



Crudo di Mare

TUTTA LA FRESCHEZZA DEL MARE

Crudité de la mer - Crudité of the sea

Сырые морепродукты



Plateau piccolo @ (2-4-14)

Petit plateau
Small plateau
Маленькая тарелка

€ 35

Plateau medio @ (2-4-14)

Plateau moyen
Medium plateau
Средняя тарелка

€ 45

Plateau grande @ (2-4-14)

Grand plateau
Large plateau
большая тарелка

€ 55

Crudo di mare classico @ (2-4-14)

Fruits de mer crus
Classic raw seafood
Классические сырые морепродукты

€ 35

Tartare di tonno con nocciole e pepe rosa @ (4-8)

Tartare de thon aux noisettes et au poivre rose
Tuna tartare with hazelnuts and pink pepper
Тартар из тунца с фундуком и розовым перцем

€ 18

Tartare di salmone con perle di balsamico, cipollotto e pomodorini @ (4)

Tartare de saumon au vinaigre balsamique, oignons nouveaux et tomates cerises
Salmon tartare with balsamic vinegar, spring onion and cherry tomatoes
Тартар из лосося с жемчужинами бальзамического уксуса, зеленым луком и помидорами черри

€ 18

Pesce crudo lavorato in sicurezza, nel rispetto di tutte le normative di legge,
per garantire sempre la massima qualit 



Crudo di mare

TUTTA LA FRESCHEZZA DEL MARE

Crudité de la mer - Crudité of the sea

Сырые морепродукты



Carpaccio o tartare di pescato del giorno @ (4)

(secondo disponibilità)

Carpaccio ou tartare de la prise du jour (selon disponibilité)

Carpaccio or tartare of the catch of the day (subject to availability)

Карпаччо или тартар из улов дня

s.q.

Tris di tartare @ (2-4-14)

Trio de tartare

Trio of tartare

Трио тартаров

s.q.

Gamberone di Sanremo @ (2)

Gambas de Sanremo par pièce

Sanremo prawn per piece

Креветки Санремо

al pezzo € 6

Gambero rosso di Mazara del Vallo @ (2)

Crevette rouge de Mazzara del Vallo par pièce

Red prawn of Mazzara del Vallo per piece

Красные креветки из Мадзара-дель-Валло

al pezzo € 6

Scampi locali @ (2)

Scampi locales par pièce

Local scampi per piece

Местные лангустины

al pezzo € 6

Ostriche @ (14)

Huîtres par pièce

Oysters per piece

Устрицы

al pezzo € 3

@ Prodotti sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa,
come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.



Antipasti

Hors-D'oeuvre - Appetizers - Закуски



Antipasto 'Lavitaèbella' misto mare* (1-2-3-4) € 18

Entrée 'la vita è bella' mer mêlangée
Appetizer 'la vita è bella' (mixed seafood)
Закуска "La vita è bella" (микс из морепродуктов)

Insalata di mare* (2-14) € 16

Salade de fruits de mer
Seafood salade
Салат из морепродуктов

Polpo* patate e rucola* (14) € 16

Poulpe aux pommes de terre et roquette
Octopus with potatoes and arugula
Осьминог с картофелем и рукколой

Cozze e vongole alla marinara (14) € 18

Moules et palourdes à la Marinara
Mussels and clams marinara style
Мидии и моллюски маринара стиль с чесноком и петрушкой

Zuppetta mista di mare (1-2-4-14) € 18

Soup aux fruits de mer
Mixed seafood soup
Суп из морепродуктов

COPERTO € 2
couvert & charge



Antipasti

Hors-D'oeuvre - Appetizers - закуски



Tartare di manzo battuta a coltello con julienne di finocchi € 17

Tartare Fassona Nachè au Couteau avec Julienne de Fenouil
Hand-chopped Fassona Beef Tartare with Fennel Julienne
Тартар из говядины с фенхелем

Tartare di manzo battuta a coltello con tartufo nero € 20

Tartare Fassona Nachè au Couteau avec truffe noire
Hand-chopped Fassona Beef Tartare with black truffle
Тартар из говядины с черным трюфель

Prosciutto crudo⁽⁸⁾ € 14 / 16 *(con melone solo in stagione)*

Prosciutto San Daniele (avec le melon 'en saison')
San Daniele ham (with melon 'in season only')
Ветчина Сан Даниеле (Дыня 'в сезон только')

