

*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)

## **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** € 28,00  
Beef fillet carpaccio with fresh black truffle and arugula

**Uovo biologico pochè in crosta di pankò, burrata e tartufo nero fresco** € 28,00  
Organic poached egg in a pankò 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** € 32,00  
Homemade gnocchi with artisan sausage, asparagus and fresh black truffle

**Ravioli di burrata con vellutata di parmigiano e tartufo nero fresco** € 34,00  
Burrata-filled ravioli with parmesan velouté and fresh black truffle

**Spaghetti alla Carbonara con tartufo nero fresco** € 32,00  
Artisan spaghetti Carbonara with fresh black truffle

**Tagliolini artigianali con burro di Normandia e tartufo nero fresco** € 34,00  
Handmade tagliolini with Normandy butter and fresh black truffle

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

**Filetto di manzo al tartufo nero fresco** € 44,00  
Beef fillet with fresh black truffle

**Sogliola alla mugnaia con tartufo nero fresco** € 46,00  
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. (excluding beverages)

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 on the menu. Cost per portion € 18,00

## **Menu con Carciofi Freschi di Alta Qualità**

### **Premium Fresh Artichokes Menu**

#### **Antipasti - Starters**

<b>Tagliata di carciofi alla griglia</b> Grilled artichokes slices	<i>€ 19,00</i>
<b>Uovo biologico pochè in crosta di panko, burrata e cuore di carciofo</b> Organic poached egg in a panko crust with burrata and artichoke heart	<i>€ 19,00</i>
<b>Calamaretti scottati con carciofi e menta</b> Seared baby squids, artichokes and mint	<i>€ 22,00</i>

#### **Primi Piatti – First Courses**

<b>Pappardelle con carciofi, guanciale e pecorino romano</b> Pappardelle with artichokes, guanciale and pecorino romano	<i>€ 19,00</i>
<b>Gnocchi fatti in casa con cuore di carciofo e salsiccia artigianale</b> Homemade gnocchi with artichoke heart and artisan sausage	<i>€ 19,00</i>
<b>Ravioli ripieni con carciofi, ricotta di bufala e vellutata di parmigiano</b> Ravioli stuffed with artichokes, buffalo ricotta and parmigiano velouté	<i>€ 19,00</i>

#### **Secondi Piatti – Main Courses**

<b>Filetto di spigola al forno con carciofi e patate</b> Oven-baked seabass fillet with artichokes and potatoes	<i>€ 30,00</i>
--	----------------

## **Menu Degustazione Astice - Lobster Tasting Menu**

€ 90,00; vini inclusi €120,00 p.p. - €90,00 p.p. ; with wine pairing €120,00 per person

**Salmone con avocado, cetriolo e semi di sesamo tostiti**  
**Tonno con mango, semi di sesamo e basilico**  
**Gambero\* rosa con songino e lime**

Salmon with avocado, cucumber and toasted sesame seeds  
Tuna with mango, sesame seeds and basil  
Pink prawn\* with songino lettuce and lime

**Etna Bianco Calderara - Doc - Cottanera (Sicilia)**

\*

**Tagliolini fatti in casa con Astice e pomodorini**  
Handmade tagliolini 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 avocado salad, daikon and arugula

**Bramito - Igt - Castello della Sala - Antinori**

\*

**Cialda croccante al pistacchio, crema pasticcera e fragole**  
Crunchy pistachio wafer with 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)

\* Shellfish sourced from the Mediterranean and frozen on board. Raw fish is subjected to rapid freezing (EU Regulation 853/04)

## **Menu Degustazione Tartufo Nero - Black Truffle Tasting Menu**

€70,00; vini inclusi €105,00 p.p. - €70,00; with wine pairing €105,00 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 (Toscana)**

\*

**Ravioli fatti in casa ripieni di burrata con vellutata di parmigiano e tartufo nero**

Burrata-filled ravioli with parmigiano velouté 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**

Sliced beef fillet with black truffle, potato tartlet with a heart of smoked provola

