

## Antipasti Life Gourmet - Life Gourmet Appetizers

<b>Parmigiana di melanzane alla griglia in pasta fillo croccante</b>	€	13,00
Crunchy dough filled with a delicate eggplant parmigiana		
<b>Asparagi alla griglia con uovo pochè in crosta di pankò</b>	€	14,00
Grilled asparagus with poached egg		
<b>Burrata in pasta fillo croccante, Culatello ed asparagi</b>	€	14,00
Crunchy dough filled with warm burrata cheese, Culatello ham and grilled asparagus		
<b>Carpaccio di filetto di manzo di alta qualità con tartufo nero e rughetta</b>	€	15,00
High quality beef fillet carpaccio with black truffle and rucola		
<b>Tartare fine di Chianina, senape, uovo di quaglia, cipolla di Tropea, capperi di Pantelleria</b>	€	16,00
Chianina beef tartare, mustard, quail egg, onions from Tropea, capers from Pantelleria		
<b>Uovo pochè in crosta di pankò, burrata e tartufo nero</b>	€	16,00
Crispy organic poached egg with burrata cheese and black truffle		

## Antipasti di Pesce - Fish Appetizers

<b>Soutè di cozze e vongole di alta qualità</b>	€	15,00
High quality mussels and clams soutè		
<b>Carpaccio di spigola con olio extra vergine di oliva, tartufo nero e rughetta</b>	€	14,00
Sea bass carpaccio with black truffle, extra virgin olive oil and rucola		
<b>Carpaccio di gamberoni* rossi di Sicilia con avocado e sale nero delle Hawaii</b>	€	18,00
Sicilian red king prawns* carpaccio with avocado and black salt from Hawaii		
<b>Degustazione di tre carpacci di pesce: gambero* rosso con avocado, spigola con tartufo nero, scampi* con ravanella e sedano</b>	€	19,00
Degustation of 3 fish carpaccio: red king prawns* with avocado fruit, sea bass with black truffle, scampi* with radish and celery)		
<b>Astice alla Catalana</b>	€	22,00
Boiled fresh lobster with tomato, onion and potato		

\* Pesce o crostacei di alta qualità congelati a bordo.

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

## La Gastronomia di Qualità -The high quality Gastronomy

### I classici - The classics

<b>Mortadella al pistacchio “Salumificio Cortebuona” con parmigiano “Vacche Rosse”</b>	€	10,00
Pistachios mortadella “Salumificio Cortebuona” with parmigiano cheese “Vacche Rosse”		
<b>Caprese con mozzarella di bufala (250 gr), pomodorini e basilico</b>	€	12,00
Caprese with mozzarella cheese (250 gr), cherry tomatoes and basil		
<b>Prosciutto di Parma “Selezione Galloni” con mozzarella di bufala DOP (250 gr)</b>	€	14,00
Parma ham “Selezione Galloni” with buffalo mozzarella cheese DOP (250 gr)		
<b>Culatello di Norcia con burratina pugliese</b>	€	14,00
Culatello ham from Norcia with burrata cheese		
<b>Verdure grigliate con burratina pugliese</b>	€	14,00
Grilled vegetables with burrata cheese		

### Selezioni di formaggi stagionati e freschi - Matured and fresh cheese selection

<b>Bufala DOP (250 gr) - Buffalo mozzarella cheese (250 gr)</b>	€	11,00
<b>Formaggi freschi: mozzarella di bufala affumicata, ricottina di bufala e burratina</b>	€	12,00
Fresh cheese selection: smoked buffalo mozzarella, ricotta cheese, burrata cheese		
<b>Tre formaggi stagionati “Selezione Classica”</b>	€	12,00
Three matured cheese “Classic selection”		
<b>Tre formaggi stagionati “Selezione Gourmet”</b>	€	13,00
Three matured cheese “Gourmet Selection”		
<b>Tre formaggi cusiè di Beppino Ocelli: al Tartufo Nero, al Barolo, in foglie di castagno</b>	€	14,00
Three high quality Cusiè cheese: with Black Truffe, with Barolo wine, in chestnut leaves		

