



ANTIPASTI 애피타이저

LIVING ROOM ANTIPASTO MISTO (PER DUE) 리빙룸 안티파스토 미스토 (2인) 세프 스페셜 애피타이저 셀렉션 (돼지고기: 이탈리아산)	35
MISTO DI SALUMI ARTIGIANALI (PER DUE) 미스토 디 살루미 아티지아날리 (2인) 🍷 🍷 다양한 콜드 컷과 피클 셀렉션 (돼지고기: 이탈리아산)	35
PROSCIUTTO DI PARMA E MOZZARELLA DI BUFALA 프로슈토 디 파르마 에 모차렐라 디 부팔라 🍷 🍷 파르마 햄, 버팔로 모차렐라 치즈 (돼지고기: 이탈리아산)	34
TONNATO 톤나토 🍷 🍷 이탈리아식 구운 곡물 비육 소고기 등심, 참치 마요네즈 소스, 케이퍼 베리, 엑스트라 버진 올리브 오일 (소고기: 호주산, 참치: 원양산)	28
CALAMARI FRITTI 칼라마리 프리티 🍷 오징어 튀김, 안초비 마요네즈 소스, 차이브, 레몬 (오징어: 국내산)	25
ASPARAGI ALLA GRIGLIA 아스파라지 알라 그리아 🍷 🍷 그릴에 구운 아스파라거스, 파르마 햄, 훈제 스카모르차 치즈 (돼지고기: 이탈리아산)	24
BURRATA CON RUCOLA 부라타 콘 루콜라 🍷 🍷 부라타 치즈, 방울토마토, 루콜라, 안초비, 칼라마타 올리브, 엑스트라 버진 올리브 오일	24
SALMONE AFFUMICATO 살모네 아푸미카토 🍷 🍷 수제 훈제연어, 사워크림, 차이브, 케이퍼 베리, 적양파	24
BRUSCHETTA 브루스케타 🍷 🍷 🍷 방울토마토, 바질, 오레가노, 마늘 바게트	18
RUCOLA 루콜라 🍷 🍷 🍷 루콜라 샐러드, 그라노 파다노 치즈, 발사믹 식초 15년산	18

ZUPPE E PASTE 수프 & 파스타

LINGUINE ALL'ASTICE 링귀네 알라스티스 🍷 생면 링귀네, 캐나다산 랍스터, 방울토마토, 허브, 마늘, 파슬리	45
MACCHERONCINI ALLA CARBONARA 마케론치니 알라 카르보나라 생면 마케론치니, 유기농 계란 노란자, 관찰레, 페코리노 치즈 (돼지고기: 국내산)	30
SPAGHETTI POSILLIPO 스파게티 포실리포 🍷 🍷 생면 스파게티, 조개, 주키니, 방울토마토, 마늘, 페페론치노, 루콜라	30
GNOCCHI DI PATATE 뇨키 디 파타테 수제 뇨키, 블랙 트러플, 수제 리코타 치즈, 치즈 풍뎉 소스	28
FUSILLI CON RAGÙ ALLA BOLOGNESE 푸실리 콘 라구 알라 볼로네제 🍷 생면 푸실리, 호주산 와규 볼로네제 소스	28
RISOTTO CON SALSICCIA 리소토 콘 살시치아 🍷 리소토 쌀, 펜넬 소시지, 볶은 버섯, 마늘, 부라타 치즈, 엑스트라 버진 올리브 오일 (돼지고기: 국내산, 쌀: 미국산)	26
MINISTRONE DI VERDURA 미네스트로네 디 베르두라 🍷 제철 채소 수프, 바질 페스토	22

