

# *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)

## **Menu Degustazione Astice - Lobster Tasting Menu**

*Euro 80,00; vini inclusi Euro 110,00 p.p. - Euro 80,00 p.p. wines included Euro 110,00 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*

### **Etna Bianco Calderara - Doc - Cottanera (Sicilia)**

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*

### **Chardonnay - Doc - Livio Felluga (Friuli Venezia-Giulia)**

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 65,00; vini inclusi Euro 95,00 p.p. - Euro 65,00 p.p.; wines included Euro 95,00 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 Fonterutoli - Docg - Mazzei (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)

## **Menu Funghi Porcini Freschi di alta qualità** **High Quality Fresh Wild Mushrooms Menu**

### **Antipasti - Appetizers**

<b>Funghi porcini freschi alla griglia</b> Grilled fresh wild mushrooms	<i>€ 26,00</i>
<b>Uovo biologico pochè in crosta di panko, burrata e funghi porcini freschi</b> Crispy organic poached egg with burrata cheese and fresh wild mushrooms	<i>€ 23,00</i>

### **Primi Piatti – Pasta Courses**

<b>Pappardelle con funghi porcini freschi</b> Pappardelle with fresh wild mushrooms	<i>€ 26,00</i>
<b>Gnocchi con funghi porcini freschi e salsiccia artigianale</b> Homemade gnocchi with fresh wild mushrooms and artisan sausage	<i>€ 26,00</i>
<b>Pappardelle con funghi porcini freschi e tartufo nero fresco</b> Pappardelle with fresh wild mushrooms and fresh black truffle	<i>€ 35,00</i>
<b>Gnocchi con funghi porcini freschi, salsiccia artigianale e tartufo nero fresco</b> Homemade gnocchi with fresh wild mushrooms, artisan sausage and fresh black truffle	<i>€ 35,00</i>

### **Secondi Piatti – Main Courses**

<b>Tagliata di filetto di manzo con funghi porcini freschi</b> Sliced beef fillet with fresh wild mushrooms	<i>€ 38,00</i>
<b>Filetto di spigola al forno con funghi porcini freschi e patatine novelle</b> Sea bass fillet cooked in the oven with fresh wild mushrooms and baby potatoes	<i>€ 40,00</i>

## **Menu Tartufo Nero Fresco**

### **Fresh Black Truffle Menu**

#### **Antipasti - Appetizers**

<b>Carpaccio di filetto di manzo con tartufo nero fresco e rughetta</b> High quality beef fillet carpaccio with fresh black truffle and rucola	<i>€ 28,00</i>
<b>Carpaccio di spigola con tartufo nero fresco e rughetta</b> Sea bass carpaccio with fresh black truffle and rucola	<i>€ 28,00</i>
<b>Uovo biologico pochè in crosta di panko, burrata e tartufo nero fresco</b> Crispy organic poached egg with burrata cheese and fresh black truffle	<i>€ 28,00</i>

#### **Primi Piatti – Pasta Courses**

<b>Gnocchi fatti in casa con salsiccia artigianale, asparagi e tartufo nero fresco</b> Homemade gnocchi with artisan sausage, asparagus and fresh black truffle	<i>€ 30,00</i>
<b>Ravioli di burrata con vellutata di parmigiano e tartufo nero fresco</b> Homemade ravioli filled with burrata cheese, parmesan cream and fresh black truffle	<i>€ 32,00</i>
<b>Spaghetti alla Carbonara con tartufo nero fresco</b> Artisan spaghetti “alla Carbonara” with fresh black truffle	<i>€ 30,00</i>
<b>Tagliolini artigianali con burro di Normandia e tartufo nero fresco</b> Homemade tagliolini pasta with Normandy butter and fresh black truffle	<i>€ 32,00</i>

#### **Secondi Piatti – Main Courses**

<b>Filetto di manzo al tartufo nero fresco</b> Beef fillet with fresh black truffle	<i>€ 40,00</i>
<b>Sogliola alla mugnaia con tartufo nero fresco</b> Sole meuniere with fresh black truffle	<i>€ 42,00</i>

#### **Menu Degustazione Tartufo Nero Fresco : 3 portate + dessert**

**€100,00 p.p. (bevande non incluse)**

Fresh Black Truffle Tasting Menu: 3 courses + dessert

€ 100,00 p.p. (beverage not included)

## Antipasti Life - Life Appetizers

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

## Antipasti di Pesce - Fish Appetizers

<b>Insalata di carciofi crudi, gamberi* rosa locali e songino</b> Artichokes salad with local pink prawns* and lettuce	€ 20,00
<b>Degustazione di tre carpacci: gambero* rosso con avocado; spigola con tartufo nero fresco; scampi* con ravanello e sedano</b> Degustation of 3 carpaccio: red king prawn* with avocado; sea bass with fresh black truffle; scampi* with radish and celery	€ 20,00
<b>Calamaretti scottati con carciofi e menta</b> Seared baby squids, artichokes and mint	€ 20,00
<b>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</b> Tris of fish tartare: Salmon with avocado, cucumber and toasted sesame seeds; Tuna with mango, sesame seeds and basil; Pink prawn* with lettuce and lime	€ 22,00

