

*life.*  
ristorante & wine bar



FONDÉ EN 1743

**MOËT & CHANDON**

C H A M P A G N E



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

|  |         |
|--|---------|
| <b>Parmigiana di melanzane alla griglia in pasta fillo croccante</b><br>Crunchy dough filled with a delicate aubergine parmigiana                            | € 15,00 |
| <b>Carpaccio di anatra affumicata con pere e miele di acacia</b><br>Smoked duck carpaccio with pears and honey   | € 16,00 |
| <b>Burrata in pasta fillo croccante, prosciutto di Sauris ed asparagi</b><br>Crunchy dough filled with warm burrata cheese, Sauris ham and grilled asparagus | € 16,00 |
| <b>Caprese ai 3 pomodori con mozzarella di bufala e basilico</b><br>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><br>Crispy organic poached egg with burrata cheese and black truffle                   | € 19,00 |

## Antipasti di Pesce - Fish Appetizers

|  |         |
|--|---------|
| <b>Insalata di songino, avocado, gamberi*, cetriolo e salsa rosa fatta in casa</b><br>King prawns* avocado, songino salad, cucumber and homemade cocktail sauce  | € 19,00 |
| <b>Frittura di calamari* e gamberi* con maionese agli agrumi fatta in casa</b><br>Fried squids* and king prawns* with homemade citrus fruits flavoured mayonnaise  | € 20,00 |
| <b>Degustazione di tre carpacci: gambero* rosso con avocado; spigola con tartufo nero fresco; scampi* con ravanello e sedano</b><br>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><br>Seared baby squids, artichokes and mint  | € 22,00 |
| <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><br>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** € 15,00

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** € 15,00

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** € 18,00

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** € 22,00

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

**Fettuccine artigianali con frutti di mare and crostacei** € 24,00

Artisan fettuccine with high quality sea food and shellfish

**Bavette trafile al bronzo con mazzancolle\* locali, zucchine romanesche, pomodorini e basilico** € 25,00

Bavette with king prawns\*, courgette, cherry tomatoes and basil

**Spaghetti alle vongole veraci di alta qualità** € 23,00

Spaghetti with high quality clams

**Fettuccine artigianali con astice e pomodorini** € 38,00

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><br>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><br>Breaded veal cutlet with roasted potatoes and confit cherry tomatoes | € 22,00 |
| <b>Tagliata di filetto di manzo con tartufo nero</b><br>Beef fillet sliced with black truffle  | € 26,00 |
| <b>Carrè di agnello in crosta di mandorle con purè di patate al tartufo nero</b><br>Rack of lamb in almond crust with black truffle mashed potatoes                | € 26,00 |
| <b>Rib eye di black angus di alta qualità alla griglia (250 gr)</b><br>Grilled prime quality beef rib eye (250 gr)   | € 29,00 |
| <b>Carrè di vitello con carciofi</b><br>Veal bone chop with artichokes   | € 29,00 |

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

|  |         |
|--|---------|
| <b>Salmone alla griglia, salsa alla soia, purè di patate al wasabi</b><br>Grilled salmon, soy sauce, wasabi mashed potatoes  | € 20,00 |
| <b>Tonno rosso di alta qualità con panatura di zenzero e pistacchi scottato alla griglia con scarola e olive infornate</b><br>High quality seared red tuna in ginger and pistachios crust with endive and black olives | € 24,00 |
| <b>Sogliola alla mugnaia con tartufo nero</b><br>Sole meuniere with black truffle  | € 35,00 |
| <b>Filetto di spigola al forno con carciofi in riduzione e alla griglia</b><br>Sea bass fillet cooked in the oven with artichoke sauce and grilled artichokes  | € 29,00 |
| <b>Astice alla griglia con insalatina di avocado, rughetta, ravanelli e mango</b><br>Grilled fresh lobster with a salad of avocado, arugula, radish and mango  | € 55,00 |

## **I contorni - Side dishes**

|  |         |
|--|---------|
| <b>Patatine al forno con rosmarino</b><br>Roasted potatoes with rosemary   | € 6,00  |
| <b>Pomodorini con sedano, origano e basilico</b><br>Cherry tomatoes with celery, oregano and basil                               | € 7,00  |
| <b>Scarola ripassata con olive infornate</b><br>Endive cooked with hot pepper and black olives                                   | € 7,00  |
| <b>Broccoletti ripassati con aglio e peperoncino</b><br>Turnip greens cooked with garlic and hot pepper                          | € 8,00  |
| <b>Carciofo alla romana</b><br>Artichoke in Roman style  | € 8,00  |
| <b>Insalatina di finocchi, arancia, olive taggiasche e pepe nero</b><br>Salad with fennel, orange, black olives and black pepper | € 8,00  |
| <b>Selezione di insalata mista</b><br>Selection of mixed salad (lettuce, carrots, cherry tomatoes, fennel)                       | € 9,00  |
| <b>Insalatina di songino, avocado e cetrioli</b><br>Salad with lettuce, avocado and cucumber                                     | € 9,00  |
| <b>Asparagi alla griglia con semi di sesamo</b><br>Grilled asparagus with sesame seeds   | € 10,00 |
| <b>Purè di patate con tartufo nero</b><br>Black truffle mashed potatoes  | € 10,00 |