### Selezioni di salumi e prosciutti - Salami and ham selection

<b>Salsicette di Siena e di cinghiale - Small sausages from Siena and small boar sausages</b>	€	9,00
<b>Selezione di salumi “Gourmet”: di cinghiale, al Barolo, al Tartufo Nero</b>	€	12,00
Gourmet salami selection: boar salami, with Barolo wine, with Black Truffle		
<b>Selezione al Tartufo Nero: formaggio cusiè di Beppino Ocelli, salame e mortadella</b>	€	13,00
Black Truffle selection: cusiè cheese, salami and mortadella		
<b>Selezione di Prosciutto di Parma, Culatello di Norcia, Prosciutto di Norcia</b>	€	14,00
Parma ham, Culatello ham from Norcia, ham from Norcia		

### Selezioni Vegetali - Vegetable Selection

<b>Verdure grigliate: zucchine, melanzane, radicchio, belga</b>	€	10,00
Grilled vegetables: zucchini, aubergine, radish, belgium salad		
<b>Specialità vegetali (in olio): cuore di carciofo alla brace, cipolline cotte sotto cenere, pomodori secchi, pomodori semi secchi, olive taggiasche, fior di capperò</b>	€	10,00
Vegetable specialities (in oil): grilled artichokes, onions, dry tomatoes, semi-dry tomatoes, black olives, capers		
<b>Due carciofi alla romana</b>	€	12,00
Two artichokes in Roman style		

## Primi Piatti della Cucina Romana - Roman Pasta Courses

<b>Rigatoncini di Gragnano all'Amatriciana con guanciale di Amatrice e pecorino romano</b>	€	12,00
Short artisan pasta “alla Amatriciana” with high quality bacon from Amatrice and Roman pecorino cheese		
<b>Tonnarelli cacio e pepe</b>	€	12,00
Homemade tonnarelli with cacio cheese and pepper		
<b>Spaghetti di Gragnano alla carbonara con uova biologiche, guanciale di Amatrice, parmigiano Vacche Rosse, pepe di Sichuan</b>	€	13,00
Artisan spaghetti “alla carbonara” with organic eggs, high quality bacon from Amatrice, Vacche Rosse parmigiano cheese, Sichuan pepper		

## Primi Piatti della Tradizione Italiana - Italian Traditional Pasta

<b>Fettuccine di Campofilone con pomodorini scottati al basilico e burrata</b>	€	13,00
Homemade fettuccine with cherry tomatoes, basil and creamy burrata cheese		
<b>La nostra lasagna fatta in casa con ragù di filetto di manzo</b>	€	13,00
Homemade lasagna with beef fillet sauce		
<b>Tagliatelle di Campofilone alla Bolognese</b>	€	13,00
Artisan tagliatelle in a beef “Bolognese sauce”		
<b>Risotto con funghi porcini** di alta qualità</b>	€	18,00
Risotto with high quality porcini mushrooms**		

\* Pesce o crostacei di alta qualità congelati a bordo.

\*\* prodotto di qualità congelato

## **Primi Piatti : i nostri Classici - Our Classic Pasta Courses**

<b>I nostri ravioli di ricotta e pecorino con guanciale e carciofi** croccanti</b>	€	14,00
Homemade ravioli filled with ricotta and pecorino cheese, crispy artichoke**, bacon		
<b>Gnocchi fatti in casa con salsiccia artigianale, asparagi e tartufo nero</b>	€	14,00
Homemade gnocchi with artisan sausage, asparagus and black truffle		
<b>I nostri ravioli ripieni di burrata con vellutata di parmigiano e tartufo nero</b>	€	16,00
Homemade ravioli filled with burrata cheese, parmigiano cream and black truffle		