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

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

## **Primi Piatti della Cucina Romana - Roman Pasta Courses**

**Mezzi paccheri rigati all'Amatriciana con guanciale di Amatrice e pecorino romano** € 14,00

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, pepe** € 14,00

Artisan spaghetti “alla Carbonara” with organic eggs, high quality bacon from Amatrice, parmigiano cheese, pepper

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

**Ravioli ripieni con carciofi di alta qualità, ricotta di bufala e vellutata di parmigiano** € 19,00

Ravioli filled with high quality artichokes, buffalo ricotta cheese and parmigiano cream

**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** € 20,00

Homemade ravioli filled with burrata cheese, parmigiano cream and black truffle

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

**Mezzi paccheri rigati con spigola, scorfano, pomodorini scottati al basilico e peperoncino** € 19,00

Short artisan pasta with sea bass, rockfish, cherry tomatoes, basil and hot pepper

**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 di alta qualità** € 21,00

Spaghetti with high quality clams

**Fettuccine artigianali con astice e pomodorini** € 32,00

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**

<b>Pollo ruspante disossato alla brace con purè alla diavola</b> Grilled boneless chicken with spicy mashed potatoes	€ 19,00
<b>Cotoletta alla Milanese di vitella con osso con patate al forno e pomodorini confit</b> Breaded veal cutlet with roasted potatoes and confit cherry tomatoes	€ 22,00
<b>Tagliata di filetto di manzo con tartufo nero</b> Beef fillet sliced with black truffle	€ 25,00
<b>Carrè di agnello in crosta di mandorle con purè di patate al tartufo nero</b> Rack of lamb in almond crust with black truffle mashed potatoes	€ 25,00
<b>Filetto di manzo con foie gras, mandorle tostate e mele</b> Beef fillet with foie gras, toasted almonds and apple	€ 25,00
<b>Rib eye di black angus alla brace (300 gr)</b> Grilled prime quality beef rib eye (300 gr)	€ 25,00

## **Secondi di pesce - Fish main courses**

<b>Salmone alla brace, salsa alla soia, purè di patate al wasabi</b> Grilled salmon, soy sauce, wasabi mashed potatoes	€ 19,00
<b>Tonno rosso di alta qualità con panatura di zenzero e pistacchi scottato alla griglia con scarola e olive infornate</b> High quality seared red tuna in ginger and pistachios crust with endive and black olives	€ 22,00
<b>Sogliola alla mugnaia con tartufo nero</b> Sole meuniere with black truffle	€ 28,00
<b>Filetto di spigola al forno con carciofi in riduzione e alla griglia</b> Sea bass fillet cooked in the oven with artichoke sauce and grilled artichokes	€ 27,00
<b>Astice alla griglia con insalatina di avocado, rughetta, ravanelli e mango</b> Grilled fresh lobster with a salad of avocado, arugula, radish and mango	€ 52,00



## **I contorni - Side dishes**

<b>Patatine novelle al forno con rosmarino</b> Roasted baby potatoes with rosemary	€	6,00
<b>Pomodorini con sedano, origano e basilico</b> Cherry tomatoes with celery, oregano and basil	€	7,00
<b>Broccoletti all'agro</b> Turnip greens with evo oil and lemon sauce	€	7,00
<b>Scarola ripassata con olive infornate</b> Endive cooked with hot pepper and black olives	€	7,00
<b>Selezione di insalata mista</b> Selection of mixed salad (lettuce, carrots, cherry tomatoes, fennel)	€	9,00
<b>Carciofo alla Romana</b> Artichoke in Roman style	€	8,00
<b>Asparagi alla griglia con semi di sesamo</b> Grilled asparagus with sesame seeds	€	9,00
<b>Purè di patate con tartufo nero</b> Black truffle mashed potatoes	€	10,00

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

<b>Tiramisù della casa</b> Homemade tiramisù	€ 9,00
<b>Sfoglie croccanti con crema chantilly e cioccolato fondente</b> Puff pastry with chantilly cream and dark chocolate	€ 9,00
<b>Cialda croccante al pistacchio con crema e fragole</b> Crunchy pastry with pistachios stuffed with cream and strawberries	€ 9,00
<b>Sorbetto al limone di Amalfi</b> Lemon sorbet from Amalfi	€ 8,00
<b>Gelato artigianale al cioccolato e nocciola</b> Artisan chocolate and hazelnut ice cream	€ 9,00
<b>Delizia al limone**</b> Soft lemon cream cake**	€ 10,00
<b>Sorbetti di frutta artigianali</b> Selection of natural fresh fruit sorbets	€ 10,00
<b>Tortino al cioccolato con cuore morbido (preparazione 10 minuti)</b> Homemade chocolate pie (cooking time 10 minutes)	€ 10,00

## **Frutta fresca- Fresh Fruit**

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

\*\* prodotto di qualità congelato