**Barolo - Docg - Ettore Germano (Piemonte)**

\*

**Sfoglia croccante con crema chantilly e cioccolato fondente**

Crispy pastry layers with chantilly cream and dark chocolate

**Moscato “Dindarello” - Igt - Maculan (Veneto)**

## Antipasti Life - Life Starters

<b>Parmigiana di melanzane alla griglia in pasta fillo croccante</b> Grilled aubergine parmigianain crispy filo pastry	€ 15,00
<b>Fiori di zucca in tempura ripieni di ricotta di bufala con miele di acacia e erba cipollina</b> Tempura courgette flowers stuffed with buffalo ricotta, acacia honey and chives	€ 16,00
<b>Burrata in pasta fillo croccante, prosciutto iberico di alta qualità e asparagi</b> Crispy filo pastry burrata with premium Iberian ham and grilled asparagus	€ 22,00
<b>Caprese ai 3 pomodori con mozzarella di bufala e basilico</b> Three-tomatoes caprese with buffalo mozzarella and basil	€ 15,00
<b>Uovo biologico pochè in crosta di pankò, burrata e tartufo nero</b> Organic poached egg in a pankò crust with burrata and black truffle	€ 19,00
<b>Il nostro vitel tonnè con uova di quaglia sode, pomodorini confit, polvere di olive, capperi e cetriolini</b> Our vitel tonnè with hard-boiled quail eggs, confit cherry tomatoes, olive powder, capers and pickled cucumbers	€ 20,00
<b>Tartare di filetto di manzo tagliata al coltello con cipolla di Tropea, capperi, senape di Dionige, uovo di quaglia e cetrioli</b> Hard-cut beef fillet tartare with Tropea onion, capers, Dijon mustard, quail egg and cucumber	€ 20,00
<b>Prosciutto iberico di alta qualità</b> Premium Iberian ham	€ 25,00

## Antipasti di Pesce - Seafood Starters

<b>Insalata di songino, avocado, gamberi*, cetriolo e salsa rosa fatta in casa</b> Songino lettuce salad with avocado, prawns*, cucumber and homemade cocktail sauce	€ 19,00
<b>Frittura di calamari* e gamberi* con maionese agli agrumi fatta in casa</b> Fried calamari* and prawns* with homemade citrus mayonnaise	€ 20,00
<b>Carpaccio di gambero* rosso con avocado, cetriolo e basilico</b> Red prawn* carpaccio with avocado, cucumber and basil	€ 26,00
<b>Calamaretti scottati con carciofi e menta</b> Seared baby squids, artichokes and mint	€ 22,00
<b>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</b> 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) - Premium fish and shellfish frozen on board. Raw fish is subjected to rapid freezing (EU Regulation 853/04)

## **Primi Piatti della Cucina Romana - Roman Cuisine First Courses**

**Mezzi paccheri rigati all'Amatriciana con guanciale di Amatrice e pecorino romano** € 15,00

Ridged mezzi paccheri Amatriciana” with Amatrice guanciale and pecorino romano

**Spaghetti artigianali alla Carbonara con uova biologiche, guanciale di Amatrice, parmigiano, pepe** € 15,00

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

## **Primi Piatti : i nostri Classici - Classic First Courses**

**Ravioli ripieni con carciofi di alta qualità, ricotta di bufala e vellutata di parmigiano** € 19,00

Ravioli stuffed with premium artichokes, buffalo ricotta and parmigiano velouté

**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

Our burrata-filled ravioli with parmigiano velouté and black truffle

## **Primi Piatti di Pesce - Seafood First Courses**

**Mezzi paccheri rigati con spigola, scorfano, pomodorini scottati al basilico e peperoncino** € 23,00

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

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

Artisan spaghetti with sea food and shellfish

**Gnocchetti fatti in casa con gambero\* rosso, pomodori datterini, spigola e basilico** € 28,00

Homemade gnocchi with red prawn\*, datterini tomatoes, seabass and basil

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

Artisan spaghetti with premium veraci clams

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

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) - Premium fish and shellfish frozen on board. Raw fish is subjected to rapid freezing (EU Regulation 853/04)

## **Secondi di Carne - Meat Main Courses**

<b>Pollo ruspante disossato alla griglia con purè alla diavola</b> Grilled free-range boneless chicken with spicy mashed potatoes	€ 19,00
<b>Cotoletta di vitella alla Milanese con patate al forno e pomodorini confit</b> Milanese veal cutlet served with ovenbaked potatoes and confit cherry tomatoes	€ 24,00
<b>Tagliata di filetto di manzo con tartufo nero</b> Sliced beef fillet with black truffle	€ 27,00
<b>Carrè di agnello in crosta di mandorle con purè di patate al tartufo nero</b> Almond-crust rack of lamb with black truffle mashed potatoes	€ 26,00
<b>Rib eye di black angus di alta qualità alla griglia (250 gr)</b> Premium black angus rib eye (250 gr) grilled to perfection	€ 29,00
<b>Filetto al pepe verde, pane croccante ai sette cereali</b> Green peppercorn fillet with seven-grain crispy bread	€ 27,00

