

TERRA

- Land of Italy



3-COURSE 60,000 / 4-COURSE 90,000

APPETIZER 애피타이저 (1개 선택)

TONNATO 톤나토 (X)(G)☆

소고기 등심, 참치 마요네즈 소스, 케이퍼 베리, 엑스트라 버진 올리브 오일 (소고기: 호주산, 참치: 원양산)

BRUSCHETTA 브루스케타 (G)

그릴에 구운 치아바타, 채소 카포나타, 부라타 치즈, 노르치아 블랙트러플

PROSCIUTTO DI PARMAE MELONE

프로슈토 파마햄과 멜론 (X)(G)

파르마 햄, 멜론 (돼지고기: 이탈리아산)

PASTA or RISOTTO 파스타 또는 리소토 (1개 선택)

FUSILLI CON RICOTTA 푸실리 리코타 토마토 (G)

푸실리, 가지, 홈메이드 리코타 치즈, 토마토, 바질, 파르메산 치즈

TAGLIATELLE NORCINA 탈리아텔레 노르치나 (G)

탈리아텔레, 노르치아 블랙트러플, 돼지고기 화이트 라구 소스, 파르메산 치즈 (돼지고기: 스페인산)

LASAGNA NAPOLETANA 나폴리식 라자냐 (G)

정통 나폴리 스타일 라자냐, 돼지고기 소시지, 삶은 계란, 파르메산 치즈, 홈메이드 리코타 치즈, 모차렐라 치즈, 토마토, 미트볼 (미트볼: 스페인산)

UPGRADE or CHOICE OF MAIN

3-COURSE / 4-COURSE

CAPOCOLLO 이베리코 돼지 목살 (X)(G)☆

+10 / Free

그릴에 구운 스페인산 이베리코 돼지 목살, 구운 양파, 그린피, 발사믹 식초 15년산, 엑스트라 버진 올리브 오일

COSTOLETTE AGNELLO 양갈비 스테이크 (160g) (G)

+20 / +10

그릴에 구운 뉴질랜드산 양갈비, 구운 알감자, 아스파라거스, 살사 베르테

TAGLIATA DI MANZO 채끝등심 스테이크 (120g) (X)(G)☆

+20 / +10

그릴에 구운 호주산 와규 MB3 채끝등심, 루콜라, 파르메산 치즈, 발사믹 식초 15년산

FILLETTO DI MANZO 안심 스테이크 (100g) (X)

+25 / +15

그릴에 구운 호주산 와규 MB3 안심, 감자 그라탕, 아스파라거스, 토마토, 키안티 레드 와인 소스

DESSERT-3 COURSE

CHOCOLATE PROFITEROLE 초콜릿 프로피테롤

휘핑크림, 다크초콜릿 가니쉬

MARE

- Sea of Italy



3-COURSE 60,000 / 4-COURSE 90,000

APPETIZER 애피타이저 (1개 선택)

POLIPO 문어 샐러드 (X)(G)(L)

그릴에 구운 문어, 오징어 먹물, 펜넬, 토마토 살사, 허브 샐러드 (먹물: 스페인산)

SALMONE AFFUMICATO 훈제연어 (X)(G)☆

수제 훈제연어, 사워크림, 차이브, 케이퍼 베리, 적양파

CARPACCIO 카르파초 (X)(G)

농어, 주키니, 당근, 셀러리, 레몬 제스트, 엑스트라 버진 올리브 오일, 레몬 주스

PASTA or RISOTTO 파스타 또는 리소토 (1개 선택)

RISOTTO 해산물 리소토 (G)

국내산 리소토 쌀, 주키니, 전복, 조개, 오징어, 새우, 도미, 해산물 육수

SPAGHETTI CALAMARETTI 오징어 먹물 봉글레 (G)☆

다테리노 옐로우 토마토 소스, 국내산 갑오징어, 조개 (먹물: 스페인산)

