

Antipasti Life - Life Appetizers

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

Antipasti di Pesce - Fish Appetizers

Carpaccio di spigola con olio extra vergine di oliva, tartufo nero e rughetta	€ 14,00
Sea bass carpaccio with black truffle, extra virgin olive oil and rucola	
Carpaccio di gamberoni* rossi di Sicilia con avocado e sale nero delle Hawaii	€ 18,00
Sicilian red king prawns* carpaccio with avocado and black salt from Hawaii	
Soutè di cozze e vongole di alta qualità	€ 15,00
High quality mussels and clams soutè	
Degustazione di tre carpacci di pesce: gambero* rosso con avocado, spigola con tartufo nero, scampi* con ravanella e sedano	€ 19,00
Degustation of 3 fish carpaccio: red king prawns* with avocado fruit, sea bass with black truffle, scampi* with radish and celery)	
Tartare di tonno con mango, semi di sesamo e basilico	€ 17,00
Tuna tartare with mango, sesame seeds and basil	
Tris di tartare: Salmone, avocado, cetriolo; Tonno, mango, semi di sesamo e basilico; Spigola, arancia, melograno	€ 19,00
Tris of fish tartare: Salmon, avocado fruit and cucumber; Tuna, mango, sesame seeds and basil; Sea bass, orange, pomegranate	
Gambero* reale cotto con avocado, rughetta e ravanella	€ 15,00
Cooked king prawns* with avocado fruit, arugula, radish	
Astice alla Catalana	€ 22,00
Lobster "alla Catalana" 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

Prosciutti e formaggi artigianali – Artisan ham and cheese

Caprese con mozzarella di bufala (250 gr), pomodorini e basilico	€	12,00
Caprese with mozzarella cheese (250 gr), cherry tomatoes and basil		
Verdure grigliate con burratina pugliese	€	14,00
Grilled vegetables with burrata cheese		
Prosciutto di Parma “Selezione Galloni” con mozzarella di bufala DOP (250 gr)	€	14,00
Parma ham “Selezione Galloni” with buffalo mozzarella cheese DOP (250 gr)		
Culatello di Norcia con burratina pugliese	€	14,00
Culatello ham from Norcia with burrata cheese		
Formaggi freschi: mozzarella di bufala affumicata, ricottina di bufala e burratina	€	12,00
Fresh cheese selection: smoked buffalo mozzarella, ricotta cheese, burrata cheese		
Tre formaggi stagionati “Selezione Classica”	€	12,00
Three matured cheese “Classic selection”		
Tre formaggi cusiè di Beppino Ocelli: al Tartufo Nero, al Barolo, in foglie di castagno	€	14,00
Three high quality Cusiè cheese: with Black Truffe, with Barolo wine, in chestnut leaves		
Selezione di Prosciutto di Parma, Culatello di Norcia, Prosciutto di Norcia	€	14,00
Parma ham, Culatello ham from Norcia, ham from Norcia		
Selezione di salumi “Gourmet”: di cinghiale, al Barolo, al Tartufo Nero	€	12,00
Gourmet salami selection: boar salami, with Barolo wine, with Black Truffle		

Selezioni Vegetali - Vegetable Selection

Verdure grigliate: zucchine, melanzane, radicchio, belga	€	11,00
Grilled vegetables: zucchini, aubergine, radish, belgium salad		
Specialità vegetali (in olio): cuore di carciofo alla brace, cipolline cotte sotto cenere, pomodori secchi, pomodori semi secchi, olive taggiasche, fior di capperi	€	10,00
Vegetable specialities (in oil): grilled artichokes, onions, dry tomatoes, semi-dry tomatoes, black olives, capers		
Zucchine e melanzane al forno	€	9,00
Oven-baked zucchini and aubergine		
Asparagi grigliati con semi di sesamo	€	9,00
Grilled asparagus with sesame seeds		

Primi Piatti della Cucina Romana - Roman Pasta Courses

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

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

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

Primi Piatti di Pesce - Fish Pasta Courses

Paccheri di Gragnano con spigola, scorfano e pomodorini scottati al basilico	€	17,00
Short artisan pasta with sea bass, rockfish, cherry tomatoes and basil		
Spaghetti di Gragnano con vongole veraci	€	17,00
Artisan spaghetti with clams		
Bavette di Gragnano con frutti di mare, crostacei e briciole di pane	€	18,00
Artisan flat spaghetti with high quality sea food and bread crumbs		
Fettuccine di Campofilone con astice e pomodorini	€	20,00
Homemade fettuccine with lobster and cherry tomatoes		

Secondi di carne - Meat main courses

Cotoletta alla Milanese con purè di patate	€	19,00
“Milanese style” breaded veal cutlet with mashed potatoes		
Tagliata di filetto di manzo con tartufo nero	€	22,00
Beef fillet sliced with black truffle		
Filetto di manzo con foie gras, mandorle tostate e mele	€	23,00
Beef fillet with foie gras, toasted almonds and apple		
Scaloppine di filetto di vitello con funghi porcini**	€	21,00
Veal fillet scallops with wild mushrooms**		
Carrè di agnello in crosta di mandorle con purè di patate al tartufo nero	€	24,00
Rack of lamb in almond crust with black truffle mashed potatoes		
Tagliata di manzo di alta qualità cotta alla brace (Italia, 280 gr)	€	23,00
Top quality Italian grilled sliced beef (Italy, 280 gr)		

** prodotto di qualità congelato

Secondi di pesce - Fish main courses

Salmone alla brace, salsa alla soia, purè di patate al wasabi	€	19,00
Grilled salmon, soy sauce, wasabi mashed potatoes		
Filetto di spigola alla griglia con selezione di verdure baby di stagione	€	25,00
Grilled sea bass fillet with a selection of seasonal baby vegetables		
Sogliola alla mugnaia con tartufo nero	€	23,00
Sole meuniere with black truffle		
Filetto di rombo in crosta di patate, asparagi, riduzione di tartufo nero	€	23,00
Turbot fillet baked in the oven in potato crust, asparagus, black truffle sauce		
Spigola al Sale (circa 1kg, per 2, prezzo a persona)	€	26,00
Oven-baked sea bass in salt crust (about 1 kg, for 2, price for person € 26)		
Astice alla griglia con insalatina di carciofi**	€	30,00
Grilled fresh lobster with artichokes** salad		
Scampi* di alta qualità cotti alla brace con insalatina di avocado, rughetta, ravanelli e mango	€	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

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

I contorni - Side dishes

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

Dolci fatti in casa - Homemade Dessert

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

Frutta fresca- Fresh Fruit

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