Caprese⁽⁷⁾ € 13

Tomates fraîches et mozzarella
Fresh tomatoes and mozzarella cheese
Салат 'Капрезе' (моцарелла и помидор)

Uova al tegamino con tartufo nero⁽³⁾ € 15

Oeuf frits à la truffe noire
Fried eggs with black truffle
Яичница с черным трюфелем

* Occasionalmente alcuni alimenti possono essere congelati
Certains ingrédients proviennent de matières premières surgelées
Occasionally frozen products can be served
Иногда, некоторые продукты могут быть заморожены



Primi Piatti

Les Pâtes - First courses - Первые блюда



Paella Royal con frutti di mare e astice* (2-4-14) a persona € 28

minimo per 2 persone

Paella Royale aux fruits de mer et homard (*minimum pour 2 personnes*) *par personne*
Paella Royal with seafood and lobster (*minimum for 2 people*) *per person*
Паэлья из морепродуктов с омаром (*минимум для 2 человек*) *на человека*

Paella ai frutti di mare* (2-4-14) a persona € 18

minimo per 2 persone

Paella aux fruits de mer (*minimum pour 2 personnes*) *par personne*
Seafood paella (*minimum for 2 people*) *per person*
Паэлья из морепродуктов (*минимум для 2 человек*) *на человека*

Risotto ai frutti di mare* (2-4-14) a persona € 18

minimo per 2 persone

Risotto aux fruits de mer (*minimum pour 2 personnes*) *par personne*
Risotto with seafood (*minimum for 2 people*) *per person*
Ризотто с морепродуктами (*минимум для 2 человек*) *на человека*

Spaghetti alle vongole veraci e pomodorini (1-14) € 18

Spaghetti aux palourdes et tomates cerises
Spaghetti with clams and cherry tomatoes
Спагетти с моллюска и помидоры черри

Spaghetti ai frutti di mare* (1-2-4-14) € 16

Spaghetti aux fruits de mer
Spaghetti with seafood
Спагетти с морепродуктами

Tagliolini all'astice (1-2-3) € 28

Tagliolini au homard
Tagliolini (noodles) with lobster
Тальолини с омаром



Primi Piatti

Les Pâtes - First courses - Первые блюда



Zuppa di mare con bocconcini (2-4-14)

Soupe de fruits de mer avec bouchées
Seafood soup with bites
Суп из морепродуктов с закусками

€ 16

Gnocchi zucchini e gamberi* (1-2)

Gnocchi aux courgettes et crevettes
Gnocchi with zucchini and prawns
Ньокки с цуккини и креветками

€ 16

Ravioli zafferanati con bacon e pecorino (1-2-3-7)

Ravioli avec safran, bacon et de pecorino
Ravioli with saffron, bacon and pecorino cheese
Равиоли с шафраном, беконом и сыром пекорино

€ 15

Spaghetti alla carbonara (1-3-7)

Spaghetti à la carbonara
Spaghetti with carbonara sauce
Спагетти Карбонара (яйца, грудинки)

€ 14

Tagliolini al pesto fatto in casa (1-3-7)

Tagliolini au pesto maison
Tagliolini with homemade pesto
Тальолини с домашним соусом песто

€ 15

Tagliolini burro e tartufo nero (1-3-7)

Tagliolini au beurre et à la truffe noire
Tagliolini with butter and black truffle
Тальолини со маслом и черным трюфелем