## **Secondi di pesce - Seafood Main Courses**

<b>Sogliola alla griglia</b> Grilled sole	€ 35,00
<b>Sogliola alla mugnaia con tartufo nero</b> Sole meuniere with black truffle	€ 38,00
<b>Rombo al forno con patate, pomodorini e olive nere (minimo 2 persone)</b> Oven-baked sea bream with potatoes, cherry tomatoes and black olives (minimum order for 2 people. Price: €9,00 per 100 gr)	€ 9 /100gr
<b>Spigola al sale (minimo 2 persone)</b> Salt-crusted seabass (minimum order for 2 people. Price: €9,00 per 100 gr)	€ 9 /100gr
<b>Astice alla griglia con insalatina di avocado, rughetta, ravanelli e mango</b> Grilled lobster with a salad of avocado, arugula, radishes and mango	€ 54,00



## Contorni - Side Dishes

<b>Patatine al forno con rosmarino</b> Oven-baked potatoes with rosemary	€ 7,00
<b>Pomodorini con sedano, origano e basilico</b> Cherry tomatoes with celery, oregano and basil	€ 8,00
<b>Spinaci al burro</b> Sautéed spinach with premium butter	€ 8,00
<b>Insalatina di finocchi, arancia, olive taggiasche e pepe nero</b> Fennel salad with orange, Taggiasca olives and black pepper	€ 8,00
<b>Selezione di insalata mista</b> Mixed salad selection	€ 9,00
<b>Carciofo alla Romana</b> Roman-style artichoke	€ 8,00
<b>Insalatina di songino, avocado e cetrioli</b> Songino salad with avocado and cucumber	€ 9,00
<b>Asparagi alla griglia con semi di sesamo</b> Grilled asparagus with sesame seeds	€ 10,00
<b>Purè di patate con tartufo nero</b> Black truffle mashed potatoes	€ 10,00

## **Dolci Fatti in Casa - Homemade Dessert**

<b>Tiramisù della casa</b> Classic tiramisù	€ 9,00
<b>Sfoglie croccanti con crema chantilly e cioccolato fondente</b> Crispy pastry layers with chantilly cream and dark chocolate	€ 9,00
<b>Cialda croccante al pistacchio con crema e fragole</b> Crunchy pistachio wafer with cream and strawberries	€ 9,00
<b>Sorbetto al limone di Amalfi</b> Amalfi lemon sorbet	€ 9,00
<b>Gelato artigianale al cioccolato e nocciola</b> Artisan chocolate and hazelnut ice cream	€ 9,00
<b>Delizia al limone**</b> Lemon delight cake**	€ 9,00
<b>Sorbetti di frutta artigianali</b> Assorted artisan fruit sorbets	€ 9,00
<b>Tortino al cioccolato con cuore morbido (preparazione 10 minuti)</b> Warm chocolate lava cake (10 minutes preparation)	€ 10,00
<b>Frutta fresca- Fresh Fruit</b>	
<b>Frutti di bosco</b> Mixed berries	€ 10,00
<b>Fragole</b> Strawberries	€ 9,00
<b>Ananas</b> Pineapple	€ 9,00
<b>Tagliata di frutta</b> Sliced fruit platter	€ 12,00
<b>Cestino di pane fatto in casa: focaccia, grissini, pane integrale e ai sette cereali</b> Homemade bread basket: focaccia, grissini, whole wheat and seven-grain bread	€ 4,00
<b>Servizio per persona</b> Service charge per person applies	€ 2,50

\*\* prodotto di qualità congelato - \*\* indicates a high-quality frozen product

# Allergeni - Allergens

## **ALIMENTI DA SEGNALARE PER LE INTOLLERANZE E ALLERGIE ALIMENTARI** **FOODS TO REPORT FOR INTOLERANCE AND FOOD ALLERGIES**

- 1) **Cereali contenenti glutine** – *Gluten- containing cereals*
- 2) **Crostacei** - *Crustaceans*
- 3) **Uova** - *Eggs*
- 4) **Pesce** - *Fish*
- 5) **Arachidi** - *Peanuts*
- 6) **Soia** - *Soy*
- 7) **Latte e lattosio** - *Milk and lactose*
- 8) **Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi)**  
*Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios)*
- 9) **Sedano** - *Celery*
- 10) **Senape** - *Mustard*
- 11) **Semi di sesamo** - *Sesame seeds*
- 12) **Anidride solforosa e solfiti se superiori a determinate concentrazioni**  
*Sulfur dioxide and sulphites (above certain concentrations)*
- 13) **Lupini** - *Lupins*
- 14) **Molluschi** - *Clams*

VI PREGHIAMO DI SEGNALARCI EVENTUALI ULTERIORI INTOLLERANZE OLTRE QUELLE INDICATE SOPRA  
PLEASE INFORM US OF ANY ALLERGIES OR INTOLERANCE BEYOND THOSE LISTED ABOVE

E' CONSULTABILE IL MENU CON LA LISTA COMPLETA DEGLI ALLERGENI PER SINGOLO PIATTO  
A DETAILED ALLERGEN MENUIS AVAILABLE UPON REQUEST

*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)