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 avalaible the menù with the list of allergens per each dish (UE Regulation 1169 / 2011)

Antipasti Life - Life Starters

Parmigiana di melanzane alla griglia in pasta fillo croccante *€ 17,00*
Grilled aubergine parmigiana in crispy filo pastry

Fiori di zucca in tempura ripieni di ricotta di bufala con miele di acacia ed erba cipollina *€ 17,00*
Tempura courgette flowers stuffed with buffalo ricotta, acacia honey and chives

Caprese ai 3 pomodori con mozzarella di bufala e basilico *€ 17,00*
Three-tomatoes caprese with buffalo mozzarella and basil

Carpaccio di anatra affumicata con nocciole tostate e fichi freschi (piatto stagionale) *€ 21,00*
Smoked duck breast carpaccio with toasted hazelnuts and fresh figs (seasonal dish)

Burrata in pasta fillo croccante, prosciutto di Sauris ed asparagi *€ 21,00*
Crispy filo pastry burrata with premium Sauris ham and grilled asparagus

Tartare di filetto di manzo tagliata al coltello con cipolla di Tropea, capperi, senape di Digione, uovo di quaglia e cetrioli *€ 22,00*
Hard-cut beef* fillet tartare with Tropea onion, capers, Digione mustard, quail egg and cucumber

Selezione di prosciutti italiani di eccellenza: di Parma , di Ssauris, San Daniele *€ 22,00*
Premium Italian ham: Parma, Sauris and San Daniele

Antipasti di Pesce - Seafood Starters

Insalata di songino, avocado, mazzancolle* locali,cetriolo e salsa rosa *€ 20,00*
Songino lettuce salad with avocado, local prawns*, cucumber and cocktail sauce

Frittura di calamari freschi e mazzancolle* locali con maionese agli agrumi *€ 23,00*
Premium fried fresh calamari and prawns with citrus mayonnaise

Carpaccio di gambero* rosso con avocado, cetriolo e basilico *€ 26,00*
Red prawn* raw carpaccio with avocado, cucumber and basil

Calamaretti scottati con carciofi e menta *€ 22,00*
Seared baby squids, artichokes and mint

Tris di tartare: Ricciola* agli agrumi con pepe rosa e songino;Tonno* con mango, semi di sesamo e basilico; Salmone* con avocado, cetriolo e semi di sesamo tostati; *€ 24,00*
Tartare trio: Amberjack* with citrus, pink pepper and lettuce salad; Tuna* with mango, sesame seeds and basil; Salmon* with avocado, cucumber and toasted sesame seeds;

* Pesce e crostacei di alta qualità congelati a bordo. Il pesce e la carne serviti crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido (CE 853/04) - Premium fish and shellfish frozen on board. Raw fish and meat are subject to rapid freezing (EU Regulation 853/04)

Primi Piatti della Tradizione - Traditional First Courses

Mezzi paccheri rigati all'Amatriciana con guanciale di Amatrice e pecorino romano *€ 16,00*

Ridged mezzi paccheri "Amatriciana" with Amatrice guanciale and pecorino romano

Spaghetti artigianali alla Carbonara con uova biologiche, guanciale di Amatrice, parmigiano, pepe *€ 16,00*

Artisan spaghetti Carbonara with organic eggs, Amatrice guanciale, parmigiano and black pepper

Ravioli ripieni di patate, provola affumicata e pepe, burro e salvia *€ 19,00*

Ravioli stuffed with potatoes, smoked provola cheese and pepper, cooked butter and sage

Ravioli ripieni con cuore di carciofi*, vellutata di parmigiano riserva, menta *€ 19,00*

Ravioli stuffed with premium artichoke*, creamy Parmesan velouté, mints

Pappardelle artigianali con ragù di filetto di manzo *€ 20,00*

Artisan pappardelle with beef fillet ragout

Primi Piatti di Pesce - Seafood First Courses

Mezzi paccheri rigati con spigola, scorfano, pomodorini scottati al basilico e peperoncino *€ 24,00*

