Capodanno 2025 - New Year's Eve 2025

Menu Degustazione di Carne di sette portate – Seven-course Meat Tasting Menu

Purea di patate al tartufo bianco con uovo pochè in crosta di panko e cialda al tartufo nero
White truffle potato purée with crispy organic poached egg and black truffle crouton

*

Degustazione di 3 antipasti - Degustation of 3 appetizers

Tartare fine di Chianina, uovo di quaglia, senape, cipolla rossa, capperi
Carpaccio di filetto di manzo di alta qualità con tartufo nero e lime
Carpaccio di anatra affumicata con pere e miele di acacia

Chianina beef tartare, quail egg, mustard, red onions, capers
High quality beef fillet carpaccio with black truffle and lime fruit
Smoked duck carpaccio with pears and honey

*

Parmigiana di melanzane alla griglia in pasta fillo croccante
Crunchy dough filled with a delicate eggplant parmigiana

***

I nostri ravioli ripieni di burrata con vellutata di parmigiano e tartufo nero fresco
Homemade ravioli filled with burrata cheese, parmigiano cream and fresh black truffle

*

Pappardelle fatte in casa con anatra e mele al profumo di timo
Homemade pappardelle with duck, apple and thyme

***

Tagliata di filetto di manzo con tartufo nero fresco, purè di patate e julienne di asparagi
Beef fillet sliced with mushed potatoes and asparagus julienne

***

Tris di Dolci fatti in casa - Tris of homemade Dessert

(Sfoglie croccanti con chantilly e cioccolato; cialda al pistacchio
con crema e fragole; tiramisù)
(Puff pastry, chantilly cream, chocolate; crunchy pastry, pistachios,
cream and strawberries; tiramisù)

€ 190,00 p.p. (vini e bevande esclusi) – € 190,00 p.p. (wine and drinks not included)

life RESTAURANT

Capodanno 2025 - New Year's Eve 2025

Menu Degustazione di Pesce di sette portate – Seven-course Fish Tasting Menu

Tartare di tonno con mango, semi di sesamo e basilico
Tuna tartare with mango fruit, sesame seeds and basil

*

Degustazione di 3 antipasti - Degustation of 3 appetizers

Carpaccio di spigola con tartufo nero e lime
Carpaccio di gambero rosso con avocado
Carpaccio di scampi con ravanello e sedano

Sea bass carpaccio with black truffle and lime fruit
Red king prawn carpaccio with avocado
Scampi carpaccio with radish and celery

*

Catalana di gamberi con patate, cipolle rosse, rughetta e pomodorini
King prawn salad with warm potatoes, red onions, arugula and cherry tomatoes

***

Tagliolini con astice e pomodorini
Artisan tagliolini with lobster and cherry tomatoes

*

Paccheri di Gragnano con scorfano, peperoncino e pomodorini scottati al basilico
Short artisan pasta with rockfish, hot pepper, cherry tomatoes and basil

***

Filetto di spigola al forno con carciofi e patate al forno
Sea bass fillet with artichokes and roasted potatoes

***

Tris di Dolci fatti in casa - Tris of homemade Dessert

(Sfoglie croccanti con chantilly e cioccolato; cialda al pistacchio
con crema e fragole; tiramisù)
(Puff pastry, chantilly cream, chocolate; crunchy pastry, pistachios,
cream and strawberries; tiramisù)

€ 190,00 p.p. (vini e bevande esclusi) – € 190,00 p.p. (wine and drinks not included)

life RESTAURANT

Capodanno 2025 - New Year's Eve 2025

Menu degustazione Vegetariano di 7 portate – Seven-course Vegetarian Tasting Menu

Purea di patate al tartufo bianco con uovo pochè in crosta di panko e cialda al tartufo nero
White truffle potato purée with crispy organic poached egg and black truffle crouton

*

Degustazione di 3 antipasti - Degustation of 3 appetizers

Carciofo alla Romana
Broccoletti ripassati con olio extravergine e peperoncino
Scarola con olive nere infornate

Artichoke in Roman style
Turnip greens cooked with evo oil and hot pepper
Endive cooked with hot pepper and black olives

*

Hummus di ceci con asparagi grigliati e semi di sesamo
Chickpeas hummus with grilled asparagus and sesame seeds

***

I nostri ravioli ripieni di burrata con vellutata di parmigiano e tartufo nero fresco
Homemade ravioli filled with burrata cheese, parmigiano cream and fresh black truffle

*

Pappardelle fatte in casa ai funghi porcini
Artisan pappardelle with wild mushrooms

***

Parmigiana di melanzane alla griglia in pasta fillo croccante
Crunchy dough filled with a delicate eggplant parmigiana

***

Tris di Dolci fatti in casa - Tris of homemade Dessert

(Sfoglie croccanti con chantilly e cioccolato; cialda al pistacchio
con crema e fragole; tiramisù)
(Puff pastry, chantilly cream, chocolate; crunchy pastry, pistachios,
cream and strawberries; tiramisù)

€ 190,00 p.p. (vini e bevande esclusi) – € 190,00 p.p. (wine and drinks not included)

life RESTAURANT