

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)

Antipasti Life - Life Appetizers

Parmigiana di melanzane alla griglia in pasta fillo croccante Crunchy dough filled with a delicate aubergine parmigiana	€ 15,00
Carpaccio di anatra affumicata con pere e miele di acacia Smoked duck carpaccio with pears and honey	€ 16,00
Burrata in pasta fillo croccante, prosciutto di Sauris ed asparagi Crunchy dough filled with warm burrata cheese, Sauris ham and grilled asparagus	€ 16,00
Caprese ai 3 pomodori con mozzarella di bufala e basilico Buffalo mozzarella with three varieties of tomatoes and basil (caprese)	€ 14,00
Uovo biologico pochè in crosta di panko, burrata e tartufo nero Crispy organic poached egg with burrata cheese and black truffle	€ 19,00

Antipasti di Pesce - Fish Appetizers

Insalata di songino, avocado, gamberi*, cetriolo e salsa rosa fatta in casa King prawns* avocado, songino salad, cucumber and homemade cocktail sauce	€ 19,00
Frittura di calamari* e gamberi* con maionese agli agrumi fatta in casa Fried squids* and king prawns* with homemade citrus fruits flavoured mayonnaise	€ 20,00
Degustazione di tre carpacci: gambero* rosso con avocado; spigola con tartufo nero fresco; scampi* con ravanello e sedano Degustation of 3 carpaccio: red king prawn* with avocado; sea bass with fresh black truffle; scampi* with radish and celery	€ 20,00
Calamaretti scottati con carciofi e menta Seared baby squids, artichokes and mint	€ 22,00
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 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 € 19,00

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 € 23,00

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 trafilete 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 € 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

Pollo ruspante disossato alla brace con purè alla diavola Grilled boneless chicken with spicy mashed potatoes	€ 19,00
Cotoletta alla Milanese di vitella con osso con patate al forno e pomodorini confit Breaded veal cutlet with roasted potatoes and confit cherry tomatoes	€ 24,00
Tagliata di filetto di manzo con tartufo nero Beef fillet sliced with black truffle	€ 27,00
Carrè di agnello in crosta di mandorle con purè di patate al tartufo nero Rack of lamb in almond crust with black truffle mashed potatoes	€ 26,00
Rib eye di black angus di alta qualità alla griglia (250 gr) Grilled prime quality beef rib eye (250 gr)	€ 29,00
Carrè di vitello con carciofi Veal bone chop with artichokes	€ 29,00

Secondi di pesce - Fish main courses

Salmone alla griglia, salsa alla soia, purè di patate al wasabi Grilled salmon, soy sauce, wasabi mashed potatoes	€ 20,00
Tonno rosso di alta qualità con panatura di zenzero e pistacchi scottato alla griglia con scarola e olive infornate High quality seared red tuna in ginger and pistachios crust with endive and black olives	€ 24,00
Sogliola alla mugnaia con tartufo nero Sole meuniere with black truffle	€ 35,00
Filetto di spigola al forno con carciofi in riduzione e alla griglia Sea bass fillet cooked in the oven with artichoke sauce and grilled artichokes	€ 30,00
Astice alla griglia con insalatina di avocado, rughetta, ravanelli e mango Grilled fresh lobster with a salad of avocado, arugula, radish and mango	€ 49,00

I contorni - Side dishes

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

Dolci fatti in casa - Homemade Dessert

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

Frutta fresca- Fresh Fruit

Frutti di bosco Wild berries	€ 9,00
Fragole Strawberries	€ 9,00
Tagliata di frutta Mix of sliced fruit	€ 12,00
Cestino di pane artigianale e focaccia Homemade bread and focaccia	€ 4,00
Servizio per persona Service per person	€ 2,50

** prodotto di qualità congelato

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

Antipasti - Appetizers

Funghi porcini freschi alla griglia Grilled fresh wild mushrooms	<i>€ 28,00</i>
Uovo biologico pochè in crosta di panko, burrata e funghi porcini freschi Crispy organic poached egg with burrata cheese and fresh wild mushrooms	<i>€ 24,00</i>

Primi Piatti – Pasta Courses

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

Secondi Piatti – Main Courses

Tagliata di filetto di manzo con funghi porcini freschi Sliced beef fillet with fresh wild mushrooms	<i>€ 39,00</i>
Filetto di spigola al forno con funghi porcini freschi e patatine novelle Sea bass fillet cooked in the oven with fresh wild mushrooms and baby potatoes	<i>€ 42,00</i>

Menu Degustazione Astice - Lobster Tasting Menu

Euro 90,00; vini inclusi Euro 120,00 p.p. - Euro 90,00 p.p. wines included Euro 120,00 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)

* Crostacei pescati nel Mediterraneo e congelati a bordo. Il pesce crudo è sottoposto ad abbattimento rapido (CE 853/04)

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)

Menu Tartufo Nero Fresco **Fresh Black Truffle Menu**

Antipasti - Appetizers

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

Primi Piatti – Pasta Courses

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

Secondi Piatti – Main Courses

Filetto di manzo al tartufo nero fresco Beef fillet with fresh black truffle	<i>€ 44,00</i>
Sogliola alla mugnaia con tartufo nero fresco 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.