€ 20

Secondi piatti

Plats - Second courses - Вторые блюда

- Frittura di calamari* o acciughe** (1-4-5-14) € 17
Calmars frits ou anchois
Fried calamari or anchovies
Жареные кальмары или анчоусы
- Fritto misto*** (1-2-4-5-14) € 18
Frittiture mixte du golfe
Mixed fried fish
Кальмары, креветки, рыба во фритюре
- Grigliata mista** (2-4-14) € 28
Salmone, tonno, gamberi, scampi, calamari*, filetto di branzino*
Grillade de poissons (*saumon, thon, crevettes, calamars, filet de bar*)
Mixed grill (*salmon, tuna, shrimp, squid, fillet of sea bass*)
Рыба на гриле (*лосось, тунец, креветки, кальмары, филе морского окуня*)
- Branzino o orata al forno** (*allevato in mare aperto*) (1-4) € 23
Loup de mer ou brème au four (*élevé en haute mer*)
Baked sea bass or sea bream (*bred in the open sea*)
Запеченный морской окунь или морской лещ (*разводят в открытом море*)
- Branzino o orata alla griglia** (*allevato in mare aperto*) (4) € 20
Loup de mer ou brème grillé (*élevé en haute mer*)
Grilled sea bass or sea bream (*bred in the open sea*)
Жареный морской окунь или морской лещ (*разводят в открытом море*)
- Pescato del giorno** (4) s.q.
Prise du jour - Catch of the Day - Улов дня
- Gamberoni alla griglia** (2) € 23
Gambas grillés - Grilled prawns - Гриль креветки
- Rombo al forno** (*allevato in mare aperto*) (4) € 24
minimo per 2 persone
Turbot au four (*élevé en haute mer*)
Baked turbot (*bred in the open sea*)
Запеченная тюрбо (*разводят в открытом море*)
a persona
- Salmone alla griglia** (4) € 20
Saumon grillé
Grilled salmon
Семга-гриль

Secondi piatti

Plats - Second courses - Вторые блюда

Milanese ⁽¹⁻³⁻⁵⁾

Escalope de veau à la milanaise - Milanese (breaded veal cutlet)
Говяжья отбивная в панировке

€ 14

Filetto al gorgonzola ⁽¹⁻⁷⁾

Filet au gorgonzola - Fillet with gorgonzola - Стейк в соусе из горгонзолы

€ 24

Filetto alla griglia

Filet grillés - Grilled fillet of beef - Говяжий стейк на гриле

€ 22

Contorni

Garniture- Side dish - гарнир

Patatine fritte* ⁽⁵⁾ € 5

Frites - French fries - картофель фри

Insalata di pomodori € 5

Salade de Tomates - Tomato salade
Салат из помидоров

Insalata verde o mista € 5

Salade verte ou Salade mixte
Mixed salad or Green salad
Микс-салат или зеленый салат

Verdure alla griglia € 8

Légumes variée Grillée
Grilled vegetables
овощи гриль

Patate al forno € 7

Pommes de terre au four
Roast potatoes
Картофель в духовке

Menù Bambini

Enfants - Children's menu - Детское меню

€ 12

Trofie al pomodoro o al pesto ⁽¹⁻⁷⁾

Trofie à la sauce tomate ou pesto
Trofie with tomato or pesto sauce
Trofie с томатным соусом или соусом песто

Patatine fritte* ⁽⁵⁾

Frites
French fries
Картофель фри

Gelato ⁽³⁻⁷⁾ o bibita

Crème glacée ou Boissons - Ice cream or soft drink - Мороженое или безалкогольный напиток

Menù Turistico

Touristic menu - Туристическое меню

Scegli la formula che preferisci!!

Choisissez la formule que vous préférez!!

Choose the formula you prefer!!

Выберите формулу, которую вы предпочитаете!

€ 28

FORMULA A

ANTIPASTO - SECONDO - DOLCE

HOR D'OEUVRE - PLAT - DESSERT
APPETIZERS - SECOND COURSE - DESSERT
ЗАКУСКИ - ВТОРОЕ БЛЮДО - ДЕСЕРТ

FORMULA B

PRIMO - SECONDO - DOLCE

PÂTE - PLAT - DESSERT
FIRST COURSE - SECOND COURSE - DESSERT
ПЕРВЫМИ БЛЮДАМИ - ВТОРОЕ БЛЮДО - ДЕСЕРТ

ANTIPASTI

HORS D'OEUVRE - APPETIZERS
ЗАКУСКИ

Prosciutto crudo

Jambon cru
Raw ham
Вяленая ветчина

Caprese⁽⁷⁾

Tomates fraîches et mozzarella
Fresh tomatoes and mozzarella cheese
Салат 'Капрезе' (моцарелла и помидор)

