

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 Starters

Parmigiana di melanzane alla griglia in pasta fillo croccante Grilled aubergine parmigiana in crispy filo pastry	€ 17,00
Fiori di zucca in tempura ripieni di ricotta di bufala con miele di acacia ed erba cipollina Tempura courgette flowers stuffed with buffalo ricotta, acacia honey and chives	€ 17,00
Caprese ai 3 pomodori con mozzarella di bufala e basilico Three-tomatoes caprese with buffalo mozzarella and basil	€ 17,00
Carpaccio di anatra affumicata con nocciole tostate e fichi freschi (piatto stagionale) Smoked duck breast carpaccio with toasted hazelnuts and fresh figs (seasonal dish)	€ 21,00
Burrata in pasta fillo croccante, prosciutto di Sauris ed asparagi Crispy filo pastry burrata with premium Sauris ham and grilled asparagus	€ 21,00
Tartare di filetto di manzo tagliata al coltello con cipolla di Tropea, capperi, senape di Digione, uovo di quaglia e cetrioli Hard-cut beef* fillet tartare with Tropea onion, capers, Digione mustard, quail egg and cucumber	€ 22,00
Selezione di prosciutti italiani di eccellenza: di Parma , di Sauris, San Daniele Premium Italian ham: Parma, Sauris and San Daniele	€ 22,00

Antipasti di Pesce - Seafood Starters

Insalata di songino, avocado, mazzancolle* locali, cetriolo e salsa rosa Songino lettuce salad with avocado, local prawns*, cucumber and cocktail sauce	€ 20,00
Frittura di calamari freschi e mazzancolle* locali con maionese agli agrumi Premium fried fresh calamari and prawns with citrus mayonnaise	€ 23,00
Carpaccio di gambero* rosso con avocado, cetriolo e basilico Red prawn* raw carpaccio with avocado, cucumber and basil	€ 26,00
Calamaretti scottati con carciofi e menta Seared baby squids, artichokes and mint	€ 22,00
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 tostatati; 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;	€ 24,00

* 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 (C.E. 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 purée	
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 Charcoal-grilled Black Angus sirloin steak	€ 28,00
Tagliata di filetto di manzo al rosmarino alla brace con patate alla cenere Charcoal-grilled sliced beef fillet, rosemary and ash roasted potatoes	€ 30,00
Costolette di agnello alla brace con cicoria ripassata Charcoal-grilled lamb chops with sautéed chicory	€ 26,00
Ribeye di Black Angus marezzatura premium alla brace Charcoal-grilled premium marbled Black Angus rib eye	€ 42,00
Calamari freschi, mazzancolle* locali e moscardini alla brace Charcoal-grilled premium fresh squid, local prawns* and baby octopus	€ 32,00
Sogliola pescata alla brace Charcoal-grilled wild-caught sole	€ 38,00
Rombo chiodato alla brace con patate al forno ed asparagi (minimo 2 persone, prezzo per persona) Charcoal-grilled wild tourbot with roasted potatoes and asparagus (minimum order for 2 people. Price per person)	€ 44,00
Astice alla brace con insalata di avocado, rughetta, ravanelli, daikon e mango Charcoal-grilled lobster with a salad of avocado, arugula, radishes, daikon and mango	€ 48,00

* 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 Sautéed 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 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>
Insalatina di funghi porcini crudi con rughetta e parmigiano Vacche Rosse Raw wild mushrooms with rocket and Vacche Rosse Parmigiano	<i>€ 28,00</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>€ 34,00</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>€ 39,00</i>

NB: Prodotto fresco stagionale - Seasonal Fresh food

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 tostatati

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 insalata 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