

MARE & MONTI

3-COURSE 59. 4-COURSE 90.

3-COURSE

2 Glasses Wine Pairing +25

ANTIPASTI Appetizer 애피타이저

TONNATO

톤나토 ⊗ Ⓞ ★

Traditional Italian style roasted Australian beef sirloin, tuna mayonnaise sauce, caper berry  
이탈리아식 구운 호주산 소 등심, 참치 마요네즈 소스, 케이퍼 베리

PASTA & PIZZA 파스타 & 피자 (택1)

SPAGHETTI ALLA POMODORO

나폴리식 토마토 소스 스파게티 Ⓞ ★

Spaghetti, Napoletana tomato sauce, Burrata basil, Parmesan  
스파게티, 나폴리식 토마토 소스, 부라타 치즈, 바질, 파르메산 치즈

or

TAGLIOLINI E FRUITTI DI MARE

해산물 오일 파스타 Ⓞ 🌙 ★

Fresh egg tagliolini, prawn, squid, clam, zucchini, garlic  
생면 tagliolini, 새우, 오징어, 조개, 주키니, 마늘

or

LASAGNA BOLOGNESE

볼로네제 라자냐 Ⓞ

Lasagna, bolognese sauce, Parmesan  
라자냐, 볼로네제 소스, 파르메산 치즈

or

SALAMI PICANTE

살라미 피칸테 피자 🌙

Napoletana tomato sauce, mozzarella, chorizo salami, peperoncino  
나폴리식 토마토 소스, 모차렐라 치즈, 초리조 살라미, 페페론치노

or

PROCIUTTO COTTO E RUCOLA

프로슈토 코토 햄 피자 Ⓞ ★

Parmesan sauce, mozzarella, prociutto cotto, rucola  
파르메산 치즈 소스, 모차렐라 치즈, 프로슈토 코토 햄, 루콜라

DOLCE Dessert 디저트

TIRAMISU

티라미수

Mascarpone cream, ladyfinger, espresso  
마스카르포네 크림, 레이디핑거, 에스프레소



Our chefs are pleased to accommodate requests related to food allergies or special dietary requirements. Please inform our staff of any such requests in advance.

음식에 알레르기가 있으신 분은 주문 전 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

VEGETARIAN 채식주의자 ⊗ GLUTEN FREE 글루텐 무함유 Ⓞ NUT FREE 견과류 무함유 Ⓞ DAIRY FREE 유제품 무함유 🌙 SPICY 매운 맛 ★ SIGNATURE DISH 시그니처 메뉴

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

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.

4-COURSE

3 Glasses Wine Pairing +39

ANTIPASTI Appetizer 애피타이저

SEA BREAM CRUDO

도미 크루도 ⊗ Ⓞ Ⓞ

Sea bream, red onion, asparagus, chive, dill, white balsamic vinegar  
도미, 적양파, 아스파라거스, 차이브, 딜, 화이트 발사믹 식초

PASTE Pasta 파스타

RISOTTO CON FUNGHI

트리플 버섯 리소토 Ⓞ

Risotto rice, truffle, assorted mushroom, Parmesan, guanciale  
쌀, 트리플, 모듬 버섯, 파르메산 치즈, 관찰레

MAIN COURSE (택 1)

CONTROFILETTO DI MANZO

그릴에 구운 소 등심 ⊗ Ⓞ Ⓞ

Australian MB3 beef striploin, caramelized onion, half dried tomato, broccolini, truffle veal jus  
호주산 MB3 채끝등심, 캐러멜라이즈한 양파, 반건조 토마토, 브로콜리니, 트러플 송아지 고기 소스

or

DENTICE ALLA GRIGLIA

그릴에 구운 도미 ⊗ Ⓞ Ⓞ

Grilled sea bream, caper berry, herb mix salad, rosé balsamic vinegar, leek oil  
그릴에 구운 도미, 케이퍼 베리, 허브 믹스 샐러드, 로제 발사믹 식초, 대파 오일

DOLCE Dessert 디저트

PANNA COTTA

파나코타

Red wine poached apple, berries  
레드와인으로 데친 사과, 베리