LINGUINE ALL'ASTICE 링귀네 랍스터 (G)☆

+15

생면 링귀네, 캐나다산 랍스터, 방울토마토, 허브, 마늘

UPGRADE or CHOICE OF MAIN

3-COURSE / 4-COURSE

MERLUZZO FAGIOLI 구운 대구와 콩 샐러드 (X)(G)☆

+10 / Free

팬에 구운 대구, 콩 샐러드, 적양파, 셀러리, 올리브 오일, 레몬 주스, 파슬리, 레몬 제스트, 허브 샐러드 (대구: 미국산)

COSTOLETTE AGNELLO 양갈비 스테이크 (160g) (G)

+20 / +10

그릴에 구운 뉴질랜드산 양갈비, 구운 알감자, 아스파라거스, 살사 베르테

TAGLIATA DI MANZO 채끝등심 스테이크 (120g) (X)(G)☆

+20 / +10

그릴에 구운 호주산 와규 MB3 채끝등심, 루콜라, 파르메산 치즈, 발사믹 식초 15년산

FILLETTO DI MANZO 안심 스테이크(100g) (X)

+25 / +15

그릴에 구운 호주산 와규 MB3 안심, 감자 그라탕, 아스파라거스, 토마토, 키안티 레드 와인 소스

DESSERT-4 COURSE

ZUPPETTA NAPOLETANA 주페타 나폴레타나

피프 페이스트리, 바닐라 페이스트리 크림, 시럽에 절인 체리

PIZZE 피자

MARGHERITA 마르게리타 (V)(G)

24

산 마르자노 토마토, 모차렐라 치즈, 바질

SALAME PICANTE 살라미 피칸테 (G)(L)☆

28

산 마르자노 토마토, 나폴리 살라미, 모차렐라 치즈, 페페론치노 (돼지고기: 이탈리아산)

CINQUE FORMAGGI 친퀘 포르마지 (G)

30

훈제 스카모르차 치즈, 모차렐라 치즈, 고르곤졸라 치즈, 리코타 치즈, 그라나 파다노 치즈

QUATTRO FUNGHI 콰트로 풍기 (G)

30

모차렐라 치즈, 4가지 버섯, 루콜라, 트러플 오일

MARGHERITA COTTO 마르게리타 코토 (G)

30

다테리노 옐로우 토마토, 코트렘, 모차렐라 치즈, 부라타 치즈, 루콜라 (돼지고기: 이탈리아산)

PROSCIUTTO E RUCOLA 프로슈토 루콜라 (G)

32

산 마르자노 토마토, 파르마 햄, 모차렐라 치즈, 루콜라, 방울토마토 (돼지고기: 이탈리아산)

BEVANDE 음료

ADE 에이드

10

블루 레몬 / 허니 자몽 / 애플망고

SOFT DRINK 탄산 음료

8

코카 콜라 / 스프라이트 / 환타 (오렌지)

BEER 맥주

15

와일드웨이브, '파크 하얏트 부산 에디션' 생맥주 (350ml)

페로니, 이탈리아 (330ml)

하이네켄, 네덜란드 (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

Chianti Classico, D.O.C.G., 'Peppoli',

Marchesi Antinori, Italy

21

Cabernet Sauvignon, Gnarly Head,

Delicato Family Vineyards, California, USA

23

Domain Vincent Bouzereau, Bourgogne, France

26

TERRA

- Land of Italy



3-COURSE 60,000 / 4-COURSE 90,000

A choice of APPETIZER

TONNATO

Traditional Italian roasted grain-fed beef sirloin, tuna mayonnaise sauce, caper berry, extra virgin olive oil

BRUSCHETTA CAPONATA BURRATA

Grilled ciabatta bread, vegetable caponata, Burrata, fresh summer Norcia black truffle

PROSCIUTTO DI PARMA E MELONE

Parma ham Gran Riserva, melon

A choice of PASTA or RISOTTO

FUSILLI CON RICOTTA

Fusilli, eggplant, homemade ricotta, tomato, basil, Parmesan

TAGLIATELLE ALLA NORCINA

Egg tagliatelle, fresh summer Norcia black truffle, pork white ragu sauce, Parmesan

LASAGNA NAPOLETANA

Authentic Neapolitan style lasagna, pork sausage, boiled egg, Parmesan, homemade ricotta, mozzarella, tomato, meatball

