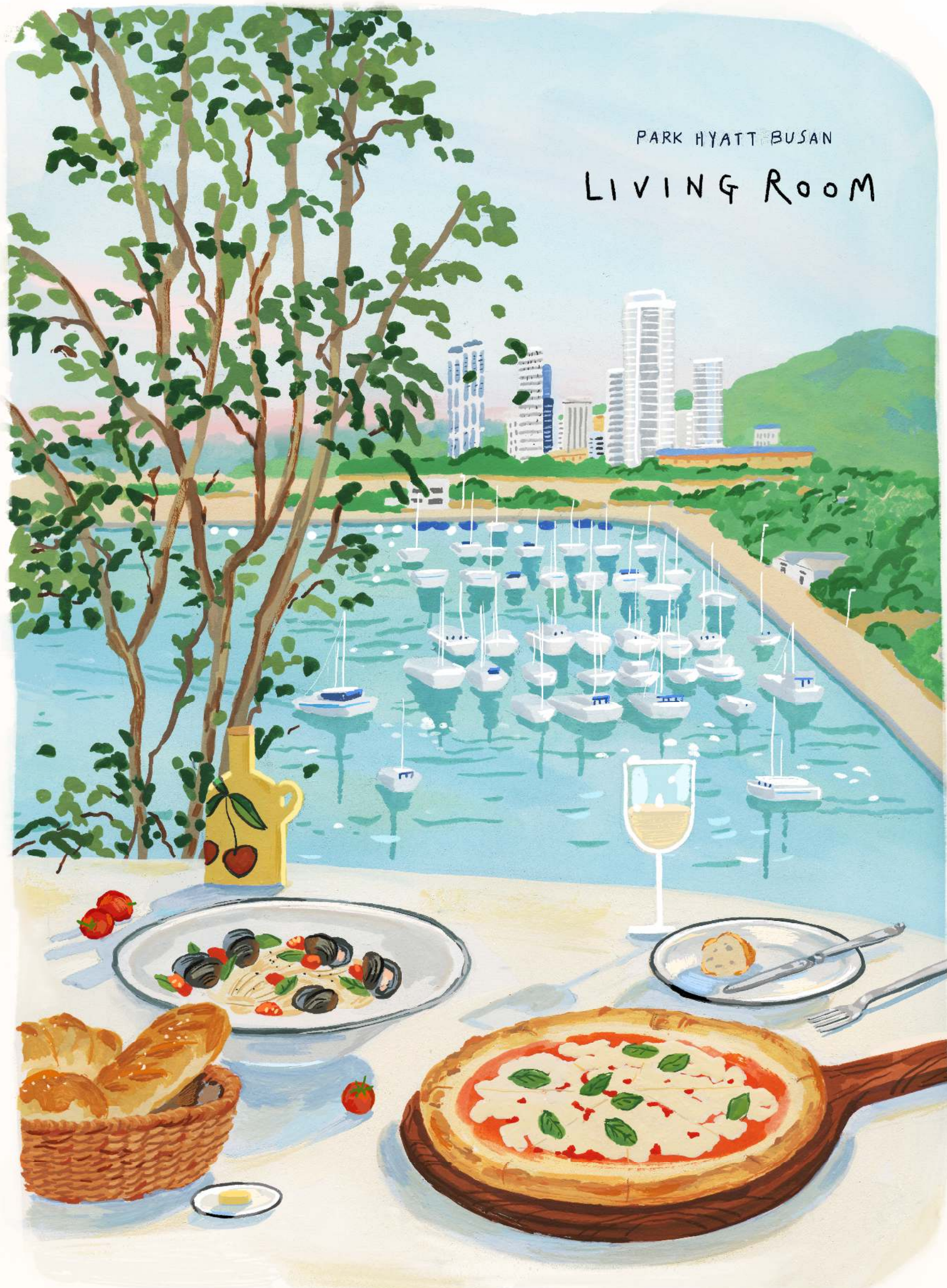


PARK HYATT BUSAN

LIVING ROOM





ANTIPASTI 애피타이저

MISTICANZA 미스티칸자	20
메스클랭 샐러드, 리코타 치즈, 구운 버섯, 올리브, 발사믹 드레싱, 크루통	
BURRATA CAPRESE 부라타 카프레제	22
부라타 치즈, 에어룸 토마토, 바질, 발사믹 미니 양파	
ORATA 오라타	22
도미 카르파초, 시트러스, 펜넬, 사워크림, 적양파, 아몬드 (도미: 국내산)	
TONNATO 톤나토	24
얇게 저민 로스트 비프 등심, 참치 마요네즈 소스, 케이퍼 베리 (소고기: 호주산 / 참치: 원양산)	

PRIMI 파스타 & 리소토

리빙룸의 모든 파스타는 생면을 사용합니다.

CARBONARA 카르보나라	24
스파게티, 베이컨, 계란 노른자, 페코리노 로마노 치즈, 흑후추 (베이컨: 미국산)	
BOLOGNESE 볼로네제	24
탈리아텔레, 소고기, 클래식 볼로네제 소스 (소고기: 호주산)	
VONGOLE 봉골레	26
스파게티니, 조개, 방울토마토, 페퍼론치노, 바질	
NORCINA 노르치나	28
파파르텔레, 블랙 트러플, 다진 돼지고기, 트러플 크림소스 (돼지고기: 국내산)	
SCOGLIO 스콜리오	30
링귀네, 랍스터 꼬리, 관자, 오징어, 새우, 토마토 소스 (오징어: 국내산)	
FUNGHI 풍기	26
리소토, 버섯, 24개월 숙성된 파르미지아노 레지아노 치즈, 파슬리 오일 (쌀: 미국산)	