Cozze e vongole alla marinara⁽¹⁴⁾

Moules à la Marinara
Mussels marinara style
Осьминог и рукколой

PRIMI

PÂTES - FIRST COURSES
ПЕРВЫМИ БЛЮДАМИ

Trofie alla genovese⁽¹⁻⁷⁾

Trofie au Pistou
Trofie pasta with Genoese pesto
Троfie с соусом песто

Spaghetti ai frutti di mare*⁽¹⁻²⁻⁴⁻¹⁴⁾

Spaghetti aux fruits de mer
Spaghetti with seafood
Спагетти с морепродуктами

Gnocchi al gorgonzola⁽¹⁻⁷⁾

Gnocchi au gorgonzola
Gnocchi with gorgonzola
Ньокки с сыром горгонзола

SECONDI

PLATS - SECOND COURSES - ВТОРОЕ БЛЮДО

Frittura di calamari* con contorno⁽¹⁻⁵⁻¹⁴⁾

Calmars frits avec garniture
Fried calamari with side dish
Кальмары во фритюре с гарниром

Branzino ripieno su vellutata con contorno⁽¹⁻⁴⁾

Loup de mer farci aux légumes sur velouté
Stuffed Sea bass with a side dish
Фаршированный морской окунь с гарниром

Scaloppina di carne⁽¹⁾

Escalope de veau - Escalope of meat - Эскалоп мясной

Tutti i giorni esclusi la sera dei prefestivi e i festivi

Tous les jours sauf le soir des pré-vacances et jours fériés

Every day except the evening of pre-holidays and public holidays

Ежедневно, кроме вечера предпраздничных и праздничных дней



Bevande

Boissons - Beverages - Первые блюда



ACQUA

Eau - Water - Вода

Acqua microfiltrata alla spina naturale o gasata 75 cl €2,5
Micro-filtered natural (or sparkling) water on draft

BIBITE

Soft drink - безалкогольный напиток

**Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite,
Fanta, Lemonsoda, Thè limone o pesca - 33 cl** €3,5

BIRRA ALLA SPINA ⁽¹⁾

Bière à la pression - Draft Beer - бочковое пиво

Piccola (Bionda) € 4 Media (Bionda) € 6

BIRRA IN BOTTIGLIA ⁽¹⁾

Bottled Beer - бутылочное пиво

Beck's, Menabrea, Moretti - 33 cl €4,5

VINO DELLA CASA ⁽¹²⁾ Bianco - Rosso - Rosè

1/4 L € 4 1/2 L € 7 1 L € 12

Vin de la maison (Blanc - Rouge - Rosé)

House wine (White - Red - Rosé)

Домашнее вина (Белый - Красный - Роза)

CAFFETTERIA

Caffè	€ 1,5	Caffè decaffeinato corretto	€ 3
Caffè doppio	€ 3	Latte macchiato ⁽⁷⁾	€ 2,3
Caffè corretto	€ 2,5	Cappuccino ⁽⁷⁾	€ 2,3
Caffè decaffeinato	€ 2	Thè caldo al limone	€ 2

LIQUORI

Don Papa	<i>Rum</i>	€ 9	Hardy	<i>Cognac</i>	€ 7
Oban	<i>Whisky</i>	€ 8	Martell	<i>Cognac</i>	€ 7
Laphroaig	<i>Whisky</i>	€ 8			

INFORMAZIONI PER LA CLIENTELA ALLERGIE ED INTOLLERANZE ALIMENTARI

In osservanza delle Norme Comunitarie, il Ristorante 'La vita è bella' informa il consumatore sulla presenza, nei piatti del proprio menu, di alimenti che contengono consumatore sulla presenza, nei piatti del proprio menu, di alimenti che contengono ingredienti allergenici. Si prega i Sig.ri Clienti, prima di richiedere la vivanda, di riferire al personale di sala eventuali, specifiche esigenze.

Legenda delle sostanze che provocano allergie o intolleranze

Substances or products considered allergens in EU Regulation 1169/2011 and that can be used in the preparation of the dishes.