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

|   |         |
|---|---------|
| <b>Tiramisù della casa</b><br>Homemade tiramisù   | € 9,00  |
| <b>Sfoglie croccanti con crema chantilly e cioccolato fondente</b><br>Puff pastry with chantilly cream and dark chocolate       | € 9,00  |
| <b>Cialda croccante al pistacchio con crema e fragole</b><br>Crunchy pastry with pistachios stuffed with cream and strawberries | € 9,00  |
| <b>Sorbetto al limone di Amalfi</b><br>Lemon sorbet from Amalfi   | € 9,00  |
| <b>Gelato artigianale al cioccolato e nocciola</b><br>Artisan chocolate and hazelnut ice cream                                  | € 9,00  |
| <b>Delizia al limone**</b><br>Soft lemon cream cake**   | € 10,00 |
| <b>Sorbetti di frutta artigianali</b><br>Selection of natural fresh fruit sorbets   | € 10,00 |
| <b>Tortino al cioccolato con cuore morbido (preparazione 10 minuti)</b><br>Homemade chocolate pie (cooking time 10 minutes)     | € 10,00 |
| <br><b>Frutta fresca- Fresh Fruit</b>   |         |
| <b>Frutti di bosco</b><br>Wild berries  | € 9,00  |
| <b>Fragole</b><br>Strawberries  | € 9,00  |
| <b>Tagliata di frutta</b><br>Mix of sliced fruit  | € 12,00 |
| <b>Cestino di pane artigianale e focaccia</b><br>Homemade bread and focaccia  | € 4,00  |
| <b>Servizio per persona</b><br>Service per person   | € 2,50  |

\*\* prodotto di qualità congelato

## **Menu con carciofi freschi di alta qualità** **High quality fresh artichokes menu**

### **Antipasti - Appetizers**

|  |                |
|--|----------------|
| <b>Tagliata di carciofi alla griglia</b><br>Sliced grilled artichokes  | <i>€ 19,00</i> |
| <b>Uovo biologico pochè in crosta di pankò, burrata e cuore di carciofo</b><br>Crispy organic poached egg with burrata cheese and artichokes | <i>€ 19,00</i> |
| <b>Insalata di carciofi e parmigiano "Vacche Rosse"</b><br>Artichokes salad with "Vacche Rosse" parmigiano cheese                            | <i>€ 17,00</i> |
| <b>Calamaretti scottati con carciofi e menta</b><br>Seared baby squids, artichokes and mint  | <i>€ 22,00</i> |

### **Primi Piatti – Pasta Courses**

|   |                |
|---|----------------|
| <b>Pappardelle con carciofi, guanciale e pecorino romano</b><br>Pappardelle with artichokes, guanciale and Roman pecorino cheese                                | <i>€ 19,00</i> |
| <b>Gnocchi fatti in casa con cuore di carciofo e salsiccia artigianale</b><br>Homemade gnocchi with artichokes and artisan sausage                              | <i>€ 19,00</i> |
| <b>Ravioli ripieni con carciofi, ricotta di bufala e vellutata di parmigiano</b><br>Ravioli filled with artichokes, buffalo ricotta cheese and parmigiano cream | <i>€ 19,00</i> |

### **Secondi Piatti – Main Courses**

|   |                |
|---|----------------|
| <b>Carrè di vitello con carciofi</b><br>Veal bone chop with artichokes  | <i>€ 29,00</i> |
| <b>Filetto di spigola al forno con carciofi in riduzione e alla griglia</b><br>Sea bass fillet cooked in the oven with artichoke sauce and grilled artichokes | <i>€ 28,00</i> |

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

*Euro 100,00; vini inclusi Euro 130,00 p.p. - Euro 100,00 p.p. wines included Euro 130,00 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 70,00; vini inclusi Euro 105,00 p.p. - Euro 70,00 p.p.; wines included Euro 105,00 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 Tartufo Nero Fresco**

### **Fresh Black Truffle Menu**

#### **Antipasti - Appetizers**

|   |                |
|---|----------------|
| <b>Carpaccio di filetto di manzo con tartufo nero fresco e rughetta</b><br>High quality beef fillet carpaccio with fresh black truffle and rucola       | <i>€ 29,00</i> |
| <b>Carpaccio di spigola con tartufo nero fresco e rughetta</b><br>Sea bass carpaccio with fresh black truffle and rucola                                | <i>€ 29,00</i> |
| <b>Uovo biologico pochè in crosta di panko, burrata e tartufo nero fresco</b><br>Crispy organic poached egg with burrata cheese and fresh black truffle | <i>€ 29,00</i> |

#### **Primi Piatti – Pasta Courses**

|  |                |
|--|----------------|
| <b>Gnocchi fatti in casa con salsiccia artigianale, asparagi e tartufo nero fresco</b><br>Homemade gnocchi with artisan sausage, asparagus and fresh black truffle | <i>€ 32,00</i> |
| <b>Ravioli di burrata con vellutata di parmigiano e tartufo nero fresco</b><br>Homemade ravioli filled with burrata cheese, parmesan cream and fresh black truffle | <i>€ 34,00</i> |
| <b>Spaghetti alla Carbonara con tartufo nero fresco</b><br>Artisan spaghetti “alla Carbonara” with fresh black truffle   | <i>€ 32,00</i> |
| <b>Tagliolini artigianali con burro di Normandia e tartufo nero fresco</b><br>Homemade tagliolini pasta with Normandy butter and fresh black truffle               | <i>€ 34,00</i> |

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

|  |                |
|--|----------------|
| <b>Filetto di manzo al tartufo nero fresco</b><br>Beef fillet with fresh black truffle         | <i>€ 44,00</i> |
| <b>Sogliola alla mugnaia con tartufo nero fresco</b><br>Sole meuniere with fresh black truffle | <i>€ 46,00</i> |

#### **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. (beverage not included)

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 in our regular menu at a cost of € 18,00 per portion.