

Antipasti

Pane bruscato

pane casareccio di Castelchiodato con battuto di pomodoro a grappolo e conserve bio - 6

Mozzarella

Di latte di bufala , lavorazione artigianale a latte crudo - 8

Spaghetti di zucchine

zucchine con mandorle tostate e pesto di basilico - 9

Prosciutto di Parma DOP 18 mesi

Azienda Greci Enzo Gran Cru - 12

Frittura di calamaretti

calamaretti con stick di verdure e granelli di sale - 13

La Tartare

Di scottona piemontese, olio Sabina DOP, scaglie di parmigiano reggiano 36 mesi e sale nero - 14

Capriccio di mare

seppie, gamberi, polpo con sedano, carote e citronette al limone - 14

Er baccalà cor cecio

filetto di baccalà dorato croccante su hummus di ceci ed olio al rosmarino - 14

Tagliere del norcino e del pastore

gran selezione di salumi D.O.P.(Prosciutto Parma , Mortadella con pistacchio , Ventricina calabrese, Salame toscano Capocollo, Salsiccia siciliana) e formaggi BIO **per 2 persone** - 16

Primi piatti

Maccheroni a centinara cacio e pepe

pasta artigianale con pecorino romano de Roma D.O.P. e pepe nero – 12

Ravioli di burrata

coulis di pomodorini confit e basilico greco 13

Pappardelle alla lepre

pasta artigianale, lepre selvatica e timo - 14

Tonnarelli alla scoglio

molluschi, crostacei, pomodorino datterino rosso e prezzemolo - 14

Lo Gnocco

patate di Leonessa con gambero rosso , pomodoro ciliegino pachino e pecorino romano de Roma D.O.P- 15

Tradizione romana

Carbonara

uova a pasta gialla, guanciale Amatriciano , pecorino romano de Roma D.O.P e pepe nero in grani 11

Amatriciana

pomodoro BIO , guanciale Amatriciano , pecorino romano de Roma D.O.P e pepe nero in grani 11

Gricia

guanciale Amatriciano, pecorino romano de Roma D.O.P e pepe nero in grani 11

Secondi

Dalla griglia

Suprema di pollo

pollo allevato a terra con verdure grigliate - 14

Entrecôte

di scottona selezionata dai nostri chef - 18

Tagliata di scottona

con rucola, pomodorini di Pachino e scaglie di parmigiano reggiano 36 mesi - 20

Filetto

di manzo speziato con olio e sale maldon - 22

Fiorentina

selezione di carni dal mondo a partire da 7€ l'etto

Dal mare

Il Polpo verace

rosticciato con tortino di patate e erbe aromatiche - 16

Filetto di Spigola

in crosta di patate e confit di pomodorino- 19

Frittura dal mare

calamari e gamberi rossi in tempura 20

Filetto di tonno rosso

scottato su letto di valeriana e semi di sesamo nero 22

Pescato del giorno

Alla griglia con olio e limone a partire da -7€ l'etto

Contorni di stagione

Insalatina dell'orto - 5

Patate di Avezzano al forno con aglio e rosmarino - 5

Verdure di stagione grigliate - 5

Cicoria di campo ripassata - 6

Scarola uvetta e pinoli -6

***Tutte le pietanze sono condite con OLIO SABINA DOP**

IL RISTORANTE LIFE È SINONIMO DI PASSIONE E MATERIE PRIME DI ALTISSIMA QUALITÀ, I NOSTRI PRODOTTI SONO RIGOROSAMENTE DI STAGIONE E A "KM ZERO", PER UNA CUCINA CHE METTE D'ACCORDO RICERCA E TRADIZIONE

"MANGIAR BENE VUOL DIRE ANCHE MANGIAR SANO".

Friggitoria

Tutti i nostri fritti sono artigianali

Supplì Ragù

riso carnaroli mantecato con ragù alla bolognese e fiordilatte – 2,5

Crocchè di patate

patate di Leonessa, provola affumicata e noce moscata - 2,5

Supplì Cacio e Pepe

riso carnaroli mantecato con pecorino romano de Roma D.O.P e pepe nero - 3

Chips

patate di Leonessa fritte dorate - 6

Verdure dell'orto

verdure di stagione miste in tempura 7

Baccala fritto

filetti di merluzzo in tempura pz 3 - 8

Fiori e alici

fiori di zucca ripieni con fiordilatte e alici di Cetara pz 3 - 9

Olive ascolane

olive ripiene artigianali di Porto San Giorgio pz 6 - 9

Listarelle di pollo

filetti di pollo , corn-flakes e salsa BBQ -9

Gran fritto Life

selezione della friggitoria... chips, supplì, olive ascolane, listarelle pollo, verdure pastellate. - 15

Pinsa Romana

Mix di 5 farine ad altissima idratazione con lievitazione da 48 a 72 ore

Gli ingredienti sono tutti ricercati, del territorio e selezionati

Tradizionali

Focaccia

con olio della Sabina e sale in fiocchi – 6

Rossa

pomodoro BIO e olio della Sabina - 7

Marinara

pomodoro BIO , aglio, origano bianco di Sicilia e fior di capperi - 8

Crostino

fiordilatte e prosciutto cotto Leoncini – 9

Margherita

fiordilatte e pomodoro BIO – 9

Napoli

fiordilatte, pomodoro BIO e alici di Cetara – 10

Vegetariana

fiordilatte e verdure di stagione 10

Boscaiola

fiordilatte , funghi champignon e salsiccia regionale– 11

Americana

fiordilatte, pomodoro BIO, wurstel di Norcia e patatine stick- 12

Fiori

fiordilatte, fiori di zucca e alici di Cetara – 12

Diavola

fiordilatte, pomodoro BIO e ventricina piccante calabrese– 12

Capricciosa

funghi champignon , carciofini , pomodoro BIO, uovo e crudo di Parma Greci- 13

Speciali

Monte Bianco

fiordilatte , schiacciata di patate di Avezzano e salsiccia di norcia – 12

Amatriciana

pomodoro BIO, guanciale Amatriciano, pecorino romano de Roma D.O.P
e pepe nero in grani - 13

Evoluzione della margherita

Pomodoro BIO, mozzarella artigianale di latte crudo di bufala, parmigiano ed olio della Sabina - 13

Scarola

Fiordilatte, scarola ripassata, olive taggiasche e alici di Cetara 13

Mortazza

mortadella con granella di pistacchi di Bronte e stracciata di bufala 14

Life

crudo di Parma Greci con mozzarella artigianale
di latte crudo di bufala- 15

***Tutte le pinse sono condite con OLIO SABINA DOP**

**IL RISTORANTE LIFE È SINONIMO DI PASSIONE E MATERIE PRIME DI ALTISSIMA QUALITA', I NOSTRI
PRODOTTI SONO RIGOROSAMENTE DI STAGIONE E A "KM ZERO", PER UNA CUCINA CHE METTE D'ACCORDO
RICERCA E TRADIZIONE
"MANGIAR BENE VUOL DIRE ANCHE MANGIAR SANO"**

Coperto 2€ a pers.

