truffle	€ 25,00
Ravioli di burrata con vellutata di parmigiano e tartufo nero estivo fresco Homemade ravioli filled with burrata cheese, parmesan cream and fresh summer black truffle	€ 28,00
Spaghetti alla Carbonara con tartufo nero estivo fresco Artisan spaghetti “alla Carbonara” with fresh summer black truffle	€ 25,00
Tagliolini artigianali con burro di Normandia e tartufo nero estivo fresco Homemade tagliolini pasta with Normandy butter and fresh summer black truffle	€ 27,00

Secondi Piatti – Main Courses

Filetto di manzo al tartufo nero estivo fresco Beef fillet with fresh summer black truffle	€ 35,00
Sogliola alla mugnaia con tartufo nero estivo fresco Sole meuniere with fresh summer black truffle	€ 35,00

Menu Degustazione Tartufo Nero Estivo Fresco : 3 portate + dessert

€ 80,00 p.p. (bevande non incluse)

Fresh Summer Black Truffle Tasting Menu: 3 courses + dessert

€ 80,00 p.p. (beverage not included)

Primi Piatti della Cucina Romana - Roman Pasta Courses

- Mezzi paccheri rigati 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 alla Carbonara con uova biologiche, guanciale di Amatrice, parmigiano "Vacche Rosse", pepe** € 13,00
Artisan spaghetti "alla Carbonara" with organic eggs, high quality bacon from Amatrice, "Vacche Rosse" parmigiano cheese, 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
- Pappardelle artigianali con anatra e mele al profumo di timo** € 16,00
Artisan pappardelle with duck and apple
- Gnocchi fatti in casa con salsiccia artigianale, asparagi e tartufo nero** € 17,00
Homemade gnocchi with artisan sausage, asparagus and black truffle
- I nostri ravioli ripieni di burrata con vellutata di parmigiano e tartufo nero** € 19,00
Homemade ravioli filled with burrata cheese, parmigiano cream and black truffle

Primi Piatti di Pesce - Fish Pasta Courses

- Mezzi paccheri rigati con spigola, scorfano e pomodorini scottati al basilico** € 19,00
Short artisan pasta with sea bass, rockfish, cherry tomatoes and basil
- Fettuccine artigianali con frutti di mare, crostacei e briciole di pane** € 21,00
Artisan fettuccine with high quality sea food and bread crumbs
- Spaghetti con gamberi* rossi siciliani, tartare di gambero* rosa locale, pomodorini e basilico** € 23,00
Artisan spaghetti with Sicilian red prawns*, pink prawns* rare tartare, cherry tomatoes and basil
- Spaghetti alle vongole veraci pescate di mare** € 23,00
Spaghetti with high quality local clams
- Fettuccine artigianali con astice e pomodorini** € 28,00
Artisan fettuccine with lobster and cherry tomatoes

* Pesce o crostacei di alta qualità congelati a bordo.

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

Secondi di carne - Meat main courses

Pollo ruspante disossato alla brace con purè alla diavola Grilled boneless chicken with spicy mashed potatoes	€ 19,00
Cotoletta alla Milanese di vitella con osso con patate al forno e pomodorini confit Breaded veal cutlet with roasted potatoes and confit cherry tomatoes	€ 21,00
Tagliata di filetto di manzo con tartufo nero Beef fillet sliced with black truffle	€ 25,00
Carrè di agnello in crosta di mandorle con purè di patate al tartufo nero Rack of lamb in almond crust with black truffle mashed potatoes	€ 24,00
Filetto di manzo con foie gras, mandorle tostate e mele Beef fillet with foie gras, toasted almonds and apple	€ 25,00
Rib eye di black angus alla brace (300 gr) Grilled prime quality beef rib eye (300 gr)	€ 25,00

Secondi di pesce - Fish main courses

Salmone alla brace, salsa alla soia, purè di patate al wasabi Grilled salmon, soy sauce, wasabi mashed potatoes	€ 19,00
Tonno rosso di alta qualità con panatura di zenzero e pistacchi scottato alla griglia con scarola e olive infornate High quality seared red tuna in ginger and pistachios crust with endive and black olives	€ 22,00
Sogliola alla mugnaia con tartufo nero Sole meuniere with black truffle	€ 26,00
Filetto di spigola al forno con riduzione di limone e carciofi croccanti Sea bass fillet cooked in the oven with lemon and dill sauce and crunchy artichokes	€ 26,00
Astice alla griglia con insalatina di avocado, rughetta, ravanelli e mango Grilled fresh lobster with a salad of avocado, rucola, radish and mango	€ 45,00

Menu Degustazione Astice - Lobster Tasting Menu

Euro 70,00; vini inclusi Euro 93,00 p.p. - Euro 70,00 p.p. wines included Euro 93,00 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 rucola

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

Cialda croccante al pistacchio, crema pasticcera 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 miele al tartufo

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

Carpaccio of high quality beef fillet with summer black truffle and lime

Matured cheeses with black truffle and truffle honey

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 summer black truffle, soft potato pie filled with smoked provola cheese

Barolo - Docg - Ettore Germano (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)

I contorni - Side dishes

Patate al forno con rosmarino - Roasted potatoes with rosemary	€	6,00
Pomodorini con sedano, origano e basilico - Cherry tomatoes with celery, oregano and basil	€	6,00
Insalata mista - Mixed salad (lettuce, carrots, cherry tomatoes)	€	7,00
Carciofo alla Romana - Artichoke in Roman style	€	8,00
Scarola ripassata con aglio e peperoncino - Endive cooked with garlic and hot pepper	€	7,00
Asparagi alla griglia con semi di sesamo - Grilled asparagus with sesame seeds	€	9,00
Purè di patate con tartufo nero - 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
Sorbetto al limone di Amalfi - Lemon sorbet from Amalfi	€	8,00
Fruttini gelato di Lancusi - Selection of natural fresh fruit sorbets	€	10,00
Tortino al cioccolato con cuore morbido (preparazione 10 minuti) - Homemade chocolate pie (cooking time 10 minutes)	€	10,00

Frutta fresca- Fresh Fruit

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