Ridged mezzi paccheri with sea bass, rockfish, lightly scorced cherry tomatoes, basil and a hint of chily

Gnocchi fatti in casa ai frutti di mare e mazzancolle locali* *€ 24,00*

Homemade gnocchi "ai frutti di mare"with seafood and local prawns*

Tagliolini artigianali con gambero rosso di alta qualità, pomodorini, basilico e peperoncino *€ 26,00*

Artisan tagliolini with high quality red king prawn, tomatoes, basil and hot pepper

Spaghetti artigianali alle vongole di qualità *€ 24,00*

Artisan spaghetti with premium clams

Fettuccine artigianali con astice e pomodorini *€ 34,00*

Artisan fettuccine with lobster and cherry tomatoes

* Pesce e crostacei di alta qualità congelati a bordo. Il pesce e la carne serviti crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido (CE 853/04) - Premium fish and shellfish frozen on board. Raw fish and meat are subject to rapid freezing (EU Regulation 853/04)

Secondi di Carne e di Pesce
Meat and Fish Main Courses

Pollo ad allevamento naturale all'arrabbiata con pomodorini, capperi, olive, peperoncino e prezzemolo € *23,00*
Free range roasted chicken "all'arrabbiata", with tomatoes, capers, olives, hot peppers

Cotoletta di vitella alla Milanese con patate al forno e pomodorini confit € *24,00*
Milanese veal cutlet served with ovenbaked potatoes and confit cherry tomatoes

Carrè di agnello in crosta di mandorle con purè di patate al tartufo nero € *27,00*
Almond-crust rack of lamb with black truffle mashed potatoes

Filetto di manzo al pepe verde, pane croccante ai sette cereali € *28,00*
Green peppercorn beef fillet with seven-grain crispy bread

Filetto di salmone alla griglia con julienne di verdure, salsa di soia e purè di patate al wasabi € *24,00*
Grilled salmon fillet with julienned vegetables, soy sauce and wasabi purèe

Tagliata di tonno* marinato al timo e rosmarino con patate alla cenere € *28,00*
Marinated Thyme and rosemary sliced Tuna*, with ash roasted potatoes

Spigola al sale con julienne di asparagi e riduzione al limone (minimo 2 persone, prezzo per persona) € *40,00*
Salt-crusted sea bass with asparagus julienne and lemon reduction (minimum order for 2 people. Price per person)

Sogliola alla mugnaia con purè di patate € *40,00*
Sole à la mouniere with mashed potatoes

Selezione di Carni e Pesci alla Brace
Charcoal - Grilled Meats and Fish

Controfiletto di Black Angus alla brace *€ 28,00*
Charcoal-grilled Black Angus sirloin steak

Tagliata di filetto di manzo al rosmarino alla brace con patate alla cenere *€ 30,00*
Charcoal-grilled sliced beef fillet, rosemary and ash roasted potatoes

Costolette di agnello alla brace con cicoria ripassata *€ 26,00*
Charcoal-grilled lamb chops with sautèed chicory

Ribeye di Black Angus marezzatura premium alla brace *€ 42,00*
Charcoal-grilled premium marbled Black Angus rib eye

Calamari freschi, mazzancolle* locali e moscardini alla brace *€ 32,00*
Charcoal-grilled premium fresh squid, local prawns* and baby octopus

Sogliola pescata alla brace *€ 38,00*
Charcoal-grilled wild-caught sole

Rombo chiodato alla brace con patate al forno ed asparagi (minimo 2 persone, prezzo per persona) *€ 44,00*
Charcoal-grilled wild tourbot with roasted potatoes and asparagus (minimum order for 2 people. Price per person)

Astice alla brace con insaltina di avocado, rughetta, ravanelli, daikon e mango *€ 48,00*
Charcoal-grilled lobster with a salad of avocado, arugula, radishes, daikon and mango

