

A LA CARTE

ANTIPASTI 애피타이저

TONNATO	35
تون나토	35
이탈리아 스타일로 얇게 저민 국내산 한우 등심, 케이퍼 베리, 참치 마요네즈 소스, 케이퍼 베리, 루콜라, 밤 칡	
CEVICHE DI RICCIOLA	30
방어 세비체	30
훈연한 방어, 오세트라 캐비아, 오렌지 세그먼트, 자몽 세그먼트, 오크 숙성 화이트 발사믹 비네그레트, 딜, 처빌	
MELONE E PROSCIUTTO	30
멜론과 프로슈토 파르마 햄	30
프로슈토 파르마 햄, 무화과, 루콜라, 르메산X, 발사믹 비네그레트	
INSALATA CAESAR CLASSICA	30
클래식 시저 샐러드	30
로메인 상추, 파르메산 치즈, 베이컨 칩, 포카치아 크루통	
INSALATA DI RICOTTA AL FORNO	29
구운 리코타 치즈 샐러드	29
모둠 채소, 아티초크, 말린 토마토, 흠메이드 리코타 치즈, 파르메산 치즈, 크루통, 헤이즐넛, 발사믹 비네그레트	
BRUSCHETTA DUO	26
브루스케타 듀오	26
사워도우, 얇게 저민 국내산 한우, 머스터드 마요네즈, 루콜라, 파르메산 치즈 사워도우, 모둠 버섯, 부라타 치즈, 파르메산 치즈	
PIZZE 피자	
모든 피자는 이탈리아에서 수입한 모차렐라 치즈를 사용합니다.	
TARTUFO E FUNGHI	38
트러플 피자	38
트러플, 트러플 페이스트, 부라타 치즈, 모차렐라 치즈	
트러플 슬라이스 추가 +8	
PROSCIUTTO COTTO E RUCOLA	33
프로슈토 코토 햄 루콜라 피자	33
모차렐라 치즈, 파르메산 치즈 소스	
QUATTRO FORMAGGI	32
콰트로 포르마지 피자	32
파르메산 치즈, 고르곤졸라 치즈, 훈제 모차렐라 치즈, 모차렐라 치즈	
SALAMI PICANTE	32
살라미 피칸테 피자	32
모차렐라 치즈, 조리조 살라미, 페페론치노, 나폴리식 토마토 소스	
MARGHERITA	29
마르게리타 피자	29
모차렐라 치즈, 파르메산 치즈, 바질, 나폴리식 토마토 소스	
CONTORNI 사이드 디시	
CALAMARI FRITTI	22
칼라마리	22
튀긴 오징어, 치폴레 마요, 레몬	
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA	17
프로슈토 파르마 햄 크루도	17
파르메산 치즈	
CARPACCIO DI MORTADELLA	15
모르타렐라 햄 카르파초	15
파르메산 치즈	
FUNGHI SALTATI	13
버터에 구운 버섯	13
다양한 버섯, 파르메산 치즈	
PATATE FRITTE AL PARMIGIANO	12
러셋 감자튀김	12
파르메산 치즈, 모르타렐라 햄, 이탈리안 파슬리	
BURRATA	10
부라타 치즈	10
루콜라, 엑스트라 버진 올리브 오일	

ZUPPA E PASTE 수프 & 파스타

VELLUTATA DI ZUCCA	22
땅콩호박 수프	22
양파, 크림, 치킨 스톡, 민트 페스토, 잣	
VELLUTATA DI TOPINAMBUR	22
돼지감자 수프	22
튀긴 돼지감자, 치킨 스톡, 쿠킹 크림 루콜라	
LINGUINE ALL' ASTICE	57
랍스터 킹크리스피	57
랍스터 반마리, 방울토마토, 마늘, 비스킷 소스	
ORZOTTO AL NERO	38
먹물 오르조토	38
보리, 그릴에 구운 왕새우, 홍합, 마스카르포네 치즈, 파르메산 치즈, 딜	
TAGLIOLINI E FRUTTI DI MARE	35
해산물 오일 탈리올리니	35
생면 탈리올리니, 새우, 오징어, 조개, 판자, 마늘, 이탈리안 파슬리, 페페론치노	
TAGLIATELLE ALLA NORCINA	35
화이트 라구 탈리아텔레	35
생면 탈리아텔레, 화이트 돼지고기 라구, 파르메산 치즈, 버터	
트리플 슬라이스 추가 +8	
GNOCCCHIDI RICOTTA	35
X X X	35
땅콩호박 퀘리, 치즈 풍头晕, 튀긴 단호박, 파르메산 치즈, 볶은 헤이즐넛	
LASAGNA BOLOGNESE	34
블로네제 라자냐	34
파르메산 치즈	
RIGATONI ALLA CARBONARA	34
이탈리아 전통 까르보나라	34
리가토니 파스타, 판체타, 달걀 노른자, 페코리노 치즈, 파르메산 치즈	
CARNE E PESCE 육류 & 생선	
FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA	97
그릴에 구운 국내산 1++ 한우 안심 160 g	97
그릴에 구운 아티초크, 화이트 아스파라거스, 루콜라, 바를로 와인 소스	
CONTROFILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA	93
그릴에 구운 국내산 1++ 한우 등심 160 g	93
그릴에 구운 아티초크, 화이트 아스파라거스, 루콜라, 바를로 와인 소스	
MANZO BRASATO AL BAROLO	69
바를로 와인에 조린 소고기	69
미국산 아롱사태, 으깬 감자, 브로콜리니, 방울 토마토	
소믈리에 추천 와인 페어링 1잔	+27
2020 Fratelli Giacosa, Barbaresco DOCG, Piemonte, Italy	
와인의 우아한 탄닌과 생동감 있는 산미가 요리의 깊은 풍미를 균형 있게 완성합니다.	
AGNELLO IN CROSTA DI PISTACCHI	68
피스타치오 크러스트를 입힌 호주산 양갈비 구이 200 g	68
그릴에 구운 아티초크, 화이트 아스파라거스, 루콜라, 바를로 와인 소스	
PESCE ALL' AQUA PAZZA	63
이탈리아식 생선 스튜	63
도미, 문어, 오징어, 조개, 마늘, 파슬리, 방울토마토, 페페론치노, 레몬 제스트, 화이트와인, 비스킷 소스	
MERLUZZO SALATO ALLA GRIGLIA	59
그릴에 구운 염장한 은대구	59
프레꼴라 아라비اتا, 구운 펠, 딜	

음식에 알레르기가 있으신 분은 주문 전 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

(Y) 채식주의자 (G) 글루텐 무함유 (C) 견과류 함유 (U) 유제품 함유 (D) 매운 맛 (S) 시그니처 메뉴

오징어(먹물): 스페인산 / 도미: 국내산 / 방어: 국내산 / 오징어: 국내산 / 참치: 베트남산 / 문어: 스페인산 / 돼지고기: 국내산, 독일산 혼합 / 양고기: 호주산
소고기: 국내산(한우), 호주산, 미국산 혼합 / 파르마 햄: 프랑스산 / 모르타렐라 햄: 오스트리아산 / 초리조, 살라미, 코토 햄: 스페인산 / 베이컨: 미국산

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