



ANTIPASTI 애피타이저

ANTIPASTO MISTO 안티파스토 미스토 (2인) ☆	35
세프 스페셜 애피타이저 셀렉션 (돼지고기: 이탈리아산)	
MISTO DI SALUMI 미스토 디 살루미 (2인) 🍴	35
다양한 콜드 컷과 피클 셀렉션 (돼지고기: 이탈리아산)	
PROSCIUTTO DI PARMA E MELONE	30
프로슈토 파르마 햄과 멜론🍷🍷	
파르마 햄, 멜론 (돼지고기: 이탈리아산)	
FRITTO MISTO 프리토 미스토	30
오징어, 소프트 쉘 크랩, 새우, 안초비 마요네즈, 레몬 (오징어: 국내산)	
TONNATO 톤나토 🍷🍷☆	28
소고기 등심, 참치 마요네즈 소스, 케이퍼 베리, 엑스트라 버진 올리브 오일 (소고기: 호주산, 참치: 원양산)	
SALMONE AFFUMICATO 훈제연어 🍷🍷☆	26
수제 훈제연어, 사워크림, 차이브, 케이퍼 베리, 적양파	
POLIPO 문어 샐러드 🍷🍷🍴	26
그릴에 구운 문어, 오징어 먹물, 펜넬, 토마토 살사, 허브 샐러드 (먹물: 스페인산)	
BURRATA CON RUCOLA 부라타 카프레제 🍷🍷	24
부라타 치즈, 방울토마토, 루콜라, 안초비, 엑스트라 버진 올리브 오일	
CARPACCIO DI SPIGOLA 카르파초🍷🍷	24
농어, 주키니, 당근, 셀러리, 레몬 제스트, 엑스트라 버진 올리브 오일, 레몬 주스	
BRUSCHETTA 브루스케타 🍷	24
그릴에 구운 치아바타, 채소 카포나타, 부라타 치즈, 노르치아 블랙트러플	
INSALATA MISTA 믹스 샐러드 🍴🍷🍷	18
라디치오, 버터레투스, 양상추, 아티초크, 선드라이 토마토, 파르메산 치즈, 발사믹 식초 15년산	

ZUPPE E PASTE 수프 & 파스타

LINGUINE ALL’ASTICE 링귀네 랍스터 🍷☆	45
생면 링귀네, 캐나다산 랍스터, 방울토마토, 허브, 마늘	
LASAGNA NAPOLETANA 나폴리식 라자냐 🍷	32
정통 나폴리 스타일 라자냐, 돼지고기 소시지, 삶은 계란, 파르메산 치즈, 홈메이드 리코타 치즈, 모차렐라 치즈, 토마토, 미트볼 (미트볼: 스페인산)	
TAGLIATELLE NORCINA 탈리아텔레 노르치나 🍷32	
탈리아텔레, 노르치아 블랙트러플, 돼지고기 화이트 라구 소스, 파르메산 치즈 (돼지고기: 스페인산)	
RISOTTO FRUITTI DI MARE 해산물 리소토 🍷	30
국내산 리소토 쌀, 주키니, 전복, 조개, 오징어, 새우, 도미, 해산물 육수	
SPAGHETTI CALAMARETTI VONGOLE	30
오징어 먹물 봉골레 🍷☆	
다테리노 옐로우 토마토 소스, 국내산 갑오징어, 조개 (먹물: 스페인산)	
RIGATONI RUMMO ALLA CARBONARA	28
이탈리아 정통 스타일 카르보나라 🍷	
리가토니, 계란, 관찰레, 페코리노 치즈, 흑후추 (관찰레: 국내산)	
FUSILLI CON RICOTTA 푸실리 리코타 토마토 🍷	28
푸실리, 가지, 홈메이드 리코타 치즈, 토마토, 바질, 파르메산 치즈	
GNOCCHI 치즈 소스 뇨키	26
수제 뇨키, 치즈 풍류 소스, 파르메산 치즈, 노르치아 블랙트러플	
ZUPPA DI PESCE 해산물 수프 🍴	30
전복, 오징어, 새우, 대구, 조개, 해산물 육수, 마늘 크루통	
MINISTRONE 미네스트로네 수프 🍴🍷	22
계절 채소 수프, 바질 페스토	

CARNE E PESCE 고기 & 생선

FILLETTO DI MANZO 안심 스테이크 (160g) 🍷	76
그릴에 구운 호주산 블랙앵거스 MB3 안심, 감자 그라탕, 아스파라거스, 토마토, 키안티 레드 와인 소스	
TAGLIATA DI MANZO	64
채끝등심 스테이크 (160g) 🍷🍷	
그릴에 구운 호주산 블랙앵거스 MB3 채끝등심, 루콜라, 파르메산 치즈, 발사믹 식초 15년산	
COSTOLETTE AGNELLO 양갈비 스테이크 (200g) 🍷	60
그릴에 구운 뉴질랜드산 양갈비, 구운 알감자, 아스파라거스, 살사 베르데	
CAPOCOLLO ALLA GRIGLIA	54
이베리코 돼지 목살 (160g) 🍷🍷☆	
그릴에 구운 스페인산 이베리코 돼지 목살, 구운 양파, 그린피, 발사믹 식초 15년산, 엑스트라 버진 올리브 오일	
MERLUZZO FAGIOLI 구운 대구와 콩 샐러드🍷🍷	50
팬에 구운 대구, 콩 샐러드, 적양파, 셀러리, 올리브 오일, 레몬 주스, 파슬리, 레몬 제스트, 허브 샐러드 (대구: 미국산)	
DENTICE E VONGOLE 구운 도미 🍷🍷☆	50
팬에 구운 도미, 주키니, 조개, 화이트 와인, 방울토마토 (도미: 국내산)	

PIZZE 피자

PROSCIUTTO E RUCOLA 프로슈토 루콜라 🍷	32
산 마르자노 토마토, 파르마 햄, 모차렐라 치즈, 루콜라, 방울토마토 (돼지고기: 이탈리아산)	
MARGHERITA DATTERINO COTTO	30
마르게리타 다테리노 코토 🍷	
다테리노 옐로우 토마토, 코토햄, 모차렐라 치즈, 부라타 치즈, 루콜라 (돼지고기: 이탈리아산)	
QUATTRO FUNGHI 콰트로 풍기 🍷	30
모차렐라 치즈, 4가지 버섯, 루콜라, 트러플 오일	
CINQUE FORMAGGI 친퀘 포르마지 🍷	30
훈제 스카모르차 치즈, 모차렐라 치즈, 고르곤줄라 치즈, 리코타 치즈, 그라나 파다노 치즈	
SALAME PICANTE 살라미 피칸테 🍷🍷☆	28
산 마르자노 토마토, 나폴리 살라미, 모차렐라 치즈, 페페론치노 (돼지고기: 이탈리아산)	
MARGHERITA 마르게리타 🍴🍷	24
산 마르자노 토마토, 모차렐라 치즈, 바질	

BEVANDE 음료

에이드	10
블루 레몬 / 허니 자몽 / 애플망고	
생맥주	15
와일드웨이브, ‘파크 하얏트 부산 에디션’생맥주 (350ml)	
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, France	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

🍴 채식주의자 🍷 글루텐 무함유 🍷 견과류 무함유 🍷 유제품 무함유 🍷 매운 맛 ☆ 시그니처 메뉴

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