

South of Italy
3-COURSE

50



APPETIZER 애피타이저 (1개 선택)

BURRATA CON RUCOLA 부라타 카프레제  
부라타 치즈, 방울토마토, 루콜라, 안초비, 엑스트라 버진 올리브 오일

TONNATO 톤나토   

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

CARPACCIO 카르파초  

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

MAIN 메인 (1개 선택)

PIZZA MARGHERITA 마르게리타 피자  
산 마르자노 토마토, 모차렐라 치즈, 바질

PIZZA SALAME PICANTE 살라미 피칸테 피자   
산 마르자노 토마토, 나폴리 살라미, 모차렐라 치즈, 페페론치노
(돼지고기: 이탈리아산)

RISOTTO FRUITTI DI MARE 해산물 리소토 
국내산 리소토 쌀, 주키니, 전복, 조개, 오징어, 새우, 도미, 해산물 육수

SPAGHETTI CALAMARETTI VONGOLE 오징어 먹물 봉골레  
다테리노 옐로우 토마토 소스, 국내산 갑오징어, 조개 (먹물: 스페인산)

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

MERLUZZO 구운 대구와 콩 샐러드   +10
팬에 구운 대구, 콩 샐러드, 적양파, 셀러리, 올리브 오일, 레몬 주스,
파슬리, 레몬 제스트, 허브 샐러드 (대구: 미국산)

CAPOCOLLO 이베리코 돼지 목살 (120g)   +10
그릴에 구운 스페인산 이베리코 목살, 구운 양파, 그린피,
발사믹 식초 15년산, 엑스트라 버진 올리브 오일

LINGUINE ALL’ASTICE 링귀네 랍스터   +15
생면 링귀네, 캐나다산 랍스터, 방울토마토, 허브, 마늘

COSTOLETTE DI AGNELLO 양갈비 스테이크 (160g)   + 20
그릴에 구운 뉴질랜드산 양갈비, 구운 알감자, 아스파라거스, 살사 베르데

TAGLIATA DI MANZO 채끝등심 스테이크 (120g)   + 20
호주산 블랙 앵거스 MB3 채끝등심, 루콜라, 파르메산 치즈, 발사믹 식초 15년산

FILLETTO DI MANZO 안심 스테이크 (100g)  +25
그릴에 구운 호주산 블랙 앵거스 MB3 안심, 감자 그라탕, 아스파라거스,
토마토, 키안티 레드 와인 소스

DESSERT

이탈리안 디저트 셀렉션

North of Italy
4-COURSE

65



APPETIZER 애피타이저 (1개 선택)

TONNATO 톤나토   

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

BRUSCHETTA 브루스케타 

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

SALMONE AFFUMICATO 훈제연어   

수제 훈제연어, 사워크림, 차이브, 케이퍼 베리, 적양파

CARPACCIO 카르파초  

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

PASTA or RISOTTO 파스타 또는 리소토 (1개 선택)

FUSILLI CON RICOTTA 푸실리 리코타 토마토 

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

RISOTTO FRUITTI DI MARE 해산물 리소토 

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

TAGLIATELLE NORCINA 탈리아텔레 노르치나 

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

LINGUINE ALL’ASTICE 링귀네 랍스터   +15
생면 링귀네, 캐나다산 랍스터, 방울토마토, 허브, 마늘

MAIN 메인 (1개 선택)

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

CAPOCOLLO 이베리코 돼지 목살 (120g)  
그릴에 구운 스페인산 이베리코 목살, 구운 양파, 그린피, 발사믹 식초 15년산,
엑스트라 버진 올리브 오일

COSTOLETTE DI AGNELLO 양갈비 스테이크 (160g)   + 10
그릴에 구운 뉴질랜드산 양갈비, 구운 알감자, 아스파라거스, 살사 베르데

TAGLIATA DI MANZO 채끝등심 스테이크 (120g)   + 10
그릴에 구운 호주산 블랙 앵거스 MB3 채끝등심, 루콜라, 파르메산 치즈,
발사믹 식초 15년산

FILLETTO DI MANZO 안심 스테이크 (100g)  +15
그릴에 구운 호주산 블랙 앵거스 MB3 안심, 감자 그라탕, 아스파라거스,
토마토, 키안티 레드 와인 소스

DESSERT

이탈리안 디저트 셀렉션

PIZZE 피자

MARGHERITA 마르게리타   24
산 마르자노 토마토, 모차렐라 치즈, 바질

SALAME PICANTE 살라미 피칸테    28
산 마르자노 토마토, 나폴리 살라미, 모차렐라 치즈, 페페론치노
(돼지고기: 이탈리아산)

CINQUE FORMAGGI 친퀘 포르마지  30
훈제 스카모르차 치즈, 모차렐라 치즈, 고르곤줄라 치즈, 리코타 치즈,
그라나 파다노 치즈

QUATTRO FUNGHI 콰트로 풍기  30
모차렐라 치즈, 4가지 버섯, 루콜라, 트러플 오일

MARGHERITA COTTO 마르게리타 다테리노 코토  30
다테리노 옐로우 토마토, 코토햄, 모차렐라 치즈, 부라타 치즈, 루콜라
(돼지고기: 이탈리아산)

PROSCIUTTO E RUCOLA 프로슈토 루콜라  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
Riesling, Kabinett, Dr. Loosen, Mosel, Germany 20
Macon Fuisse, Domaine Barraud 24

Chianti Classico, D.O.C.G., ‘Peppoli’, Marchesi Antinori, Italy 21
Cabernet Sauvignon, Gnarly Head, Delicato Family Vineyards, California, USA 23
Pinot Noir, Cloudy Bay, Marlborough 28