## **Primi Piatti di Pesce - Fish Pasta Courses**

<b>Paccheri di Gragnano con spigola, scorfano e pomodorini scottati al basilico</b>	€	17,00
Short artisan pasta with sea bass, rockfish, cherry tomatoes and basil		
<b>Fettuccine di Campofilone con gamberoni*, pomodorini e asparagi</b>	€	18,00
Homemade fettuccine with king prawns*, cherry tomatoes and asparagus		
<b>Bavette di Gragnano con frutti di mare, crostacei e briciole di pane</b>	€	18,00
Artisan flat spaghetti with high quality sea food and bread crumbs		
<b>Fettuccine di Campofilone con astice e pomodorini</b>	€	20,00
Homemade fettuccine with lobster and cherry tomatoes		

## **Secondi di carne - Meat main courses**

<b>Cotoletta alla Milanese con purè di patate</b>	€	19,00
“Milanese style” breaded veal cutlet with mashed potatoes		
<b>Tagliata di filetto di manzo con tartufo nero</b>	€	22,00
Beef fillet sliced with black truffle		
<b>Filetto di manzo con foie gras, mandorle tostate e mele</b>	€	23,00
Beef fillet with foie gras, toasted almonds and apple		
<b>Carrè di vitello da latte con carciofi** in 2 consistenze</b>	€	23,00
Tender veal loin with sautéed artichokes** and artichokes sauce		
<b>Tagliata di manzo di alta qualità cotta alla brace (Italia, 300 gr)</b>	€	23,00
Top quality Italian grilled sliced beef (Italy, 300 gr)		
<b>Carrè di agnello in crosta di mandorle con purè di patate al tartufo nero</b>	€	24,00
Rack of lamb in almond crust with black truffle mashed potatoes		

\*\* prodotto di qualità congelato

## Secondi di pesce - Fish main courses

<b>Salmone alla brace, salsa alla soia, purè di patate al wasabi</b>	€	19,00
Grilled salmon, soy sauce, wasabi mashed potatoes		
<b>Filetto di orata al cartoccio con patate, zucchine, fior di capperi e olive taggiasche</b>	€	21,00
Baked sea bream fillet "al cartoccio" with potatoes, zucchini, capers and black olives		
<b>Sogliola alla mugnaia con tartufo nero</b>	€	23,00
Sole meuniere with black truffle		
<b>Filetto di rombo in crosta di patate, asparagi, riduzione di tartufo nero</b>	€	23,00
Turbot fillet baked in the oven in potato crust, asparagus, black truffle sauce		
<b>Filetto di spigola alla griglia con selezione di verdure baby di stagione</b>	€	25,00
Grilled sea bass fillet with a selection of seasonal baby vegetables		
<b>Astice alla griglia con insalatina di carciofi</b>	€	30,00
Grilled fresh lobster with artichokes salad		
<b>Scampi* di alta qualità cotti alla brace con insalatina di avocado, rughetta, ravanelli e mango</b>	€	30,00
Grilled high quality langoustine* with a salad of avocado fruit, arugula, radish and mango fruit		

