

life.
ristorante & wine bar

Menu Pranzo
Lunch Menu

Dalle ore 12.00 alle ore 18.00

From 12.00pm to 6.00pm

E' disponibile anche il menù con la lista completa degli allergeni
(Regolamento UE 1169/2011)
A detailed allergen menu is available upon request
(EU Regulation 1169/2011)

Menu Tartufo Nero Fresco

Fresh Black Truffle Menu

Antipasti - Starters (10 gr a porzione - 10g per portion)

Carpaccio di filetto di manzo con tartufo nero fresco e rughetta € 28,00
Beef fillet carpaccio with fresh black truffle and arugula

Uovo biologico pochè in crosta di pankò, burrata e tartufo nero fresco € 28,00
Organic poached egg in a pankò crust with burrata and fresh black truffle

Primi Piatti – First Courses (10 gr a porzione - 10g per portion)

Gnocchi fatti in casa con salsiccia artigianale, asparagi e tartufo nero fresco € 32,00
Homemade gnocchi with artisan sausage, asparagus and fresh black truffle

Ravioli di burrata con vellutata di parmigiano e tartufo nero fresco € 34,00
Burrata-filled ravioli with parmesan velouté and fresh black truffle

Spaghetti alla Carbonara con tartufo nero fresco € 32,00
Artisan spaghetti Carbonara with fresh black truffle

Tagliolini artigianali con burro di Normandia e tartufo nero fresco € 34,00
Handmade tagliolini with Normandy butter and fresh black truffle

Secondi Piatti – Main Courses (10 gr a porzione - 10g per portion)

Filetto di manzo al tartufo nero fresco € 44,00
Beef fillet with fresh black truffle

Sogliola alla mugnaia con tartufo nero fresco € 46,00
Sole meuniere with fresh black truffle

Menu Degustazione Tartufo Nero Fresco : 3 portate + dessert

€110,00 p.p. (bevande non incluse)

Fresh Black Truffle Tasting Menu: 3 courses + dessert

€ 110,00 p.p. (excluding beverages)

E' possibile aggiungere il tartufo nero fresco agli altri piatti del menu. Costo a porzione € 18,00.

Fresh black truffle can also be added to other dishes on the menu. Cost per portion € 18,00

Menu con Carciofi Freschi di Alta Qualità

Premium Fresh Artichokes Menu

Antipasti - Starters

Tagliata di carciofi alla griglia Grilled artichokes slices	<i>€ 19,00</i>
Uovo biologico pochè in crosta di panko, burrata e cuore di carciofo Organic poached egg in a panko crust with burrata and artichoke heart	<i>€ 19,00</i>
Calamaretti scottati con carciofi e menta Seared baby squids, artichokes and mint	<i>€ 22,00</i>

Primi Piatti – First Courses

Pappardelle con carciofi, guanciale e pecorino romano Pappardelle with artichokes, guanciale and pecorino romano	<i>€ 19,00</i>
Gnocchi fatti in casa con cuore di carciofo e salsiccia artigianale Homemade gnocchi with artichoke heart and artisan sausage	<i>€ 19,00</i>
Ravioli ripieni con carciofi, ricotta di bufala e vellutata di parmigiano Ravioli stuffed with artichokes, buffalo ricotta and parmigiano velouté	<i>€ 19,00</i>

Secondi Piatti – Main Courses

Filetto di spigola al forno con carciofi e patate Oven-baked seabass fillet with artichokes and potatoes	<i>€ 30,00</i>
--	----------------

Menu Degustazione Astice - Lobster Tasting Menu

€ 90,00; vini inclusi €120,00 p.p. - €90,00 p.p. ; with wine pairing €120,00 per person

Salmone con avocado, cetriolo e semi di sesamo tostiti
Tonno con mango, semi di sesamo e basilico
Gambero* rosa con songino e lime

Salmon with avocado, cucumber and toasted sesame seeds
Tuna with mango, sesame seeds and basil
Pink prawn* with songino lettuce and lime

Etna Bianco Calderara - Doc - Cottanera (Sicilia)

*

Tagliolini fatti in casa con Astice e pomodorini
Handmade tagliolini 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 avocado salad, daikon and arugula

Bramito - Igt - Castello della Sala - Antinori

*

Cialda croccante al pistacchio, crema pasticcera e fragole
Crunchy pistachio wafer with cream and strawberries

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

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

* Shellfish sourced from the Mediterranean and frozen on board. Raw fish is subjected to rapid freezing (EU Regulation 853/04)

Menu Degustazione Tartufo Nero - Black Truffle Tasting Menu

€70,00; vini inclusi €105,00 p.p. - €70,00; with wine pairing €105,00 per person

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

Premium beef fillet carpaccio with black truffle and lime
Aged cheeses with black truffle and truffle honey
Smoked duck carpaccio with pears and acacia honey or figs

