life...
ristorante & wine bar

Menu Pranzo
Lunch Menu

Dalle ore 12.00 alle ore 18.00
From 12.00pm to 6.00pm

E' disponibile anche il menù con la lista completa degli allergeni
(Regolamento UE 1169/2011)
A detailed allergen menu is available upon request
(EU Regulation 1169/2011)

life..
ristorante & wine bar

Piatti a base di Verdure di Qualità, Uova Bio e Formaggi Artigianali

Antipasti

Fiori di zucca in tempura ripieni di ricotta di bufala con miele di acacia e erba cipollina	*€ 17,00*
Parmigiana di melanzane alla griglia in pasta fillo croccante	*€ 17,00*
Caprese ai tre pomodori con mozzarella di bufala e basilico	*€ 16,00*

Le Nostre Insalate

Insalata di songino, avocado, cetriolo e vinaigrette di aceto balsamico riserva	*€ 15,00*
Insalata con burrata, lattuga, songino, cetriolo, avocado, mango e ravanello	*€ 18,00*
Insalata con formaggio di capra alla griglia, iceberg, songino, rughetta, fragole, noci e miele di acacia	*€ 16,00*

Le Nostre Paste

Spaghetti trafilati al bronzo alla “Carbonara dell’Orto” con zucchine croccanti, fiori di zucca, uova bio e parmigiano “Vacche Rosse”	*€ 16,00*
Mezzi paccheri rigati alla “Norma” con melanzane, pomodoro e ricotta affumicata	*€ 16,00*
Spaghetti trafilati al bronzo ai tre pomodori	*€ 16,00*
Ravioli fatti in casa ripieni di burrata all’Arrabbiata	*€ 16,00*
Ravioli ripieni con carciofi** di alta qualità, ricotta di bufala e vellutata di parmigiano	*€ 20,00*

** prodotto di qualità congelato

life..
ristorante & wine bar

Piatti a base di Carne

Antipasti

Carpaccio di anatra affumicata con pere e miele di acacia	*€ 18,00*
Burrata in pasta fillo croccante, prosciutto iberico di alta qualità e asparagi	*€ 22,00*
La nostra Caesar salad con petto di pollo impanato croccante, lattuga, songino, bacon, scaglie di parmigiano e salsa Caesar	*€ 19,00*
Prosciutto iberico di alta qualità con mozzarella di bufala campana	*€ 22,00*
Tartare di filetto di manzo tagliata al coltello con cipolla di Tropea, capperi, senape di Digione, uovo di quaglia e cetriolo	*€ 20,00*
Il nostro vitel tonnè con uova di quaglia sode, pomodorini confit, polvere di olive, capperi e cetriolini	*€ 20,00*

Le Nostre Paste

Mezzi paccheri rigati all'Amatriciana con guanciale di Amatrice e pecorino romano	*€ 16,00*
Spaghetti trafilati al bronzo alla Carbonara con uova biologiche, guanciale di Amatrice, parmigiano "Vacche Rosse" e pepe nero	*€ 16,00*
Gnocchi fatti in casa con ragù di filetto di manzo	*€ 20,00*

Secondi Piatti

Pollo bio disossato alla griglia con purè alla diavola	*€ 20,00*
Bocconcini di pollo bio con riso pilaf e verdure al wok	*€ 18,00*
Cotoletta di vitella alla Milanese con pomodorini e rucola	*€ 25,00*
Rib eye di black angus di alta qualità alla griglia (250gr)	*€ 30,00*
Filetto alla griglia con sfoglie di patate fritte croccanti fatte in casa	*€ 27,00*

life..
ristorante & wine bar

Piatti a base di Pesce

Antipasti

Insalata di songino, avocado, mazzancolle*, cetriolo e salsa rosa fatta in casa	€ 19,00
Frittura di calamari* e gamberi* con maionese agli agrumi fatta in casa	€ 20,00
Calamaretti* scottati con carciofi** e menta	€ 22,00
Carpaccio di gambero* rosso con avocado, cetriolo e basilico	€ 26,00
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	€ 22,00

Le Nostre Paste

Mezzi paccheri rigati con spigola, scorfano, pomodorini scottati al basilico e peperoncino	€ 24,00
Gnocchi fatti in casa con frutti di mare e crostacei*	€ 24,00
Spaghetti artigianali aglio, olio e peperoncino con carpaccio di gambero* rosso	€ 26,00
Spaghetti artigianali alle vongole veraci di alta qualità	€ 24,00
Fettuccine artigianali con astice e pomodorini	€ 34,00

Secondi Piatti

Tagliata di tonno di alta qualità alla griglia con sfoglie patate fritte fatte in casa	€ 25,00
Salmone alla griglia, salsa di soia e purè al wasabi	€ 22,00
Filetto di spigola alla griglia con sfoglie di patate fritte fatte in casa	€ 26,00
Sogliola alla griglia con purè di patate	€ 35,00
Rombo al forno con patate, pomodorini e olive nere (minimo 2 persone, prezzo per persona)	€ 42,00
Spigola al sale con julienne di asparagi e riduzione di limone (minimo 2 persone, prezzo per persona)	€ 42,00
Astice alla griglia con insalatina di avocado, rughetta, ravanelli e mango	€ 54,00

