

A LA CARTE

ANTIPASTI 에피타이저

TONNATO 35
튼나토 ★
 이탈리아식으로 구운 한우 등심, 케이피 베리, 머스터드, 참치 마요네즈 소스

CARPACCIO DI CEFALO 32
송어 카르파치오 ⊗ ⊕ ⊖ ⊗
 송어, 케비어, 할라피뇨 고추, 딜, 처빌, 레몬 허브 오일, 화이트 발사믹 쥬스

INSALATA CAPRESE CON BURRATA 29
부라타 카프레제 ⊗ ⊕
 모듬 토마토, 부라타 치즈, 바질 페스토, 블랙 발사믹 쥬스
 15년산 발사믹 비네그레트

INSALATA DI STAGIONE MISTA 29
구운 리코타 치즈 샐러드 √ ⊗
 모듬 야채, 아티초크, 말린 토마토, 홈메이드 리코타 치즈, 파르메산 치즈, 크루통, 헤이즐넛, 15년산 발사믹 비네그레트

INSALATA CAESAR CLASSICA 28
클래식 시저 샐러드 ⊕
 로메인 상추, 파르메산 치즈, 베이컨 칩, 포카치아 크루통, 시저 드레싱

MELONE E PROSCIUTTO 27
멜론과 프로슈토 햄 ⊗ ⊕
 프로슈토, 파르메산 치즈, 멜론, 무쿨라, 파르메산 치즈, 15년산 발사믹 비네그레트

PIZZE 피자 모든 피자에는 이탈리아에서 수입한 모차렐라 치즈를 사용합니다.

PROSCIUTTO COTTO E RUCOLA 32
프로슈토 코트 햄 무쿨라 피자 ★
 피자벨라 치즈, 프로슈토 코트 햄, 무쿨라, 파르메산 치즈 소스

PISTACCHIOSA 32
피스타치오사 피자
 모차렐라 치즈, 부라타 치즈, 모르타렐라 햄, 피스타치오, 나폴리식 토마토 소스

QUATTRO FORMAGGI 30
카트로 포르마지 피자 ⊕
 파르메산 치즈, 고르곤졸라 치즈, 훈제 모차렐라 치즈, 모차렐라 치즈

SALAMI PICANTE 30
살라미 피칸테 피자 ⊕ √
 모차렐라 치즈, 초리조, 살라미, 페페론치노, 나폴리식 토마토 소스

MARGHERITA 28
마르게리타 피자 ★
 모차렐라 치즈, 파르메산 치즈, 바질, 나폴리식 토마토 소스

CONTORNI 사이드 디시

CAVOLINI DI BRUXELLES SALTATI 12
볶은 방울 양배추 ⊗ ⊕
 볶은 방울 양배추, 파르메산 치즈, 베이컨

PATATE FRITTE AL PARMIGIANO 12
러셋 감자 튀김
 튀김 러셋 감자, 파르메산 치즈, 모르타렐라 햄, 이탈리아인 파슬리

BURRATA 10
부라타 ⊗ ⊕
 부라타 치즈/무쿨라, 엑스트라 버진 올리브 오일

RUCOLA 8
무쿨라 ⊗ ⊕
 무쿨라, 파르메산 치즈, 프로슈토 파르미 햄

ZUPPA E PASTE 수프 & 파스타

ZUPPA DI VONGOLE AL VINO BLANCO 40
화이트 와인 조개 스투프 ⊕
 모시조개, 가리비, 오레키에테 파스타, 화이트와인, 마늘, 피티, 유기나, 자위노우

MINISTRONE CON VERDURE DI PRIMAVERILE 20
봄 채소를 이용한 미네스트로네 수프 √ ⊗ ⊕ ⊖
 아스파라거스, 토마토, 달걀, 그린 빈, 카멜리니 빈, 당근, 쉐넬, 양파, 배추, 바질 페스토

LINGUINE ALL' ASTICE 55
랍스터 링귀네 파스타 ⊕ √
 링귀네, 랍스터 반마리, 방울토마토, 딜, 마늘, 비스큐 소스

RISOTTO D'ORZO CON GAMBERI AL POMODORO 36
새우 토마토 보리 리소토 ⊕
 보리 리소토, 새우, 완두콩, 미스카르포네 치즈, 토마토 비스큐 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 달리아텔레 파스타 ★
 생면 tagliatelle, 화이트 돼지고기 라구, 파르메산 치즈, 버터

GNOCCHIDI RICOTTA AL LIMONE 34
레몬 리코타 치즈 뇨끼
 홈메이드 리코타 치즈 뇨끼, 파르메산 치즈, 바질, 딜, 시금치 페스타치오 페스토, 세이지 버터 소스

LASAGNA BOLOGNESE 33
볼로네제 라자냐 ⊕
 라자냐, 파르메산 치즈, 볼로네제 소스

SPAGHETTI ALLA POMODORO 32
나폴리식 토마토 소스 스파게티 ⊕
 스파게티, 부라타 치즈, 바질, 파르메산 치즈, 나폴리식 토마토 소스

CARNE E PESCE 육류 & 생선

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA 95
그릴에 구운 한우 안심 ⊗ ⊕ ⊖
 국내산 한우 안심 (160g), 그릴에 구운 아티초크, 브로콜리, 페페론 소스

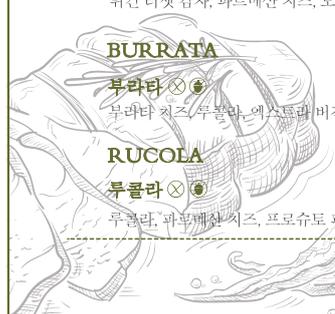
CONTROFILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA 85
그릴에 구운 한우 등심 ⊗ ⊕ ⊖
 국내산 한우 등심 (160g), 그릴에 구운 아티초크, 브로콜리, 무쿨라, 페페론 소스

PORK CHOP MILANESE 69
이베리코 돼지 등심 밀라네제 ⊕
 이베리코 돼지 등심 (250g), 밀가루, 계란, 브리오슈 빵가루, 레몬, 토마토, 무쿨라, 파르메산 치즈

COSTOLETTE DI AGNELLO GRIGLIATE 65
양갈비 구이 ⊗ ⊕ ⊖
 양갈비 (200g), 그릴에 구운 아티초크, 브로콜리, 페페론 소스

PESCE ALL' AQUA PAZZA 60
이탈리아식 생선 스투프 ⊗ ⊕ √ ⊕ ★
 도미, 주꾸미, 새우, 조개, 마늘, 파슬리, 방울 토마토, 페페론치노, 레몬 제스트, 화이트 와인, 비스큐 소스

DENTICE ALLA GRIGLIA 58
그릴에 구운 도미 ⊗ ⊕ ★
 그릴에 구운 도미 (160g), 완두콩 푸레, 쉐넬, 레몬 허브 비네그레트



음식에 알레르기가 있으신 분은 주문 전 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

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

도미, 오징어, 보리:국내산 / 돼지고기:국내산, 독일산 혼합 / 소고기:국내산(한우), 호주산, 미국산 혼합 / 양고기:호주산 / 이베리코:스페인산 / 코트 쉐, 파르미 햄:이탈리아산 / 모르타렐라 햄:오스트리아산 / 초리조, 살라미:스페인산 / 베이컨:미국산 / 참치:메트남산 / 관자:메트남산 / 주꾸미:메트남산

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