PIZZA 피자

MARGHERITA 마르게리타	22
토마토 소스, 모차렐라 치즈, 바질, 엑스트라 버진 올리브 오일	
CINQUE FORMAGGI 친퀘 포르마지	25
모차렐라 치즈, 혼연한 피오르 디 라테, 고르곤졸라 치즈, 파르미지아노 레지아노 치즈, 리코타 치즈	
DIAVOLA 디아볼라	26
토마토 소스, 모차렐라 치즈, 바질, 초리조 이베리코, 올리브 (돼지고기: 스페인산)	
TRIFOLA 트리폴라	28
스트라치아텔레 치즈, 버섯, 블랙 트러플 크림, 파슬리	
FRUTTI DI MARE 프루티 디 마레	30
토마토 소스, 피오르 디 라테, 새우, 오징어, 완도산 전복 (오징어: 국내산)	

SECONDI 주요리

PESCE AL FORNO 페세 알 포르노	38
찐 도미, 감자, 방울토마토, 올리브, 바질, 조개 에멀션 소스 (도미: 국내산)	
PORCHETTA 포르케타	38
바삭한 돼지고기, 펜넬 씨앗, 마늘, 구운 대파, 근대, 오븐에 구운 감자 (돼지고기: 국내산)	
OSSOBUCO 오소부코	42
삶은 송아지 정강이, 사프란 폴렌타, 그레몰라타 (소고기: 호주산)	
TAGLIATA 탈리아타 (180g)	54
그릴에 구운 와규 소고기 치마살 스테이크, 로켓잎, 구운 방울토마토, 파르미지아노 레지아노 치즈, 발사믹 식초 (소고기: 호주산)	

DRINKS 음료

핑크 레몬 에이드	8
허니 자몽 에이드	8
토마토 바질 에이드	8
딸기 크림 소다	8
콜라, 제로 콜라, 스프라이트, 환타	6
BEER	
와일드웨이브, ‘파크 하얏트 부산 에디션’, 크래프트 생맥주, 부산 (380ml)	10
페로니, 이탈리아 (330ml)	12
WINES BY THE GLASS (150ml)	
Sette Cascine, Batasiolo, Prosecco Brut	14
Pinot Grigio, D.O.C., ‘Masianco’, Masi, Veneto	14
Gavi di Gavi D.O.C.G., ‘Granée’, Piedmont	20
Chianti D.O.C.G., Tenute Rossetti, Toscana	14
Rosso di Torgiano D.O.C., Rubesco, Lungarotti, Umbria	18





ANTIPASTI APPETIZER

MISTICANZA	20
Mesclun, ricotta, grilled mushrooms, olives, balsamic vinegar, croutons	
BURRATA CAPRESE	22
Burrata, heirloom tomatoes, basil, balsamic baby onion	
ORATA	22
Sea bream carpaccio, citrus, fennel, sour cream, red onion, almonds	
TONNATO	24
Sliced roasted beef sirloin, tuna mayonnaise sauce, caper berries	

PRIMI PASTA & RISOTTO

We serve fresh pasta for all dishes.

CARBONARA	24
Spaghetti, bacon, egg yolk, Pecorino Romano, black pepper	
BOLOGNESE	24
Tagliatelle, Australian beef, classic bolognese sauce	
VONGOLE	26
Spaghettoni, clams, cherry tomatoes, peperoncino, basil	
NORCINA	28
Pappardelle, black truffle, Korean ground pork, creamy truffle sauce	
SCOGLIO	30
Linguine, lobster tail, scallop, squid, prawn, tomato sauce	
FUNGHI	26
Risotto, mushrooms, aged 24 months Parmigiano Reggiano, parsley oil	



PIZZA

MARGHERITA	22
Tomato sauce, mozzarella, basil, extra virgin olive oil	
CINQUE FORMAGGI	25
Mozzarella, smoked fior di latte, gorgonzola, Parmigiano Reggiano, ricotta	
DIAVOLA	26
Tomato sauce, mozzarella, basil, chorizo ibérico, olives	
TRIFOLA	28
Stracciatella, mushrooms, black truffle cream, parsley	
FRUTTI DI MARE	30
Tomato sauce, fior di latte, prawns, squid, sustainable Wando abalone	

SECONDI MAIN

PESCE AL FORNO	38
Steam-baked sea bream, potatoes, cherry tomatoes, olives, basil, clam emulsion	
PORCHETTA	38
Crispy pork belly, fennel seeds, garlic, baked leek, chard, oven-baked potatoes	
OSSOBUCO	42
Braised veal shank, saffron polenta, gremolata	
TAGLIATA (180g)	54
Grilled Australian Wagyu beef skirt steak, rocket leaves, roasted cherry tomatoes, Parmigiano Reggiano, balsamic vinegar	

DRINKS

Pink lemonade	8
Honey grapefruit ade	8
Tomato basil ade	8
Strawberry cream soda	8
Coke, Coke Zero, Sprite, Fanta	6
BEER	
Wild Wave, 'Park Hyatt Busan Edition', Craft beer, Busan, Korea (Draft 380ml)	10
Peroni, Italy (Bottle 330ml)	12
WINES BY THE GLASS (150ml)	
Sette Cascine, Batasiolo, Prosecco Brut	14
Pinot Grigio, D.O.C., 'Masianco', Masi, Veneto	14
Gavi di Gavi D.O.C.G., 'Granée', Piedmont	20
Chianti D.O.C.G., Tenute Rossetti, Toscana	14
Rosso di Torgiano D.O.C., Rubesco, Lungarotti, Umbria	18