Chianti Classico Pèppoli - Docg - Antinori (Toscana)

*

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

Burrata-filled ravioli with parmigiano velouté 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

Sliced beef fillet with black truffle, potato tartlet with a heart of smoked provola

Barolo - Docg - Ettore Germano (Piemonte)

*

Sfoglia croccante con crema chantilly e cioccolato fondente

Crispy pastry layers with chantilly cream and dark chocolate


Moscato “Dindarello” - Igt - Maculan (Veneto)

Piatti a base di Verdure di Qualità, Uova Bio e Formaggi Artigianali


Antipasti

Fiori di zucca in tempura ripieni di ricotta di bufala con miele di acacia e erba cipollina	€ 16,00
Parmigiana di melanzane alla griglia in pasta fillo croccante	€ 16,00
Caprese ai tre pomodori con mozzarella di bufala e basilico	€ 15,00
Uovo biologico pochè in crosta di panko, burrata e tartufo nero	€ 19,00

Le Nostre Insalate

Insalata di songino, avocado, cetriolo e vinaigrette di aceto balsamico riserva 	€ 15,00
Insalata con burrata, lattuga, songino, cetriolo, avocado, mango e ravanello	€ 18,00
Insalata con formaggio di capra alla griglia, iceberg, songino, rughetta, fragole, noci e miele di acacia	€ 16,00

Le Nostre Paste

Spaghetti trafileti al bronzo alla "Carbonara dell'Orto" con zucchine croccanti, fiori di zucca, uova bio e parmigiano "Vacche Rosse"	€ 16,00
Mezzi paccheri rigati alla "Norma" con melanzane, pomodoro e ricotta affumicata	€ 16,00
Spaghetti trafileti al bronzo ai tre pomodori 	€ 15,00
Ravioli fatti in casa ripieni di burrata all'Arrabbiata	€ 15,00
Ravioli fatti in casa ripieni di burrata con vellutata di parmigiano e tartufo nero	€ 20,00

Piatti a base di Carne

Antipasti

Carpaccio di anatra affumicata con pere e miele di acacia	€ 16,00
Burrata in pasta fillo croccante, prosciutto iberico di alta qualità e asparagi	€ 22,00
La nostra Caesar salad con petto di pollo impanato croccante, lattuga, songino, bacon, scaglie di parmigiano e salsa Caesar	€ 20,00
Prosciutto iberico di alta qualità con mozzarella di bufala campana	€ 22,00
Tartare di filetto di manzo tagliata al coltello con cipolla di Tropea, capperi, senape di Digione, uovo di quaglia e cetriolo	€ 20,00
Il nostro vitel tonnè con uova di quaglia sode, pomodorini confit, polvere di olive, capperi e cetriolini	€ 20,00

Le Nostre Paste

Mezzi paccheri rigati all'Amatriciana con guanciale di Amatrice e pecorino romano	€ 15,00
Spaghetti trafilati al bronzo alla Carbonara con uova biologiche, guanciale di Amatrice, parmigiano "Vacche Rosse" e pepe nero	€ 15,00
Fettuccine artigianali al ragù di filetto di manzo	€ 18,00

Secondi Piatti

Pollo bio disossato alla griglia con purè alla diavola	€ 19,00
Bocconcini di pollo bio con riso pilaf e verdure al wok	€ 18,00
Cotoletta di vitella alla Milanese con pomodorini e rucola	€ 24,00
Tagliata di filetto di manzo al tartufo nero	€ 27,00
Rib eye di black angus di alta qualità alla griglia (250gr)	€ 29,00
Filetto alla griglia con patate fritte croccanti fatte in casa	€ 27,00

Piatti a base di Pesce

Antipasti

Insalata di songino, avocado, mazzancolle*, cetriolo e salsa rosa fatta in casa	€ 19,00
Frittura di calamari* e gamberi* con maionese agli agrumi fatta in casa	€ 20,00
Calamaretti scottati con carciofi e menta	€ 22,00
Carpaccio di gambero* rosso con avocado, cetriolo e basilico	€ 26,00
Tris di tartare: salmone con avocado, cetriolo e semi di sesamo tostati; tonno con mango, semi di sesamo e basilico; gambero* rosa con songino e lime	€ 22,00

Le Nostre Paste

Mezzi paccheri rigati con spigola, scorfano, pomodorini scottati al basilico e peperoncino	€ 23,00
Spaghetti trafiletti al bronzo con frutti di mare e crostacei	€ 24,00
Gnocchetti fatti in casa con gambero* rosso, pomodori datterini, spigola e basilico	€ 28,00
Spaghetti trafiletti al bronzo alle vongole veraci di alta qualità	€ 24,00
Fettuccine artigianali con astice e pomodorini	€ 34,00

