

# A LA CARTE

## ANTIPASTI 애피타이저

**SEA BREAM CRUDO** 35

도미 크루도 ⊗ ⊕ ⊕  
도미, 적양파, 아스파라거스, 차이브, 딜, 화이트 발사믹 식초

**SALMONE ALLA INSALATA** 30

연어 샐러드 ⊗ ⊕ ⊕ ★  
홈큐어드 연어, 케이퍼 베리, 허브, 핑크 페퍼, 로제 와인 식초, 비트

**TONNATO** 28

톤나토 ⊗ ⊕ ★  
이탈리아식 구운 호주산 소 등심, 참치 마요네즈 소스, 케이퍼 베리

**FICHI E PROSCIUTTO** 27

무화과와 햄 ⊗ ⊕  
프로슈토 파르마 햄, 무화과, 루콜라, 리코타 치즈, 피칸, 발사믹 식초

**BRUSCHETTA DUO** 27

두 종류의 브루스케타 ⊕  
사위도우, 부라타 치즈, 오븐에 구운 방울토마토, 마늘, 안초비  
사위도우, 부라타 치즈, 무화과, 프로슈토 파르마 햄, 파르메산 치즈

**INSALATA DI STAGIONE MISTA** 25

구운 리코타 치즈 샐러드 √ ⊗  
모듬 야채, 아티초크, 말린 토마토, 홈메이드 리코타 치즈, 파르메산 치즈, 크루통,  
헤이즐넛, 발사믹 비네그레트

**PIZZE 피자** 모든 피자에는 이탈리아에서 수입한 모차렐라 치즈를 사용합니다.

**PROCIUTTO COTTO E RUCOLA** 32

프로슈토 코트 햄 피자 ⊕ ★  
파르메산 치즈 소스, 모차렐라 치즈, 프로슈토 코트 햄, 루콜라

**CAPRICCIOSA** 32

카프리치오사 피자 ⊕  
나폴리식 토마토 소스, 모차렐라 치즈, 버섯, 구운 파프리카, 프로슈토 코트 햄

**QUATTRO FORMAGGI** 30

파트로 포르마지 피자 ⊕  
파르메산 치즈, 고르곤졸라 치즈, 혼제 모차렐라 치즈, 모차렐라 치즈

**SALAMI PICANTE** 28

살라미 피칸테 피자 ⊕ √  
나폴리식 토마토 소스, 모차렐라 치즈, 초리조 살라미, 페페론치노

**MARGHERITA** 26

마르게리타 피자 ⊕ ★  
나폴리식 토마토 소스, 모차렐라 치즈, 파르메산 치즈, 바질

## CONTORNI 사이드 디쉬

**PROSCIUTTO DI PARMA CRUDO** 15

프로슈토 디 파르마 크루도  
프로슈토 파르마 햄, 사위도우, 버터

**PROSCIUTTO COTTO** 15

프로슈토 코트  
프로슈토 코트 햄, 사위도우, 버터

**BURRATA** 10

부라타  
부라타 치즈

**RUCOLA** 8

루콜라  
루콜라, 파르메산 치즈

## ZUPPA E PASTE 수프 & 파스타

**ZUPPA DI COZZE** 30

홍합 스투 √  
홍합, 방울토마토, 사위도우, 레몬, 파슬리, 마늘, 페페론치노

**ZUPPA DI ZUCCA** 20

단호박 수프 ⊗  
단호박, 감자, 양파, 생크림, 구운 호박씨

**LINGUINE AL GRANCHIO** 40

꽃게 비스큐 파스타 ⊕ √ ★  
링귀네, 꽃게, 방울토마토, 비스큐 소스, 페페론치노

**TAGLIOLINI E FRUITTI DI MARE** 35

해산물 오일 파스타 ⊕ √ ★  
생면 tagliolini, 새우, 오징어, 조개, 주키니, 마늘

**TAGLIATELLE ALLA NORCINA** 35

화이트 라구 tagliatelle 파스타 ⊕ ★  
생면 tagliatelle, 화이트 페지고기 라구, 파르메산 치즈, 파슬리, 버터

**RISOTTO CON FUNGHI** 35

버섯 리소토 ⊕  
쌀, 모듬 버섯, 파르메산 치즈, 생크림, 버터, 파슬리, 판찰레

**SPAGHETTI ALLA POMODORO** 32

나폴리식 토마토 소스 스파게티 ⊕ ★  
스파게티, 나폴리식 토마토 소스, 부라타 치즈, 바질, 파르메산 치즈

**LASAGNA BOLOGNESE** 30

볼로네제 라자냐 ⊕  
라자냐, 볼로네제 소스, 파르메산 치즈

## CARNE E PESCE 육류 & 생선

**FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA** 79

그릴에 구운 소 안심 ⊗ ⊕ ⊕  
호주산 MB3 안심, 캐러멜라이즈한 양파, 반건조 토마토, 브로콜리,  
트리플 송아지 고기 소스

**COSTOLETTE DI AGNELLO** 68

양갈비 구이 ⊗ ⊕  
양갈비, 으갠 감자, 브로콜리, 벨 페퍼

**CONTROFILETTO DI MANZO** 67

그릴에 구운 소 등심 ⊗ ⊕ ⊕  
호주산 MB3 채끝등심, 캐러멜라이즈한 양파, 반건조 토마토, 브로콜리,  
트리플 송아지 고기 소스

**PESCE ALL' AQUA PAZZA** 60

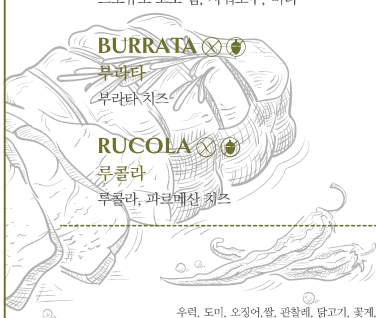
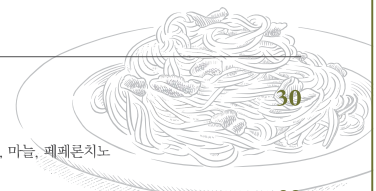
이탈리아식 생선 스투 ⊗ ⊕ ⊕ √ ★  
우럭, 주꾸미, 조개, 방울토마토, 마늘, 화이트와인, 페페론치노, 레몬 제스트

**DENTICE ALLA GRIGLIA** 58

그릴에 구운 도미 ⊗ ⊕ ⊕  
그릴에 구운 도미, 케이퍼 베리, 허브 믹스 샐러드, 대파 오일, 로제 발사믹 식초

**POLLO ALLA CACCIATORE** 48

치킨 카차야토레 ⊗ ⊕ ⊕ √  
닭다리살, 닭가슴살, 토마토 소스, 감자, 버섯, 주키니, 파프리카, 파르메산 치즈, 케이퍼



음식에 알레르기가 있으신 분은 주문 전 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

√ 채식주의자 ⊗ 글루텐 무함유 ⊕ 견과류 무함유 ⊕ 유제품 무함유 √ 매운 맛 ★ 시그니처 메뉴

우럭, 도미, 오징어, 쌀, 판찰레, 닭고기, 꽃게, 쌀:국내산 / 돼지고기:스페인산, 국내산 혼합 / 소고기, 양고기:호주산 / 코트, 햄, 파르마 햄:이탈리아산 / 소시지:미국산, 국내산 혼합 / 초리조 살라미:스페인산 / 참치:베트남산

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