MARE & MONTI

3-COURSE 65. 4-COURSE 110.

2 Glasses of Wine +35
글라스 와인 2잔 +35

3-COURSE

ANTIPASTI Appetizer 애피타이저

CARPACCIO DI CEFAL
숭어 카르파치오 ⊗ 🌶 🥛
Mullet, caviar, jalapeño pepper, dill,
chevil, lemon herb oil
숭어, 캐비아, 할라피뇨 고추, 딜,
처빌, 레몬 허브 오일

PASTE Pasta 파스타 (택 1)

TAGLIOLINI E FRUITTI DI MARE
해산물 오일 파스타 🌶 🌙 ★
Fresh egg tagliolini, mussel, prawn, squid,
clam, scallop, garlic, Italian parsley
생면 탈리올리니, 홍합, 새우, 오징어,
조개, 관자, 마늘, 이탈리안 파슬리

or

RISOTTO D'ORZO CON GAMBERI AL POMODORO
새우 토마토 보리 리소토 🌶
Barley risotto, shrimp, green pea,
mascarpone, tomato bisque sauce
보리 리소토, 새우, 완두콩,
마스카르포네 치즈, 토마토 비스큐 소스

DOLCE Dessert 디저트

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

4-COURSE

ANTIPASTI Appetizer 애피타이저

TONNATO
톤나토 ⊗ 🌶 ★
Traditional Italian style roasted Hanwoo beef sirloin,
caper berry, mustard, tuna mayonnaise sauce
이탈리아식으로 구운 한우 등심,
케이퍼 베리, 머스터드, 참치 마요네즈 소스

PASTE Pasta 파스타

LINGUINE ALL' ASTICE
랍스터 링귀네 파스타 🌶 🌙
Linguine, lobster tail, cherry tomato,
dill, garlic, bisque sauce
링귀네, 랍스터 꼬리, 방울토마토,
딜, 마늘, 비스큐 소스

MAIN COURSE (택 1)

CONTROFILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA
그릴에 구운 한우 등심 ⊗ 🌶 🥛
Korean Hanwoo beef sirloin, grilled artichoke,
braised baby carrot, peppercorn sauce
국내산 한우 등심, 그릴에 구운 아티초크,
삶은 미니 당근, 페퍼콘 소스

or

DENTICE ALLA GRIGLIA
그릴에 구운 도미 ⊗ 🌶 ★
Grilled sea bream, green pea purée,
fennel, lemon herb vinaigrette
그릴에 구운 도미, 완두콩 퓨레,
펜넬, 레몬 허브 비네그레트

DOLCE Dessert 디저트

LIMONCELLO CAKE
리몬첼로 케이크
Limoncello, mascarpone cream, vanilla, pistachio
리몬첼로, 마스카르포네 크림, 바닐라, 피스타치오

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

도미, 오징어, 보리:국내산 / 소고기:국내산 한우 / 참치:베트남산 / 관자: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.