Secondi Piatti

Tagliata di tonno rosso di alta qualità alla griglia con patate fritte fatte in casa	€ 22,00
Salmone alla griglia, salsa di soia e purè al wasabi	€ 22,00
Filetto di spigola alla griglia con patate fritte fatte in casa	€ 26,00
Sogliola alla griglia con purè di patate	€ 35,00
Rombo al forno con patate, pomodorini e olive nere (minimo 2 persone)	€9/100gr
Spigola al sale (minimo 2 persone)	€9/100gr
Astice alla griglia con insalatina di avocado, rughetta, ravanelli e mango	€ 54,00

*Pesce e crostacei pescati e congelati a bordo. Il pesce crudo è sottoposto a rapido abbattimento (CE 853/2004)

Contorni

Patatine al forno con rosmarino	€ 7,00
Patatine fritte fatte in casa	€ 8,00
Pomodorini con sedano, origano e basilico	€ 8,00
Spinaci al burro	€ 8,00
Insalatina di finocchi, arancia, olive taggiasche e pepe nero	€ 8,00
Selezione di insalata mista	€ 9,00
Carciofo alla romana	€ 8,00
Asparagi alla griglia con semi di sesamo	€ 10,00
Purè di patate con tartufo nero	€ 10,00

Dolci fatti in casa

Tiramisù della casa	€ 9,00
Sfoglie croccanti con crema chantilly e cioccolato fondente	€ 9,00
Cialda croccante al pistacchio con crema e fragole	€ 9,00
Sorbetto al limone di Amalfi	€ 9,00
Gelato artigianale al cioccolato e nocciola	€ 9,00
Delizia al limone**	€ 9,00
Sorbetti di frutta artigianali	€ 9,00
Tortino al cioccolato con cuore morbido (preparazione 10 minuti)	€ 10,00

Frutta Fresca

Frutti di bosco	€ 10,00
Fragole	€ 9,00
Ananas	€ 9,00
Tagliata di frutta	€ 12,00
Cestino di pane fatto in casa: focaccia, grissini, pane integrale e ai sette cereali	€ 4,00
Servizio per persona	€ 2,50




Dishes with Premium Vegetables, Organic Egg and Artisan Cheeses


Starters

Tempura courgette flowers stuffed with buffalo ricotta, acacia honey and chives	€ 16,00
Grilled aubergine parmigiana in crispy filo pastry	€ 16,00
Three-tomato caprese with buffalo mozzarella and basil	€ 15,00
Organic poached egg in a panko crust with burrata and black truffle	€ 19,00

Salads

Songino lettuce salad with avocado, cucumber and aged balsamic vinegar 	€ 15,00
Salad with burrata, lettuce, songino lettuce, cucumber, avocado, mango and radish	€ 18,00
Salad with grilled goat cheese, iceberg lettuce, songino lettuce, arugula, strawberries, walnuts and acacia honey	€ 16,00

First Courses

Spaghetti "Vegetable Carbonara" with crispy courgettes, courgette flowers, organic egg and "Vacche Rosse" parmigiano	€ 16,00
Ridged mezzi paccheri "alla Norma" with aubergine, tomato sauce and smoked ricotta	€ 16,00
Spaghetti with three-tomatoes sauce and basil 	€ 15,00
Burrata-filled ravioli with a spicy tomato sauce	€ 15,00
Burrata-filled ravioli with parmigiano velouté and black truffle	€ 20,00

** high quality frozen product



Meat-based Dishes

Starters

Smoked duck carpaccio with pears and acacia honey	€ 16,00
Crispy filo pastry burrata with premium Iberian ham and asparagus	€ 20,00
Our Caesar salad with crispy breaded chicken breast, lettuce, songino lettuce, bacon, parmigiano flakes and Caesar sauce	€ 22,00
Premium Iberian ham with buffalo mozzarella	€ 22,00
Hand-cut beef fillet tartare with Tropea onion, capers, Dijon mustard, quail egg and cucumber	€ 20,00
Our vitel tonnè with hard-boiled quail eggs, confit cherry tomatoes, olive powder, capers and pickled cucumbers	€ 20,00

First Courses

Ridged mezzi paccheri Amatriciana with Amatrice guanciale and pecorino romano	€ 15,00
Spaghetti Carbonara with organic eggs, Amatrice guanciale, "Vacche Rosse" parmigiano and black pepper	€ 15,00
Artisan fettuccine with beef fillet ragout	€ 18,00

Main Courses

Grilled free-range organic boneless chicken with spicy mashed potatoes	€ 19,00
Organic chicken strips with pilaf rice and wok vegetables	€ 18,00
Milanese veal cutlet with cherry tomatoes and arugula	€ 24,00
Sliced beef fillet with black truffle	€ 27,00
Premium black angus Rib eye grilled to perfection (250gr)	€ 29,00
Grilled beef fillet with homemade fries	€ 27,00