* Pesce e crostacei di alta qualità congelati a bordo. Il pesce e la carne serviti crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido (CE 853/04) - Premium fish and shellfish frozen on board. Raw fish and meat are subject to rapid freezing (EU Regulation 853/04)

Contorni - Side Dishes

Patate al forno con rosmarino Oven-baked potatoes with rosemary	*€*	*7,00*
Sfoglie di patate fritte fatte in casa Fried homemade potatoes chips	*€*	*8,00*
Pomodorini con sedano, origano e basilico Cherry tomatoes with celery, oregano and basil	*€*	*8,00*
Cicoria di campo ripassata Sautèed wild chicory	*€*	*9,00*
Selezione di insalata mista Mixed salad selection	*€*	*9,00*
Insalatina di songino, avocado e cetrioli Songino salad with avocado and cucumber	*€*	*9,00*
Melanzane e zucchine alla brace Charcoal-grilled aubergine and courgette	€	*10,00*
Asparagi all'agro Asparagus with lemon dressing	*€*	*11,00*
Asparagi alla griglia con semi di sesamo Grilled asparagus with sesame seeds	*€*	*11,00*
Purè di patate con tartufo nero fresco Fresh black truffle mashed potatoes	*€*	*13,00*

Cestino di pane fatto in casa: pane, focaccia, grissini Homemade bread basket: bread, focaccia, grissin	*€*	*4,00*
Servizio per persona Service charge per person applies	*€*	*2,50*

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 *€ 29,00*
Beef fillet carpaccio with fresh black truffle and arugula

Uovo biologico pochè in crosta di panko, burrata e tartufo nero fresco *€ 29,00*
Organic poached egg in a panko 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 *€ 34,00*
Homemade gnocchi with artisan sausage, asparagus and fresh black truffle

Ravioli di burrata con vellutata di parmigiano e tartufo nero fresco *€ 36,00*
Burrata-filled ravioli with parmesan velouté and fresh black truffle

Spaghetti alla Carbonara con tartufo nero fresco *€ 34,00*
Artisan spaghetti Carbonara with fresh black truffle

Tagliolini artigianali con burro di Normandia e tartufo nero fresco *€ 36,00*
Handmade tagliolini with Normandy butter and fresh black truffle

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

Tagliata di filetto di manzo al tartufo nero fresco con purè di patate *€ 46,00*
Beef fillet sliced with fresh black truffle and mashed potatoes

Sogliola alla mugnaia con tartufo nero fresco con julienne di asparagi *€ 48,00*
Sole meuniere with fresh black truffle with asparagus julienne

Menu Degustazione Tartufo Nero Fresco : 3 portate + dessert a scelta

€120,00 p.p. (bevande non incluse)

Fresh Black Truffle Tasting Menu: 3 courses +your choice dessert

€ 120,00 p.p. (excluding beverages)

E' possibile aggiungere il tartufo nero fresco agli altri piatti del menu. Costo a porzione € 24,00.

Fresh black truffle can also be added to other dishes on the menu. Cost per portion € 24,00

Menu Tartufo Bianco Fresco
Fresh White Truffle Menu

Antipasti - Starters (8 gr a porzione - 8g per portion)

Carpaccio di filetto di manzo con tartufo bianco e rughetta *€ 46,00*
Beef fillet carpaccio with white truffle and arugula

Uovo biologico pochè in crosta di panko, burrata e tartufo bianco *€ 46,00*
Organic poached egg in a panko crust with burrata cheese and white truffle

Primi Piatti – First Courses (8 gr a porzione - 8 gr per portion)

Ravioli di burrata con vellutata di parmigiano e tartufo bianco *€ 56,00*
Burrata-filled ravioli with parmigiano velouté and white truffle

Tagliolini artigianali con burro di Normandia e tartufo bianco *€ 56,00*
Handmade tagliolini with Normandy butter and white truffle

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

Filetto di manzo al tartufo bianco *€ 68,00*
Beef fillet with white truffle

Sogliola alla mugnaia con tartufo bianco *€ 68,00*
Sole meuniere with white truffle

Menu Degustazione Tartufo Bianco : 3 portate + dessert

€ 170,00 p.p. (bevande non incluse)

White Truffle Tasting Menu: 3 courses + dessert

€ 170,00 p.p. (excluding beverages)

E' possibile aggiungere il tartufo bianco fresco agli altri piatti del menu. Costo a porzione € 46,00.

