

A LA CARTE

ANTIPASTI 에피타이저

CARPACCIO DI MANZO 38

한우 카르파치오 ⊗ ⊕  
한우 안심, 퍼프 페이스트리, 트러플 소스, 루콜라, 파르메산 치즈

TONNATO 35

톤나토 ⊗ ⊕ ★  
이탈리아식으로 구운 한우 등심, 참치 마요네즈 소스, 케이퍼 베리, 머스터드

YELLOW TAIL TUNA CRUDO 35

방어 크루도 ⊗ ⊕ ⊕  
훈연한 방어, 아스파라거스, 달, 화이트 발사믹 식초, 라즈베리 겔, 대파 오일

MELONE E PROSCIUTTO 30

멜론과 프로슈토 햄 ⊗  
프로슈토 파르마 햄, 멜론, 루콜라, 홈메이드 리코타 치즈, 피칸, 말린 토마토, 15년산 발사믹 비네그레트

BRUSCHETTA DUO 30

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

INSALATA DI STAGIONE MISTA 29

구운 리코타 치즈 샐러드 ♡ ⊗  
모듬 야채, 아티초크, 말린 토마토, 홈메이드 리코타 치즈, 파르메산 치즈, 크루통, 헤이즐넛, 15년산 발사믹 비네그레트

PIZZE 피자 모든 피자에는 이탈리아에서 수입한 모차렐라 치즈를 사용합니다.

PROSCIUTTO COTTO E RUCOLA 32

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

CAPRICCIOSA 32

카프리차오사 피자 ⊕  
나폴리식 토마토 소스, 모차렐라 치즈, 구운 피망, 버섯, 프로슈토 코토 햄, 칼라마타 올리브

QUATTRO FORMAGGI 30

콰트로 포르마지 피자 ⊕  
파르메산 치즈, 고르곤졸라 치즈, 훈제 모차렐라 치즈, 모차렐라 치즈

SALAMI PICANTE 30

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

MARGHERITA 28

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

CONTORNI 사이드 디시

PROSCIUTTO DI PARMA CRUDO 15

프로슈토 파르마 햄 크루도 ⊕  
프로슈토 파르마 햄, 사위도우, 버터

ARTICHOKE ALLA GRIGLIA 15

아티초크 알라 그릴리아 ⊕  
그릴에 구운 아티초크, 허브 크림블, 프로슈토 칩

BURRATA 10

부라타 ⊕  
부라타 치즈, 엑스트라 버진 올리브 오일, 후추

RUCOLA 8

루콜라 ⊕  
루콜라, 파르메산 치즈

ZUPPA E PASTE 수프 & 파스타

ZUPPA DI COZZE 30

홍합 스투 ♡ ♡  
홍합, 방울토마토, 사위도우, 레몬, 이탈리아인 파슬리, 마늘, 페페론치노

ZUPPA DI FUNGHI 20

포르치니 버섯 수프 ⊕  
포르치니 버섯, 감자, 양파, 생크림, 부라타 치즈, 프로슈토 칩

LINGUINE ALL' ASTICE 50

랍스터 링귀네 파스타 ⊕ ♡  
링귀네, 랍스터 소스, 비스큐 리덕션 소스

TAGLIOLINI E FRUITTI DI MARE 35

해산물 오일 파스타 ⊕ ♡ ★  
생면 tagliolini, 홍합, 새우, 오징어, 조개, 관자, 마늘, 이탈리아인 파슬리, 페페론치노

TAGLIATELLE ALLA NORCINA 35

화이트 라구 탈리아텔레 파스타 ⊕ ★  
생면 tagliatelle, 화이트 돼지고기 라구, 파르메산 치즈, 버터

RISOTTO CON FUNGHI 35

버섯 리소토 ⊕  
쌀, 모듬 버섯, 파르메산 치즈, 생크림, 버터, 관찰레

SPAGHETTI ALLA POMODORO 32

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

LASAGNA BOLOGNESE 32

블로네제 라자냐 ⊕  
라자냐, 블로네제 소스, 파르메산 치즈

CARNE E PESCE 육류 & 생선

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA 95

그릴에 구운 한우 안심 ⊕  
국내산 한우 안심(160g), 트러플 소스, 파르메산 치즈, 블랙 트러플, 아스파라거스, 아티초크

CONTROFILETTO DI MANZO 85

그릴에 구운 한우 등심 ⊕  
국내산 한우 등심(160g), 트러플 소스, 파르메산 치즈, 블랙 트러플, 아스파라거스, 아티초크

COSTOLETTE DI AGNELLO 69

양갈비 구이 ⊕  
양갈비(200g), 트러플 소스, 파르메산 치즈, 블랙 트러플, 아스파라거스, 아티초크

PESCE ALL' AQUA PAZZA 60

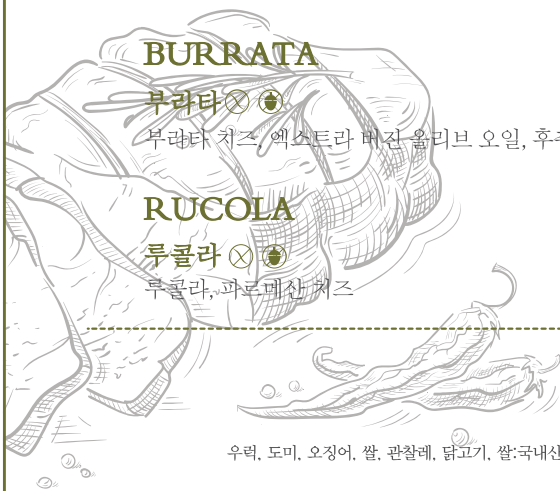
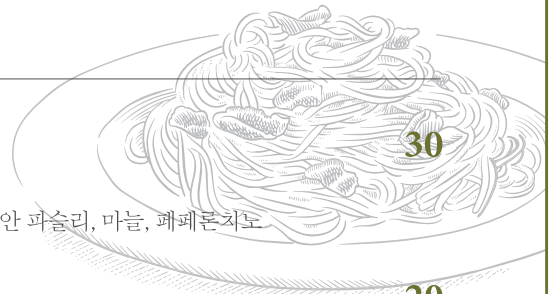
이탈리아식 생선 스투 ⊗ ⊕ ⊕ ♡ ★  
우럭, 주꾸미, 조개, 방울토마토, 마늘, 화이트와인, 페페론치노, 레몬 제스트

DENTICE ALLA GRIGLIA 58

그릴에 구운 도미 ⊗ ⊕ ★  
그릴에 구운 도미, 케이퍼, 마늘 크림, 대파 오일

POLLO ALLA CACCIATORE 48

치킨 카치아토레 ⊗ ⊕ ♡  
닭 다리살, 닭 가슴살, 토마토 소스, 감자, 버섯, 돼지호박, 파프리카, 파르메산 치즈, 케이퍼



음식에 알레르기가 있으신 분은 주문 전 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

♡ 채식주의자 ⊗ 글루텐 무함유 ⊕ 견과류 무함유 ♡ 유제품 무함유 ♡ 매운맛 ★ 시그니처 메뉴

우럭, 도미, 오징어, 쌀, 관찰레, 닭고기, 쌀, 국내산 / 돼지고기:독일산 / 소고기:국내산, 호주산, 미국산 혼합 / 양고기:호주산 / 코토 햄, 파르마 햄:이탈리아산 / 초리조, 살라미:스페인산 / 참치:베트남산 / 방어:일본산 / 관자:미국산

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