*Pesce e crostacei pescati e congelati a bordo. Il pesce e la carne serviti crudi sono sottoposti a rapido abbattimento (CE 853/2004)

life..
ristorante & wine bar

Contorni

Patate al forno con rosmarino	*€ 7,00*
Sfoglie di patate fritte fatte in casa	*€ 8,00*
Pomodorini con sedano, origano e basilico	*€ 8,00*
Spinaci al burro	*€ 8,00*
Spinaci all'agro	*€ 8,00*
Insalatina di finocchi, arancia, olive taggiasche e pepe nero	*€ 8,00*
Selezione di insalata mista	*€ 9,00*
Asparagi alla griglia con semi di sesamo	*€ 10,00*
Purè di patate con tartufo nero fresco	*€ 13,00*

Cestino di pane fatto in casa: pane, focaccia, grissini	*€ 4,00*
Servizio per persona	*€ 2,50*

life..
ristorante & wine bar

Dishes with Premium Vegetables, Organic Egg and Artisan Cheeses

Starters

Tempura courgette flowers stuffed with buffalo ricotta, acacia honey and chives	*€ 17,00*
Grilled aubergine parmigiana in crispy filo pastry	*€ 17,00*
Three-tomato caprese with buffalo mozzarella and basil	*€ 16,00*

Salads

Songino lettuce salad with avocado, cucumber and aged balsamic vinegar	*€ 15,00*
Salad with burrata, lettuce, songino lettuce, cucumber, avocado, mango and radish	*€ 18,00*
Salad with grilled goat cheese, iceberg lettuce, songino lettuce, arugula, strawberries, walnuts and acacia honey	*€ 16,00*

First Courses

Spaghetti “Vegetable Carbonara” with crispy courgettes, courgette flowers, organic egg and “Vacche Rosse” parmigiano	*€ 16,00*
Ridged mezzi paccheri “alla Norma” with aubergine, tomato sauce and smoked ricotta	*€ 16,00*
Spaghetti with three-tomatoes sauce and basil	*€ 16,00*
Burrata-filled ravioli with a spicy tomato sauce	*€ 16,00*
Ravioli stuffed with premium artichokes**, buffalo ricotta and parmigiano velouté	*€ 20,00*

** indicates a high-quality frozen product

life..
ristorante & wine bar

Meat-based Dishes

Starters

Smoked duck carpaccio with pears and acacia honey	€ 18,00
Crispy filo pastry burrata with premium Iberian ham and asparagus	€ 22,00
Our Caesar salad with crispy breaded chicken breast, lettuce, songino lettuce, bacon, parmigiano flakes and Caesar sauce	€ 19,00
Premium Iberian ham with buffalo mozzarella	€ 22,00
Hand-cut beef fillet tartare with Tropea onion, capers, Dijon mustard, quail egg and cucumber	€ 20,00
Our vitel tonnè with hard-boiled quail eggs, confit cherry tomatoes, olive powder, capers and pickled cucumbers	€ 20,00

First Courses

Ridged mezzi paccheri Amatriciana with Amatrice guanciale and pecorino romano	€ 16,00
Spaghetti Carbonara with organic eggs, Amatrice guanciale, “Vacche Rosse” parmigiano and black pepper	€ 16,00
Homemade gnocchi with beef fillet ragout	€ 20,00

Main Courses

Grilled free-range organic boneless chicken with spicy mashed potatoes	€ 20,00
Organic chicken strips with pilaf rice and wok vegetables	€ 18,00
Milanese veal cutlet with cherry tomatoes and arugula	€ 25,00
Premium black angus Rib eye grilled to perfection (250gr)	€ 30,00
Grilled beef fillet with fried homemade potato chips	€ 27,00

life..
ristorante & wine bar

Fish-based Dishes

Starters

Songino lettuce salad with avocado, prawns*, cucumber and homemade cocktail sauce	€ 19,00
Fried calamari* and king prawns* with homemade citrus mayonnaise	€ 20,00
Seared baby squids*, artichokes** and mint	€ 22,00
Red prawn* carpaccio with avocado, cucumber and basil	€ 26,00
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

First Courses

Ridged mezzi paccheri with sea bass, rockfish, lightly scorced cherry tomatoes, basil and a hint of chili	€ 24,00
Homemade gnocchi with seafood and shellfish*	€ 24,00
Spaghetti with garlic, olive oil, hot pepper and red prawn* carpaccio	€ 26,00
Spaghetti with premium veraci clams	€ 24,00
Artisan fettuccine with lobster and cherry tomatoes	€ 34,00

Main Courses

Grilled sliced premium bluefin tuna fillet with fried homemade potato chips	€ 25,00
Grilled salmon with soy sauce and wasabi mashed potatoes	€ 22,00
Grilled sea bass fillet with fried homemade potato chips	€ 26,00
Grilled sole fish with mashed potatoes	€ 35,00
Oven-baked turbot with potatoes, cherry tomatoes and black olives (minimum order for 2 people. Price per person)	€ 42,00
Salt-crusted sea bass with asparagus julienne and lemon reduction (minimum order for 2 people. Price per person)	€ 42,00
Grilled lobster with a salad of avocado, arugula, radishes and mango	€ 54,00

