

## STAGIONE ESTIVA

49.

## SIGNATURE APPETIZER SELECTION

Smoked salmon, Octopus salad,  
Arancini, Cipollini source훈제연어, 문어샐러드,  
아란치니, 치폴리니 소스

Leek, onion, cauliflower, broccoli, potato

## Authentic Napolitana Tomato soup

시골 풍의 토마토 스프

## PASTA &amp; PIZZA (A LA PORTION SIZE) 택 1

## RISOTTO AI PARMESAN

파마산 리조토 🍷

Risotto rice, salsiccia, Parmigiano reggiano cheese,  
grano saraceno리조토 쌀, 소세지, 파마산 치즈, 메밀  
(리조토 쌀: 국내산 / 소세지: 미국산, 국내산 혼합)

OR

## LASAGNA BOLOGNESE NAPOLETANA

나폴리식 볼로네제 라자나

Lasagna, bolognese napoletana, Parmesan cheese

라자나, 나폴리식 볼로네제, 파마산 치즈  
(볼로네제 육류: 호주산)

OR

## PAPPARDELLE ALLA BOSCAIOLA

파파델레 보스카이올라 🍷

Pappardelle pasta, bacon, tomato, mushrooms,  
Parmesan cheese, parsley파파델레, 베이컨, 토마토, 버섯, 파마산 치즈, 파슬리  
(베이컨: 미국산)

OR

## TAGLIOLINI E FRUITTI DI MARE

해산물 오일 파스타 🍷

Fresh egg tagliolini pasta, prawn, squid, clam,  
zucchini, garlic, parsley

스파게티, 새우, 국내산 오징어, 조개, 주키니, 파슬리

OR

## MARGHERITA

마르게리타 피자 🍷 ★

Napolitan tomato sauce, mozzarella, Parmesan, basil

나폴리식 토마토 소스, 모차렐라 치즈, 파르메산 치즈, 바질

OR

## SALAMI PICANTE

살라미 피칸테 🍷 🌶️

Napolitan tomato sauce, mozzarella,  
chorizo salami, peperoncino나폴리식 토마토 소스, 모차렐라 치즈,  
스페인산 초리조 살라미, 페페론치노

## ADD MAIN COURSE

CONTROFILETTO DI MANZO  
CON RUCOLA

그릴에 구운 소 등심 🍷 +10

Australian striploin beef MB3, ricotta stuffed mushroom,  
half dried tomato, caramelized onion, veal jus호주산 채끝등심 MB3, 리코타 스테핑 버섯, 반건조 토마토,  
송아지 소스

OR

## BRANZINO ALLA GRIGLIA

그릴에 구운 농어 🍷 🌶️ 🌿 +10

Grilled seabass, baby potato, parsley, cherry tomato,  
olive, caper, dill

농어, 알감자, 파슬리, 방울 토마토, 올리브, 케이퍼, 딜

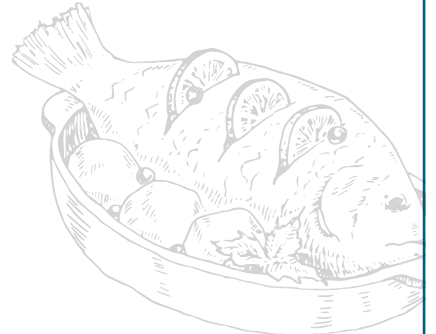
## DESSERT

## TIRAMISU

티라미수

Mascarpone cream, ladyfinger, espresso

마스카르포네 크림, 레이디핑거, 에스프레소



✓ VEGETARIAN  
채식주의자

✗ GLUTEN FREE  
글루텐 무함유

🥜 NUT FREE  
견과류 무함유

🥛 DAIRY FREE  
유제품 무함유

🌶️ SPICY  
매운 맛

★ SIGNATURE DISH  
시그니처 메뉴

Prices are in 1,000 Korean Won and include 10% government tax. No service charge applies.

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