UPGRADE or CHOICE OF MAIN

3-COURSE / 4-COURSE

CAPOCOLLO ALLAGRIGLIA (160g)

Grilled Iberiko pork neck, double cooked onion, green pea, balsamic vinegar aged 15 years, extra virgin olive oil

+10 / Free

COSTOLETTE AGNELLO (160g)

Grilled New Zealand lamb chop, roasted baby potato, green asparagus, Italian salsa verde

+20 / +10

TAGLIATA DI MANZO (120g)

Grilled Australian Wagyu striploin beef MB3, rucola, Parmesan, balsamic vinegar aged 15 years

+20 / +10

FILLETTO DI MANZO (100g)

Grilled Australian Wagyu tenderloin beef MB3, potato gratin, green asparagus, tomato, chianti red wine sauce

+25 / +15

DESSERT-3 COURSE

CHOCOLATE PROFITEROLE

Whipped cream, dark chocolate ganache

MARE

- Sea of Italy



3-COURSE 60,000 / 4-COURSE 90,000

A choice of APPETIZER

POLIPO

Grilled octopus, squid black ink, fennel, tomato salsa, herb salad

SALMONE AFFUMICATO

Home-smoked salmon, sour cream, chive, caper berry, red onion

CARPACCIO DI SPIGOLA

Seabass, zucchini, carrot, celery, lemon zest, extra virgin olive oil, lemon juice

A choice of PASTA or RISOTTO

RISOTTO FRUITTI DI MARE

Risotto rice, zucchini, abalone, clam, squid, prawn, snapper, seafood stock

SPAGHETTI CALAMARETTI VONGOLE

Datterino yellow tomato sauce, squid, clam

LINGUINE ALL'ASTICE

Fresh linguine, Canadian lobster, cherry tomato, herb, garlic

+15

UPGRADE or CHOICE OF MAIN

3-COURSE / 4-COURSE

MERLUZZO CON FAGIOLI

Pan-roasted fillet of cod, cold summer-bean salad, red onion, celery, olive oil, lemon juice, parsley, lemon zest, herb salad

+10 / Free

COSTOLETTE DI AGNELLO (160g)

Grilled New Zealand lamb chop, roasted baby potato, green asparagus, Italian salsa verde

+20 / +10

TAGLIATA DI MANZO (120g)

Grilled Australian Wagyu striploin beef MB3, rucola, Parmesan, balsamic vinegar aged 15 years

+20 / +10

FILLETTO DI MANZO (100g)

Grilled Australian Wagyu tenderloin beef MB3, potato gratin, green asparagus, tomato, chianti red wine sauce

+25 / +15

DESSERT-4 COURSE

ZUPPETTA NAPOLETANA

Puff pastry, vanilla pastry cream, sugared cherry

PIZZE PIZZA

MARGHERITA

San Marzano tomato, mozzarella, basil

24

SALAME PICANTE

San Marzano tomato, Napoli salami, mozzarella, peperoncino

28

CINQUE FORMAGGI

Smoked scamorza, mozzarella, Gorgonzola, ricotta, Grana Padano

30

QUATTRO FUNGHI

Mozzarella, four kinds of mushroom, rucola, truffle oil

30

MARGHERITA DATTERINO COTTO

Datterino yellow tomato, cotto ham, mozzarella, burrata, rucola

30

PROSCIUTTO RUCOLA

San Marzano tomato, Parma ham, mozzarella, rucola, cherry tomato

32

BEVANDE DRINKS

ADE

Blue lemon / Honey grapefruit / Apple mango

10

SOFT DRINK

Coca Cola / Sprite / Fanta (Orange)

8

BEER

Wild Wave, 'Park Hyatt Busan Edition' (Draft 350ml)

15

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

Chianti Classico, D.O.C.G., 'Peppoli',

Marchesi Antinori, Italy

21

Cabernet Sauvignon, Gnarly Head,

Delicato Family Vineyards, California, USA

23

Domain Vincent Bouzereau, Bourgogne, France

26