CARNE E PESCE 고기 & 생선

DENTICE AL FORNO (PER DUE) 덴티스 알 포르노 (2인) 🍷 🍷 오븐에 구운 일본산 도미 (1kg), 그린 아스파라거스, 레몬, 토마토, 주키니, 올리브 오일, 허브, 시트로네트	89
TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA 탈리아타 디 만조 콘 루콜라 🍷 🍷 🍷 호주산 와규 채끝등심 MB3, 루콜라 샐러드, 그라나 파다노 치즈, 발사믹 식초 15년산	64
COSTOLETTE DI AGNELLO 코스토레테 디 아넬로 🍷 뉴질랜드산 양갈비, 구운 방울토마토, 당근, 주키니, 트러플 메시드 포테이토	54
MERLUZZO ALLA LUCIANA 멜루조 알라 루치아나 🍷 🍷 은대구, 방울토마토, 케이퍼 베리, 파슬리, 감자, 칼라마타 올리브, 화이트 와인	42
COTOLETTA ALLA MILANESE 코톨레타 알라 밀라네제 🍷 스페인산 이베리코 커틀릿, 루콜라, 방울토마토, 그라나 파다노 치즈	42
POLLO AL LIMONE 폴로 알 리모네 🍷 🍷 저온 조리한 국내산 유기농 영계, 로즈메리, 레몬, 그릴에 구운 버섯, 구운 감자	42

PIZZE 피자

MARGHERITA CON FUNGHI PROSCIUTTO COTTO 마르게리타 콘 풍기 프로슈토 코토 🍷 산 마르자노 토마토, 모차렐라 치즈, 버섯, 샴페인 햄, 바질 (돼지고기: 이탈리아산)	28
DIAVOLA 디아볼라 🍷 🍷 산 마르자노 토마토, 나폴리 살라미, 모차렐라 치즈, 바질, 고추 (돼지고기: 이탈리아산)	26
MARGHERITA 마르게리타 🍷 🍷 산 마르자노 토마토, 모차렐라 치즈, 바질	24
QUATTRO FUNGHI 콰트로 풍기 🍷 🍷 모차렐라 치즈, 4가지 버섯	30
PROSCIUTTO E RUCOLA 프로슈토 에 루콜라 🍷 모차렐라 치즈, 루콜라 샐러드, 방울토마토, 파르마 햄 (돼지고기: 이탈리아산)	30
BUFALA 부팔라 🍷 🍷 방울토마토, 바질, 버팔로 모차렐라 치즈	26

BEVANDE 음료

에이드 핑크 레몬 / 허니 자몽 / 패션프루트 / 딸기 크림 소다	8
맥주 와일드웨이브, '파크 하얏트 부산 에디션' 생맥주 (380ml) / 페로니, 이탈리아 (330ml) / 하이네켄, 네덜란드 (330ml)	12
WINE BY THE GLASS (150ml) Batasiolo, Sette Cascine Prosecco Brut, Italy Pinot Grigio Delle Venezie, D.O.C., 'Masianco', Masi, Veneto, Italy Sauvignon Blanc, Woven Stone, Ohau, New Zealand Riesling, Auslese, Moselland, Germany Chianti Classico, D.O.C.G., 'Peppoli', Marchesi Antinori, Italy Cabernet Sauvignon, Gnarly Head, Delicato Family Vineyards, California, USA	15 18 19 20 21 23



ANTIPASTI APPETIZER

LIVING ROOM ANTIPASTO MISTO (PER DUE)	35
Chef's selection of freshly prepared appetizers (for two)	
MISTO DI SALUMI ARTIGIANALI (PER DUE) 🌿 🌶️	35
Selection of assorted artisan cold cuts & pickles (for two)	
PROSCIUTTO DI PARMA E MOZZARELLA DI BUFALA ☒ 🥜	34
Parma ham, buffalo mozzarella	
TONNATO ☒ 🥜	28
Traditional Italian roasted grain-feed beef sirloin, tuna mayonnaise sauce, caper berry, extra virgin olive oil	
CALAMARI FRITTI 🥜	25
Deep fried squid, anchovy mayonnaise sauce, chive, lemon	
ASPARAGI ALLA GRIGLIA ☒ 🥜	24
Grilled asparagus, Parma ham, smoked scamorza	
BURRATA CON RUCOLA ☒ 🥜	24
Burrata, cherry tomato, rucola, anchovy, kalamata olive, extra virgin olive oil	
SALMONE AFFUMICATO ☒ 🥜	24
Home-smoked salmon, sour cream, chive, caper berry, red onion	
BRUSCHETTA 🌿 🥜 🌶️	18
Cherry tomato, basil, oregano, garlic baguette	
RUCOLA 🌿 ☒ 🥜	18
Rucola salad, Grana Padano, balsamic vinegar aged 15 years	