* Premium fish and shellfish frozen on board. Raw fish and meat are subject to rapid freezing (EU Regulation 853/2004)

life..
ristorante & wine bar

Side Dishes

Oven-baked potatoes with rosemary	*€ 7,00*
Fried homemade potato chips	*€ 8,00*
Cherry tomatoes with celery, oregano and basil	*€ 8,00*
Sautéed spinach with premium butter	*€ 8,00*
Sautéed spinach with lemon dressing and olive oil	*€ 8,00*
A salad with fennel, orange, Taggiasca olives and black pepper	*€ 8,00*
Mixed salad selection	*€ 9,00*
Grilled asparagus with sesame seeds	*€ 10,00*
Fresh black truffle mashed potatoes	*€ 13,00*

Homemade bread basket: bread, focaccia, grissini	*€ 4,00*
Service charge per person applies	*€ 2,50*

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

Salmone con avocado, cetriolo e semi di sesamo tostati
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

*

Fettuccine artigianali con astice e pomodorini

Artisan fettuccine with Lobster and cherry tomatoes

Per Eva - Doc - Tenuta San Francesco

*

Astice alla griglia con insalatina di avocado, daikon e rughetta

Grilled lobster with avocado salad, daikon and arugula

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)

Menu Deg Tartufo Nero Fresco - Fresh Black Truffle Tasting Menu

€100,00; vini inclusi €140,00 p.p. - €100,00; with wine pairing €140,00 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 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

*

Tagliata di filetto di manzo con tartufo nero e purè patate

Sliced beef fillet with black truffle and mashed potato

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

Menu con Carciofi Freschi di Alta Qualità
Premium Fresh Artichokes Menu

Antipasti - Starters

Tagliata di carciofi alla griglia *€ 19,00*
Grilled artichokes slices

Uovo biologico pochè in crosta di panko, burrata e cuore di carciofo *€ 19,00*
Organic poached egg in a panko crust with burrata and artichoke heart

Insalata di carciofi crudi con mazzancolle* e parmigiano Vacche Rosse *€ 20,00*
Raw artichoke salad with king prawns* and Vacche Rosse Parmigiano

Calamaretti scottati con carciofi e menta *€ 23,00*
Seared baby squids, artichokes and mint

Primi Piatti – First Courses

Pappardelle con carciofi, guanciale e pecorino romano *€ 20,00*
Pappardelle with artichokes, guanciale and pecorino romano

Gnocchi fatti in casa con cuore di carciofo e salsiccia artigianale *€ 20,00*
Homemade gnocchi with artichoke heart and artisan sausage

Ravioli ripieni con carciofi, ricotta di bufala e vellutata di parmigiano *€ 20,00*
Ravioli stuffed with artichokes, buffalo ricotta and parmigiano velouté

Secondi Piatti – Main Courses

Carrè di vitello con carciofi e patate *€ 30,00*
Veal rack with artichokes and potatoes

Filetto di spigola al forno con carciofi e patate *€ 32,00*
Oven-baked seabass fillet with artichokes and potatoes

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 panko, burrata e tartufo nero fresco *€ 28,00*
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 *€ 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)

Tagliata di filetto di manzo al tartufo nero fresco con purè di patate *€ 44,00*
Beef fillet sliced with fresh black truffle and mashed potatoes

Sogliola alla mugnaia con tartufo nero fresco con julienne di asparagi *€ 46,00*
Sole meuniere with fresh black truffle with asparagus julienne

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 Tartufo Bianco Fresco
Fresh White Truffle Menu

Antipasti - Starters (8 gr a porzione - 8g per portion)

Carpaccio di filetto di manzo con tartufo bianco e rughetta *€ 46,00*
Beef fillet carpaccio with white truffle and arugula

Uovo biologico pochè in crosta di panko, burrata e tartufo bianco *€ 46,00*
Organic poached egg in a panko crust with burrata cheese and white truffle

Primi Piatti – First Courses (8 gr a porzione - 8 gr per portion)

Ravioli di burrata con vellutata di parmigiano e tartufo bianco *€ 56,00*
Burrata-filled ravioli with parmigiano velouté and white truffle

Tagliolini artigianali con burro di Normandia e tartufo bianco *€ 56,00*
Handmade tagliolini with Normandy butter and white truffle

Secondi Piatti – Main Courses (10 gr a porzione - 10g 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. (excluding beverages)

E' possibile aggiungere il tartufo bianco fresco agli altri piatti del menu. Costo a porzione € 46,00.

Fresh white truffle can also be added to other dishes on the menu. Cost per portion € 46,00

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

CHAMPAGNE

★

È disponibile anche il menù con la lista completa degli allergeni (Regolamento UE 1169 / 2011)
It is avalaible the menù with the list of allergens per each dish (UE Regulation 1169 / 2011)