

## A LA CARTE

## ANTIPASTI 에피타이저

## TONNATO

톤나토 🍷🍷🍷

이탈리아 스타일로 얇게 저민 국내산 한우 등심, 케이퍼 베리, 참치 마요네즈 소스, 케이퍼 베리, 루콜라, 참 집

## CEVICHE DI RICCIOLA

방어 세비체 🍷

훈연한 방어, 오세트라 캐비아, 오렌지 세그먼트, 자몽 세그먼트, 오크 숙성 화이트 발사믹 비네그레트, 딜, 처빌

## MELONE E PROSCIUTTO

멜론과 프로슈토 파르마 햄 🍷🍷

프로슈토 파르마 햄, 무화과, 루콜라, 브레산X, 발사믹 비네그레트

## INSALATA CAESAR CLASSICA

클래식 시저샐러드 🍷🍷

로메인 상추, 파르메산 치즈, 베이컨 칩, 포카치아 크루통

## INSALATA DI RICOTTA AL FORNO

구운 리코타 치즈 샐러드 🍷🍷🍷🍷

모듬 채소, 아티초크, 말린 토마토, 홈메이드 리코타 치즈, 파르메산 치즈, 크루통, 헤이즐넛, 발사믹 비네그레트

## BRUSCHETTA DUO

브루스케타 듀오 🍷

사위도우, 얇게 저민 국내산 한우, 머스터드 마요네즈, 루콜라, 파르메산 치즈 사위도우, 모듬 버섯, 부라타 치즈, 파르메산 치즈

## PIZZE 피자

모든 피자에는 이탈리아에서 수입한 모차렐라 치즈를 사용합니다.

## TARTUFO E FUNGHI

트러플 피자 🍷

트러플, 트러플 페이스트, 부라타 치즈, 모차렐라 치즈

트러플 슬라이스 추가 +8

## PROSCIUTTO COTTO E RUCOLA

프로슈토 코토 햄 루콜라 피자 🍷🍷

모차렐라 치즈, 파르메산 치즈 소스

## QUATTRO FORMAGGI

파트로 포르마지 피자 🍷

파르메산 치즈, 코르넬라 치즈, 훈제 모차렐라 치즈, 모차렐라 치즈

## SALAMI PICANTE

살라미 피칸테 피자 🍷🍷🍷

모차렐라 치즈, 조리조 살라미, 페페론치노, 나폴리식 토마토 소스

## MARGHERITA

마르게리타 피자 🍷🍷

모차렐라 치즈, 파르메산 치즈, 바질, 나폴리식 토마토 소스

## CONTORNI 사이드 디시

## CALAMARI FRITTI

칼라마리

튀긴 오징어, 치폴레 마요, 레몬

## PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA

프로슈토 파르마 햄 크루도 🍷

파르메산 치즈

## CARPACCIO DI MORTADELLA

모르타델라 햄 카르파초 🍷🍷

파르메산 치즈

## FUNGHI SALTATI

버터에 구운 버섯 🍷🍷

다양한 버섯, 파르메산 치즈

## PATATE FRITTE AL PARMIGIANO

러셋 감자튀김 🍷🍷🍷🍷

파르메산 치즈, 모르타델라 햄, 이탈리아 파슬리

## BURRATA

부라타 치즈 🍷

루콜라, 엑스트라 버진 올리브 오일

## ZUPPA E PASTE 수프 &amp; 파스타

## VELLUTATA DI ZUCCA

땅콩호박 수프 🍷🍷🍷

양파, 크림, 치킨 스톱, 민트 페스토, 갓

## VELLUTATA DI TOPINAMBUR

돼지감자 수프 🍷🍷

튀긴 돼지감자, 치킨 스톱, 쿠잉 크림 루콜라

## LINGUINE ALL' ASTICE

랍스터 링귀네 🍷

랍스터 반마리, 방울토마토, 마늘, 비스큐 소스

## ORZOTTO ALNERO

떡볶이 오르조토 🍷

보리, 그릴에 구운 왕새우, 홍합, 마스카르포네 치즈, 파르메산 치즈, 딜

## TAGLIOLINI E FRUITTI DI MARE

해산물 오일 tagliolini 🍷🍷

생면 tagliolini, 새우, 오징어, 조개, 편자, 마늘, 이탈리아 파슬리, 페페론치노

## TAGLIATELLE ALLA NORCINA

화이트 라구 tagliatelle 🍷🍷

생면 tagliatelle, 화이트 돼지고기 라구, 파르메산 치즈, 버터

트러플 슬라이스 추가 +8

## GNOCCHIDI RICOTTA

X X X 🍷🍷

땅콩호박 튀레, 치즈 풍두, 튀긴 단호박, 파르메산 치즈, 볶은 헤이즐넛

## LASAGNA BOLOGNESE

볼로네제 라자나 🍷

파르메산 치즈

## RIGATONI ALLA CARBONARA

이탈리아 전통 카르보나라 🍷

리가토니 파스타, 판체타, 달걀 노른자, 페코리노 치즈, 파르메산 치즈

## CARNE E PESCE 육류 &amp; 생선

## FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA

그릴에 구운 국내산 1++ 한우 안심 160g 🍷🍷

그릴에 구운 아티초크, 화이트 아스파라거스, 루콜라, 바볼로 와인 소스

## CONTROFILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA

그릴에 구운 국내산 1++ 한우 등심 160g 🍷🍷

그릴에 구운 아티초크, 화이트 아스파라거스, 루콜라, 바볼로 와인 소스

## MANZO BRASATO AL BAROLO

바볼로 와인에 조리 소고기 🍷🍷

미국산 아롱사태, 으갠 감자, 브로콜리, 방울 토마토

소몰리에 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

파스타치오 크러스트를 입힌 호주산 양갈비 구이 200g 🍷🍷🍷

그릴에 구운 아티초크, 화이트 아스파라거스, 루콜라, 바볼로 와인 소스

## PESCE ALL' AQUA PAZZA

이탈리아식 생선 스텝 🍷🍷🍷

도미, 문어, 오징어, 조개, 마늘, 파슬리, 방울토마토, 페페론치노, 레몬 제스트, 화이트와인, 비스큐 소스

## MERLUZZO SALATO ALLA GRIGLIA

그릴에 구운 염장한 은대구

프레콜라 아라비아타, 구운 켈넬, 딜

음식에 알레르기가 있으신 분은 주문 전 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

🍷 채식주의자 🍷 글루텐 무함유 🍷 견과류 함유 🍷 유제품 함유 🍷 매운 맛 🍷 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 / 모르타델라 햄: 오스트리아산 / 조리조, 살라미, 코토 햄: 스페인산 / 베이컨: 미국산

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