Fresh white truffle can also be added to other dishes on the menu. Cost per portion € 46,00

Menu con Carciofi Freschi di Alta Qualità
Premium Fresh Artichokes Menu

Antipasti - Starters

Tagliata di carciofi alla griglia *€ 19,00*
Grilled artichokes slices

Uovo biologico pochè in crosta di panko, burrata e cuore di carciofo *€ 19,00*
Organic poached egg in a panko crust with burrata and artichoke heart

Insalata di carciofi crudi con mazzancolle* e parmigiano Vacche Rosse *€ 20,00*
Raw artichoke salad with king prawns* and Vacche Rosse Parmigiano

Calamaretti scottati con carciofi e menta *€ 23,00*
Seared baby squids, artichokes and mint

Primi Piatti – First Courses

Pappardelle con carciofi, guanciale e pecorino romano *€ 20,00*
Pappardelle with artichokes, guanciale and pecorino romano

Gnocchi fatti in casa con cuore di carciofo e salsiccia artigianale *€ 20,00*
Homemade gnocchi with artichoke heart and artisan sausage

Ravioli ripieni con carciofi, ricotta di bufala e vellutata di parmigiano *€ 20,00*
Ravioli stuffed with artichokes, buffalo ricotta and parmigiano velouté

Secondi Piatti – Main Courses

Carrè di vitello con carciofi e patate *€ 30,00*
Veal rack with artichokes and potatoes

Filetto di spigola al forno con carciofi e patate *€ 32,00*
Oven-baked seabass fillet with artichokes and potatoes

Menu Degustazione Astice - Lobster Tasting Menu

€ 90,00; vini inclusi €130,00 p.p. - €90,00 p.p. ; with wine pairing €130,00 per person

Ricciola* agli agrumi con pepe rosa e songino
Tonno* con mango, semi di sesamo e basilico
Salmone* con avocado, cetriolo e semi di sesamo tostati

Amberjack* with citrus, pink pepper and lettuce salad
Tuna* with mango, sesame seeds and basil
Salmon* with avocado, cucumber and toasted sesame seeds

Etna Bianco Calderara - Doc - Cottanera

*

Fettuccine artigianali con astice e pomodorini

Artisan fettuccine with Lobster and cherry tomatoes

Per Eva - Doc - Tenuta San Francesco

*

Astice alla brace con insaltina di avocado, rughetta, ravanelli, daikon e mango

Charcoal-grilled lobster with a salad of avocado, arugola, radishes, daikon and mango

Conte della Vipera - Igt - Castello della Sala - Antinori

*

Cialda croccante al pistacchio, crema pasticcera e fragole

Crunchy pistachio wafer with cream and strawberries

Moscato "Dindarello" - Igt - Maculan

* 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 subject to rapid freezing (EU Regulation 853/04)

Life Menu Degustazione - Life Tasting Menu

80,00; vini inclusi €120,00 p.p. - €80,00; with wine pairing €120,00 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

*

Ravioli ripieni con carciofi*, ricotta di bufala e vellutata di parmigiano

Ravioli stuffed with artichokes, buffalo ricotta and parmigiano velouté

Ripassa della Vapolicella - Doc - Zenato

*

Carrè di agnello in crosta di mandorle con purè di patate al tartufo nero

Almond-crust rack of lamb with black truffle mashed potatoes

Brunello di Montalcino - Docg - Casanova di Neri

*

Sfoglia croccante con crema chantilly e cioccolato fondente

Crispy pastry layers with chantilly cream and dark chocolate

Moscato “Dindarello” - Igt - Maculan