



Antipasti di terra

Bruschette miste 6

(con verdure di stagione , crema di olive taggiasche, pomodorino pachino, bianca con olio della sabina)

Prosciutto di Bassiano stagionato e bufala campana La Fattoria del Casaro 14

Selezione di salumi regionali e formaggi locali (2 pers.) 14

Battuta a coltello di fassona con olio EVO e riduzione di lamponi 14

Cruditè di carciofo violetto con citronette su letto di rucola selvatica e scaglie di grana 10

Tortino di broccolo romanesco su fonduta di pecorino 8

Antipasti di pesce

Insalata di mare 12

Julienne di seppia con panzanella 12

Carpaccio di polpo verace 13

Frittura di Calamaretti a spillo con zucchine croccanti 13

Salmone norvegese marinato con insalatina mista 12

Antipasto misto di mare (x 2pers.)24

Fritti artigianali

Supplì Ragù 2

Supplì Cacio e Pepe 2,50

Supplì alla nduja 2,50

Crocchette di patate 2

Patate chips 5

Filetti di baccalà (3 pezzi) 8

Olive ascolane di Porto San Giorgio 8

Fiori di zucca mozzarella alici (3 pezzi) 8

Listarelle di pollo con salsa BBQ 8

Verdure in tempura 7

Gran fritto Life 14



Primi piatti

- Maccheroni a centinara cacio e pepe 12
- Fettuccine con carciofi violetti e guanciale di Amatrice 13
- Pappardelle al ragu di lepre 14
- Riso con fiori di zucca e provola affumicata 13
- Ravioli di burrata con pomodorini e foglia di basilico 13
- Tonnarelli ai frutti di mare 14
- Gnocchetti con gamberi, datterino e grattata di pecorino 14

I Primi della tradizione romana

- Carbonara 10
- Amatriciana 10
- Gricia 10

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"



Secondi piatti

Selezione di carne alla griglia

- Entrecôte (300 gr. ca) 18
- Tagliata con rucola, pomodorini e grana 20
- Tagliata con radicchio di Chioggia e martini 20
- Filetto di manzo speziato 22
- Fiorentina (min.1 kg) 6 hg
- Grigliata mista 16
- Guancia di manzo brasata con purea di patate 16
- Spallina di vitella cotta a bassa temperatura in salsa madre 16
- Suprema di pollo con verdure grigliate 14

Secondi di pesce

- Polpo rosticcato su crema di patate 16
- Filetto di spigola in crosta di zucchine e mandorle 18
- Rombo al forno con patate 6€ hg
- Misto di pesce alla griglia 20
- Calamari alla griglia limone e basilico 18
- Frittura di calamari e gamberi 18

Contorni di stagione

- Insalatina mista 5
- Broccoletti ripassati 5€
- Dadolata di patate arrosto 5
- Verdure grigliate 5
- Puntarelle alla romana 7
- Cicoria di campo selvatica 6
- Carciofi alla romana 6



Pinsa Romana

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

Le Bianche

Focaccia 5

Crostino 8

(mozzarella e prosciutto cotto)

Cacio e Pepe 8

(mozzarella, parmigiano, pecorino e pepe)

Boscaiola 9

(mozzarella, funghi e salsiccia)

Vegetariana 9

(mozzarella e verdure di stagione)

Baita 10

(mozzarella, gorgonzola, radicchio e speck)

Fiori 10

(mozzarella, fiori di zucca e acciughe)

Mediterranea 10

(mozzarella, cipolla rossa di tropea e tonno)

Monte Bianco 10

(mozzarella, patate e salsiccia)

Paesana 10

(mozzarella, broccoletti e salsiccia)

Sfiziosa 10

(robiola e prosciutto crudo)

Tirolo 10

(mozzarella, stracchino e speck)

Pere e gorgonzola 11

(mozzarella, pere e gorgonzola)

4 Formaggi 11

(bufala, gorgonzola, pecorino e stracchino)

Bufalina 12

(mozzarella, pomodorini e bufala)

Calabrese 12

(bufala, melanzane e nduja)



Light 12

(bresaola, rughetta e scaglie di grana)

Scarola 12

(mozzarella, scarola ripassata, olive taggiasche e alici)

Montanara 13

(mozzarella, porcini, guanciale e grana)

Fiordo Norvegese 13

(salmone norvegese , robiola IGP e rucola)

Golosa 14

(mozzarella, bufala, fiori di zucca, gamberi e lardo stagionato)

Gourmet 16

(Stracciatella di Andria, , Guanciale amatriciano, carciofi fritti , Nduja, scorza di limone e menta romana)

Pinsa Life 15

(Prosciutto crudo d Bassiano, rucola e bufala campana La Perla)

LE ROSSE

Rossa 6

Marinara 8

(pomodoro, aglio, origano e capperi)

Margherita 8,

(mozzarella, pomodoro)

Napoli 9

(mozzarella, pomodoro e alici)

Americana 9

(pomodoro, wurstel, mozzarella e patatine fritte)

Diavola 10

(pomodoro, mozzarella, salame piccante)

Parmigiana 11

(pomodoro, mozzarella, melanzane, basilico e parmigiano)

Amatriciana 12

(pomodoro, guanciale e pecorino)

Margherita con bufala 12

Capricciosa 13

(mozzarella, funghi, carciofini, pomodoro, uovo e prosciutto crudo)

BIRRE ALLA SPINA

Birra chiara Moretti	media 0,40 cl 5 piccola 0,20 cl 3
Birra Ichnusa non filtrata	media 0,40 cl 6 piccola 0,20 cl 3,5
Birra rossa Riegle	media 0,40 cl 6 piccola 0,20 cl 3,5

BEVANDE

Acqua Nepi 0,75 cl 2
Acqua San Benedetto 0,75 cl 2
Coca cola vetro 0,33 cl 2,5
Coca cola light 0,33 cl 2,5
Coca cola zero 0,33 cl 2,5
Coca cola vetro bottiglia 1 lt 4
Sprite vetro 0,33 cl 2,5
Fanta vetro 0,33 cl 2,5
Caffè normale 1,8
Caffè decaffeinato 2
Caffè corretto 2,5
Orzo 2

servizio 2€ a persona