ZUPPE E PASTE SOUP & PASTA

LINGUINE ALL' ASTICE 🥜	45
Fresh linguine pasta, Canadian lobster, cherry tomato, herb, garlic, parsley	
SPAGHETTI POSILLIPO 🥜 🌶️	30
Fresh spaghetti pasta, clam, zucchini, cherry tomato, garlic, peperoncino, rucola	
MACCHERONCINI ALLA CARBONARA	30
Fresh maccheroncini pasta, organic egg yolk, cured pork cheek, pecorino	
GNOCCHI DI PATATE	28
Hand-crafted potato dumpling, grated black truffle, home-made ricotta, cheese fondue sauce	
FUSILLI CON RAGÙ ALLA BOLOGNESE 🥜	28
Fresh fusilli pasta, Australian Wagyu beef Bolognese sauce	
RISOTTO CON SALSICCIA 🥜	26
Risotto rice, fennel sausage, sautéed mushroom, garlic, burrata, extra virgin olive oil	
MINISTRONE DI VERDURA 🌿	22
Authentic seasonal vegetable soup, basil pesto	

CARNE E PESCE MEAT & FISH

DENTICE AL FORNO (PER DUE) 🥜 🌶️	89
Whole oven-roasted red snapper (1kg / for two), green asparagus, lemon, tomato, zucchini, olive oil, herb, citronette	
TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA ☒ 🥜 🌶️	64
Australian Wagyu beef striploin MB3, rucola salad, Grana Padano, balsamic vinegar aged 15 years	
COSTOLETTE DI AGNELLO 🥜	54
Lamb chop, roasted cherry tomato, carrot, zucchini, truffle mashed potato	
MERLUZZO ALLA LUCIANA 🥜 🌶️	42
Black cod, cherry tomato, caper berry, parsley, potato, kalamata olive, white wine	
COTOLETTA ALLA MILANESE 🥜	42
Breaded Iberico pork chop, rucola, cherry tomato, Grana Padano	
POLLO AL LIMONE 🥜 🌶️	42
Slow cooked organic spring chicken, rosemary, lemon, grilled mushroom, roasted potato	

PIZZE PIZZA

MARGHERITA CON FUNGHI	28
PROSCIUTTO COTTO 🥜	
San Marzano tomato, mozzarella, mushroom, champagne ham, basil	
DIAVOLA 🥜 🌶️	26
San Marzano tomato, Napoli salami, mozzarella, basil, chili	
MARGHERITA 🌿 🥜	24
San Marzano tomato, mozzarella, basil	
QUATTRO FUNGHI 🌿 🥜	30
Mozzarella, four kinds of mushroom	
PROSCIUTTO E RUCOLA 🥜	30
Mozzarella, rucola salad, cherry tomato, Parma ham	
BUFALA 🌿 🥜	26
Cherry tomato, basil, buffalo mozzarella	

BEVANDE DRINKS

ADE	8
Pink lemon / Honey grapefruit / Passion fruit / Strawberry cream soda	
BEER	12
Wild Wave, 'Park Hyatt Busan Edition' (Draft, 380ml) / Peroni, Italy (330ml) / Heineken, Netherlands (330ml)	
WINE BY THE GLASS (150ml)	
Batasiolo, Sette Cascine Prosecco Brut, Italy	15
Pinot Grigio Delle Venezie, D.O.C., 'Masianco', Masi, Veneto, Italy	18
Sauvignon Blanc, Woven Stone, Ohau, New Zealand	19
Riesling, Auslese, Moselland, Germany	20
Chianti Classico, D.O.C.G., 'Peppoli', Marchesi Antinori, Italy	21
Cabernet Sauvignon, Gnarly Head, Delicato Family Vineyards, California, USA	23