Fish-based Dishes

Starters

Songino lettuce salad with avocado, prawns*, cucumber and homemade cocktail sauce	€ 19,00
Fried calamari* and king prawns* with homemade citrus mayonnaise	€ 20,00
Seared baby squids, artichokes and mint	€ 22,00
Red prawn* carpaccio with avocado, cucumber and basil	€ 26,00
Tartare trio: salmon with avocado, cucumber and toasted sesame seeds; tuna with mango, sesame seeds and basil; pink prawn* with songino lettuce and lime	€ 22,00

First Courses

Ridged mezzi paccheri with seabass, rockfish, lightly scorced cherry tomatoes, basil and a hint of chili	€ 23,00
Spaghetti with seafood and shellfish	€ 24,00
Homemade gnocchi with red prawn*, datterino tomatoes, seabass and basil	€ 28,00
Spaghetti with premium veraci clams	€ 24,00
Artisan fettuccine with lobster and cherry tomatoes	€ 34,00

Main Courses

Grilled premium bluefin tuna with homemade fries	€ 22,00
Grilled salmon with soy sauce and wasabi mashed potatoes	€ 22,00
Grilled seabass fillet with homemade fries	€ 26,00
Grilled sole fish with mashed potatoes	€ 35,00
Oven-baked sea bream with potatoes, cherry tomatoes and black olives (minimum order for 2 people. Price: € 9 per 100gr)	€9/100gr
Salt-crusted seabass (minimum order for 2 people. Price: € 9 per 100gr)	€9/100gr
Grilled lobster with a salad of avocado, arugula, radishes and mango	€ 54,00

*High quality fish or shellfish frozen on board. Raw fish is subject to rapid freezin (EU Regulation 853/2004)

Side Dishes

Oven-baked potatoes with rosemary	€ 7,00
Homemade fries	€ 8,00
Cherry tomatoes with celery, oregano and basil	€ 8,00
Sautéed spinach with premium butter	€ 8,00
A salad with fennel, orange, Taggiasca olives and black pepper	€ 8,00
Mixed salad selection	€ 9,00
Roman-style artichoke	€ 8,00
Grilled asparagus with sesame seeds	€ 10,00
Black truffle mashed potatoes	€ 10,00

Homemade Dessert

Classic tiramisù	€ 9,00
Crispy pastry layers with chantilly cream and dark chocolate	€ 9,00
Crunchy pistachio wafer with cream and strawberries	€ 9,00
Amalfi lemon sorbet	€ 9,00
Artisan chocolate and hazelnut ice-cream	€ 9,00
Lemon Delight cake**	€ 9,00
Assorted artisan fruit sorbets	€ 9,00
Warm chocolate lava cake (10 minutes preparation)	€ 10,00

Fresh Fruit

Mixed berries	€ 10,00
Strawberries	€ 9,00
Pineapple	€ 9,00
Sliced fruit platter	€ 12,00
Homemade bread basket: focaccia, grissini, whole wheat and seven-grain bread	€ 4,00
Service charge per person applies	€ 2,50

**high quality frozen product

Allergeni - Allergens

ALIMENTI DA SEGNALARE PER LE INTOLLERANZE E ALLERGIE ALIMENTARI FOODS TO REPORT FOR INTOLERANCE AND FOOD ALLERGIES

- 1) **Cereali contenenti glutine** – *Gluten- containing cereals*
- 2) **Crostacei** - *Crustaceans*
- 3) **Uova** - *Eggs*
- 4) **Pesce** - *Fish*
- 5) **Arachidi** - *Peanuts*
- 6) **Soia** - *Soy*
- 7) **Latte e lattosio** - *Milk and lactose*
- 8) **Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi)**
Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios)
- 9) **Sedano** - *Celery*
- 10) **Senape** - *Mustard*
- 11) **Semi di sesamo** - *Sesame seeds*
- 12) **Anidride solforosa e solfiti se superiori a determinate concentrazioni**
Sulfur dioxide and sulphites (above certain concentrations)
- 13) **Lupini** - *Lupins*
- 14) **Molluschi** - *Clams*

VI PREGHIAMO DI SEGNALARCI EVENTUALI ULTERIORI INTOLLERANZE OLTRE QUELLE INDICATE SOPRA
PLEASE INFORM US OF ANY ALLERGIES OR INTOLERANCE BEYOND THOSE LISTED ABOVE

E' CONSULTABILE IL MENU CON LA LISTA COMPLETA DEGLI ALLERGENI PER SINGOLO PIATTO
A DETAILED ALLERGEN MENUIS AVAILABLE UPON REQUEST