**Selezione di piatti servita fino alle ore 18,00**  
**Selection of dishes served until 6.00 pm**

<b><u>Insalata Caesar:</u> pollo grigliato, bacon, lattuga, salsa caesar</b>	€	12,00
Caesar salad: grilled chicken, bacon, lettuce, caesar dressing		
<b><u>Insalata Greca:</u> lattuga, pomodori, olive nere, feta, cipolle di Tropea, salsa allo yogurt</b>	€	11,00
(lettuce, tomatoes, black olives, feta cheese, onions from Tropea, yogurt dressing)		
<b><u>Insalata Life:</u> lattuga, rughetta, avocado, mango, pere, noci e ricotta di bufala</b>	€	12,00
(lettuce, arugula, avocado fruit, mango fruit, pears, walnuts and buffalo ricotta cheese)		
<b><u>Insalata Gambero Reale:</u> gambero*, avocado, rughetta, ravanello</b>	€	15,00
King Prawn* Salad: king prawns*, avocado fruit, lime fruit, arugula, radish		
<b><u>Classic Burger:</u> hamburger di Chianina, lattuga, pomodoro, pancetta croccante</b>	€	15,00
Classic Burger: Chianina beef burger, lettuce, tomato, crispy bacon		
<b><u>Black Truffle Burger:</u> hamburger di Chianina, tartufo nero, lattuga, maionese al tartufo</b>	€	17,00
Black truffle Burger: Chianina beef burger, lettuce, black truffle, truffle mayonnaise sauce		
<b><u>Tagliata di pollo biologico con purè di patate e julienne di verdure croccanti</u></b>	€	15,00
Organic chicken sliced with mashed potatoes and crunchy vegetables julienne		
<b><u>Wok di riso pilaf, verdure croccanti, bocconcini di pollo bio e salsa di soia</u></b>	€	13,00
Wok of pilaf rice, crunchy vegetables, organic chicken and soya sauce		
<b><u>Wok di riso pilaf, verdure croccanti e gamberi* (leggermente piccante)</u></b>	€	17,00
Wok of pilaf rice, crunchy vegetables and prawns* (a bit spicy)		

## **I contorni - Side dishes**

<b>Patate al forno con rosmarino</b>	€	6,00
Roasted potatoes with rosemary		
<b>Spinaci novelli al burro di Normandia</b>	€	6,00
Steamed baby spinach with butter from Normandia		
<b>Insalata mista</b>	€	7,00
Mixed salad (lettuce, carrots, cherry tomatoes)		
<b>Insalatina di finocchi, olive taggiasche, arancia e pepe di Sichuan</b>	€	7,00
Salad with fennel, black olives, orange and Sichuan pepper		
<b>Insalatina di pomodori, rughetta, sedano e basilico</b>	€	7,00
Salad with tomatoes, arugula, celery and basil		
<b>Cicoria ripassata</b>	€	7,00
Roman cicory with oil, garlic and hot pepper		
<b>Asparagi alla griglia con semi di sesamo</b>	€	9,00
Grilled asparagus with sesame seeds		
<b>Purè di patate con tartufo nero</b>	€	9,00
Black truffle mashed potatoes		



## **Dolci fatti in casa - Homemade Dessert**

<b>Tiramisù della casa all'Amaretto di Saronno</b>	€	8,00
Homemade tiramisù with Amaretto di Saronno		
<b>Panna cotta con cioccolato e arance candite o con frutti di bosco</b>	€	8,00
Chocolate panna cotta or wild berries		
<b>Sfoglie croccanti con crema chantilly e cioccolato fondente</b>	€	8,00
Puff pastry with chantilly cream and dark chocolate		
<b>Cialda croccante al pistacchio con crema e fragole</b>	€	8,00
Crunchy pastry with pistachios stuffed with cream and strawberries		
<b>Sorbetto al limone di Amalfi</b>	€	8,00
Lemon sorbet from Amalfi		
<b>Sorbetto al limone di Amalfi con vodka</b>	€	9,00
Creamy lemon sorbet from Amalfi with vodka		
<b>Sorbetto alla fragola con prosecco</b>	€	9,00
Creamy strawberry sorbet with prosecco		
<b>Gelato artigianale nocciola e cioccolato</b>	€	8,00
Homemade ice cream (hazelnut, chocolate)		
<b>Fruttini gelato di Lancusi</b>	€	9,00
Natural fresh fruit sorbet in fruits cups		
<b>Cremoso al cioccolato, biscotto al peperoncino e lamponi</b>	€	10,00
Chocolate mousse, crunchy chocolate chili pepper biscuit, raspberries		

## **Frutta fresca- Fresh Fruits**

<b>Frutti di bosco / Wild berries</b>	€	10,00
<b>Ananas / Pineapple</b>	€	8,00
<b>Fragole / Strawberries</b>	€	8,00
<b>Tagliata di frutta / Mix of sliced fruits</b>	€	11,00
<b>Cestino di pane artigianale e focaccia / Homemade bread and focaccia</b>	€	3,00
<b>Servizio per persona / Service per person</b>	€	2,00