- | | |
|---|---|
| 1 CEREALI contenenti glutine: grano, orzo, avena, farro, amut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati | 9 SEDANO e prodotti a base di sedano |
| 2 CROSTACEI e prodotti a base di crostacei | 10 SENAPE e prodotti a base di senape |
| 3 UOVA e prodotti a base di uova | 11 SEMI DI SESAMO e prodotti a base di sesamo |
| 4 PESCE e prodotti a base di pesce | 12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/Lt in termini di SO |
| 5 ARACHIDI e prodotti a base di arachidi | 13 LUPINI e prodotti a base di lupini |
| 6 SOIA e prodotti a base di soia | 14 MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi |
| 7 LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | |
| 8 FRUTTA A GUSCIO: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia, e i loro prodotti | |

INFORMATION POUR LES CLIENTS | ALLERGIES ET INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES

In observance of the EU rules, Restaurant 'La vita è bella' informs the consumer on the presence, in the dishes of its menu, with foods that contain allergenic ingredients. Please, before asking for the dish, tell us any food intolerance.

Légende de substances ou produits provocante des allergies ou intolerancés

Substances or products considered allergens in EU Regulation 1169/2011 and that can be used in the preparation of the dishes.

- | | |
|--|--|
| 1 GRAINS contenant du gluten, tels que le blé, le seigle, l'orge, l'avoine, l'épeautre, le kamut et leurs souches et des produits dérivés | (macadamia ternifolia) et leurs produits |
| 2 LES CRUSTACÉS et les produits à base de crustacés | 9 CÉLERI et produits à base de céleri |
| 3 LES ŒUF et ovoproduits | 10 MOUTARDE et produits à base de moutarde |
| 4 LE POISSON et fruits de mer | 11 GRAINES DE SÉSAME et produits à base de graines de sésame |
| 5 LES ARACHIDES et les produits à base d'arachide | 12 LE DIOXYDE DE SOUFRE ET LES SULFITES à des concentrations supérieures À 10 Mg/kg |
| 6 SOJA et les produits à base de soja | 13 LUPIN et produits à base de lupin |
| 7 LAIT et des produits à base de lait (y compris le lactose) | 14 MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi |
| 8 LES NOIX comme les amandes (amygdalus communis L.), noisettes (carylus avellana), noix brasile (bertholletia excelsa), pistaches (pistacia vera), noix macadamia ou noix queensland | |

INFORMATION FOR CUSTOMERS | ADVICE ON FOOD ALLERGENS

In observance of the EU rules, Restaurant 'La vita è bella' informs the consumer on the presence, in the dishes of its menu, with foods that contain allergenic ingredients. Please, before asking for the dish, tell us any food intolerance.

Fourteen major allergens identified

Substances or products considered allergens in EU Regulation 1169/2011 and that can be used in the preparation of the dishes.

- | | |
|--|--|
| 1 CEREALS containing gluten | 9 CELERIC (and celeriac) |
| 2 CRUSTACEANS , for example Pprawns, crabs, lobster and cryfish | 10 MUSTARD |
| 3 EGGS | 11 SESAME |
| 4 FISH | 12 SULPHUR DIOXIDE , which is a preservative found in some dried fruit |
| 5 PEANUTS | 13 LUPIN |
| 6 SOY | 14 MOLLUSCS , for example dams, mussels, whelks, oysters, snails and squids |
| 7 MILK | |
| 8 NUTS , such as almonds, hazelnuts, walnuts, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio, cashew and macadamia Queensland) nuts | |

ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПОКУПАТЕЛЕЙ | ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ОБ АЛЛЕРГЕНАХ

In observance of the EU rules, Restaurant 'La vita è bella' informs the consumer on the presence, in the dishes of its menu, with foods that contain allergenic ingredients. Please, before asking for the dish, tell us any food intolerance.

СПИСОК АЛЛЕРГЕНОВ

Substances or products considered allergens in EU Regulation 1169/2011 and that can be used in the preparation of the dishes.

- | | |
|--|--|
| 1 Злаки, содержащие глютен | 9 Сельдерей и продукты его обработки |
| 2 Ракообразные и продукты их переработки | 10 Горчица и изделия из нее |
| 3 Яйца и продукты их переработки | 11 Семена кунжута и продукты их обработки |
| 4 Рыба и продукты их переработки | 12 Диоксид серы и сульфиты |
| 5 Арахис и продуктвего переработки | 13 Люпин и изделия из него |
| 6 Соя и продукты ее переработки | 14 Моллюски и продукты их обработки |
| 7 Молоко и продукты его обработки | |
| 8 Орехи, such as almonds, hazelnuts, walnuts, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio, cashew and macadamia Queensland) nuts | |