

DELIGHTFUL WEEKEND LUNCH

55.

APPETIZER COMBINATION

INSALATA DI POLPO E PATATE

문어 감자 샐러드 (V) (GF)

Octopus, baked potato, celery, cherry tomato, caper, olive, sundried tomato, anchovy, lemon juice, orange segment

문어, 구운 감자, 셀러리, 방울토마토, 케이퍼, 올리브, 말린 토마토, 앤초비, 레몬주스, 오렌지 세그먼트

INSALATA DI STAGIONE MISTA

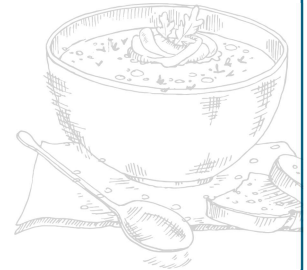
계절 채소 샐러드 (V) (GF)

Assorted vegetable, roasted sweet pumpkin, homemade ricotta, artichoke, sundried tomato, oak-aged balsamic vinaigrette 모듬

채소, 구운 단호박, 홈메이드 리코타 치즈, 아티초크, 말린 토마토, 오크 숙성 발사믹 비네그레트

SALMONE CON UOVA IN CAMICIA

수란을 곁들인 연어 (V) (GF)

Cured salmon, poached egg, guacamole, asparagus, chili hollandaise, dill
큐어드 연어, 수란, 과카몰리, 아스파라거스, 칠리 홀랜다이즈 소스, 딜

MAIN 메인 (택1)

Side dishes of the day will be served with the main course. 메인 요리와 함께 오늘의 사이드 메뉴가 제공됩니다.

LASAGNA BOLOGNESE

볼로네제 라자나 (V) (GF)

Bolognese sauce, Parmesan

볼로네제 소스, 파르메산 치즈

or

SPAGHETTI AL NERO DI SEPPIA CON VONGOLE

뽕글레 먹물 스파게티 (V) (GF)

Squid ink spaghetti, manila clam, garlic, lemon parsley oil, peperoncino

오징어 먹물 스파게티, 모시조개, 마늘, 레몬 파슬리 오일, 페페론치노

or

PESCE ALL'AQUA PAZZA

이탈리아식 생선 스튜 (V) (GF)

Seasonal fish, mussel, zucchini, cherry tomato, garlic, peperoncino, white wine

계절 생선, 홍합, 주키니, 방울토마토, 마늘, 페페론치노, 화이트와인



ADD MAIN 메인 요리 추가

TARTUFO E FUNGHI +10

트리플 피자 (V) (GF)

Fresh truffle, truffle paste, burrata, mozzarella

트리플, 트리플 페이스트, 부라타 치즈, 모차렐라 치즈



CONTROFILETTO DI MANZO +20

그릴에 구운 한우 등심 (V) (GF)

Korean Hanwoo beef sirloin 100g, grilled artichoke, asparagus, Barolo wine sauce

국내산 한우 등심 100g, 그릴에 구운 아티초크, 아스파라거스, 바롤로 와인 소스

DESSERT 디저트

A cup of coffee or tea is served. 커피 또는 차 한잔이 함께 제공됩니다.

TIRAMISU

티라미수 (V) (GF)

Mascarpone cream, ladyfinger, espresso, dark chocolate

마스카르포네 크림, 레이디핑거, 에스프레소, 다크초콜릿

Our chefs are pleased to accommodate requests related to food allergies or special dietary requirements. Please inform our staff of any such requests in advance.

음식에 알레르기가 있으신 분은 주문 전 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

(V) VEGETARIAN
채식주의자(GF) GLUTEN FREE
글루텐 무함유(N) NUT CONTAINS
견과류 함유(DA) DAIRY CONTAINS
유제품 함유(S) SPICY
매운맛(SD) SIGNATURE DISH
시그니처 메뉴

도미: 국내산 / 오징어(먹물): 이탈리아산 / 소고기: 국내산 한우, 호주산, 미국산 혼합

Prices are in 1,000 Korean Won and include 10% government tax. No service charge applies.

상기 가격은 1천 원 단위이며, 10% 부가세를 포함합니다. 봉사료는 부과되지 않습니다.