

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

Parmigiana di melanzane alla griglia in pasta fillo croccante Crunchy dough filled with a delicate aubergine parmigiana	€ 15,00
Fiori di zucca in tempura ripieni di ricotta di bufala con miele di acacia e erba cipollina Tempura courgette flowers stuffed with buffalo ricotta, acacia honey and chives	€ 16,00
Burrata in pasta fillo croccante, prosciutto di Sauris ed asparagi Crispy filo pastry burrata with Sauris ham and grilled asparagus	€ 16,00
Caprese ai 3 pomodori con mozzarella di bufala e basilico Three-tomatoes with buffalo mozzarella and basil (caprese)	€ 14,00
Uovo biologico pochè in crosta di panko, burrata e tartufo nero Organic poached egg in a panko crust with burrata cheese and black truffle	€ 19,00
Il nostro vitel tonnè con uova di quaglia sode, pomodorini confit, polvere di olive, capperi e cetriolini Our vitel tonnè with hard-boiled quail eggs, confit cherry tomatoes, olive powder, capers and cucumbers	€ 20,00
Tartare di filetti di manzo tagliata al coltello con cipolla di Tropea, capperi, senape di Dionige, uovo di quaglia e cetrioli Hard-cut beef fillet tartare with Tropea onion, capers, Dijon mustard, quail egg and cucumbers	€ 20,00

Antipasti di Pesce - Fish Appetizers

Insalata di songino, avocado, gamberi*, cetriolo e salsa rosa fatta in casa Songino lettuce salad with king prawns* avocado, 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; scampi* con ravenello e sedano Trio of carpaccio tasting: red king prawn* with avocado; seabass with black truffle; langoustine* with radish and celery	€ 20,00
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 Tartare trio: Salmon with avocado, cucumber and toasted sesame seeds; Tuna with mango, sesame seeds and basil; Pink prawn* with songino 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 artigianali 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

Spaghetti artigianali con frutti di mare and crostacei € 24,00

Artisan spaghetti with high quality sea food and shellfish

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

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

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

Artisan 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
Filetto al pepe verde, pane croccante ai 7 cereali Beef fillet with green pepper sauce, crispy 7 grain bread	€ 27,00

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	€	7,00
Pomodorini con sedano, origano e basilico Cherry tomatoes with celery, oregano and basil	€	8,00
Scarola ripassata con olive infornate Sautéed endive with black olives	€	8,00
Broccoletti ripassati con aglio e peperoncino Turnip greens cooked with garlic and hot pepper	€	8,00
Insalatina di finocchi, arancia, olive taggiasche e pepe nero A salad with fennel, orange, black olives and black pepper	€	8,00
Selezione di insalata mista Mixed salad with songino lettuce, carrots, cherry tomatoes, fennel	€	9,00
Carciofo alla Romana Artichoke in Roman style	€	8,00
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 Creamy mashed potatoes with black truffle	€	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**	€	9,00
Sorbetti di frutta artigianali Selection of natural fresh fruit sorbets	€	9,00
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	€	10,00
Fragole Strawberries	€	9,00
Ananas Pineapple	€	9,00
Tagliata di frutta Mix of sliced fruit	€	12,00
Cestino di pane fatto in casa: focaccia, grissini, pane integrale e ai 7 cereali Basket with homemade focaccia, grissini, whole wheat bread and 7 grain bread	€	4,00
Servizio per persona Service per person	€	2,50

** prodotto di qualità congelato

Menu con carciofi freschi di alta qualità

Premium fresh artichokes menu

Antipasti - Appetizers

Tagliata di carciofi alla griglia € 19,00
Sliced grilled artichokes

Uovo biologico pochè in crosta di panko, burrata e cuore di carciofo € 19,00
Crispy organic poached egg with burrata cheese and artichokes

Primi Piatti – Pasta Courses

Pappardelle con carciofi, guanciale e pecorino romano € 19,00
Pappardelle with artichokes, guanciale and Roman pecorino cheese

Gnocchi fatti in casa con cuore di carciofo e salsiccia artigianale € 19,00
Homemade gnocchi with artichokes and artisan sausage

Ravioli ripieni con carciofi, ricotta di bufala e vellutata di parmigiano € 19,00
Ravioli filled with artichokes, buffalo ricotta cheese and parmigiano cream

Secondi Piatti – Main Courses

Filetto di spigola al forno con carciofi in riduzione e alla griglia € 30,00
Sea bass fillet cooked in the oven with artichoke sauce and grilled artichokes

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 Uncinato **Fresh "Uncinato" Black Truffle Menu**

Antipasti - Appetizers (8 gr a porzione - 8 gr per portion)

Carpaccio di filetto di manzo con tartufo nero fresco e rughetta € 29,00
High quality beef fillet carpaccio with fresh black truffle and rucola

Carpaccio di spigola con tartufo nero fresco e rughetta € 29,00
Sea bass carpaccio with fresh black truffle and rucola

Uovo biologico pochè in crosta di pankò, burrata e tartufo nero fresco € 29,00
Crispy organic poached egg with burrata cheese and fresh black truffle

Primi Piatti – Pasta Courses (10 gr a porzione - 10 gr per portion)

Gnocchi fatti in casa con salsiccia artigianale, asparagi e tartufo nero fresco € 33,00
Homemade gnocchi with artisan sausage, asparagus and fresh black truffle

Ravioli di burrata con vellutata di parmigiano e tartufo nero fresco € 35,00
Homemade ravioli filled with burrata cheese, parmesan cream and fresh black truffle

Spaghetti alla Carbonara con tartufo nero fresco € 33,00
Artisan spaghetti "alla Carbonara" with fresh black truffle

Tagliolini artigianali con burro di Normandia e tartufo nero fresco € 35,00
Homemade tagliolini pasta with Normandy butter and fresh black truffle

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

Filetto di manzo al tartufo nero fresco € 46,00
Beef fillet with fresh black truffle

Sogliola alla mugnaia con tartufo nero fresco € 48,00
Sole meuniere with fresh black truffle

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.

Menu Tartufo Bianco Fresco **Fresh White Truffle Menu**

Antipasti - Appetizers (8 gr a porzione - 8 gr per portion)

Carpaccio di filetto di manzo con tartufo bianco e rughetta € 48,00
High quality beef fillet carpaccio with white truffle and rucola

Carpaccio di spigola con tartufo bianco e rughetta € 48,00
Sea bass carpaccio with white truffle and rucola

Uovo biologico pochè in crosta di pankò, burrata e tartufo bianco € 48,00
Crispy organic poached egg with burrata cheese and white truffle

Primi Piatti – Pasta Courses (10 gr a porzione - 10 gr per portion)

Ravioli di burrata con vellutata di parmigiano e tartufo bianco € 58,00
Homemade ravioli filled with burrata cheese, parmesan cream and white truffle

Tagliolini artigianali con burro di Normandia e tartufo bianco € 58,00
Homemade tagliolini pasta with Normandy butter and white truffle

Secondi Piatti – Main Courses (10 gr a porzione - 10 gr 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. (beverage not included)

E' possibile aggiungere il tartufo bianco fresco agli altri piatti del menu.

Costo a porzione € 50,00.

Fresh white truffle can also be added to other dishes in our regular menu at a cost of € 50,00 per portion.