



ANTIPASTI 애피타이저

- MISTICANZA 미스티칸자** 20
 메스클랭 샐러드, 리코타 치즈, 구운 버섯, 올리브, 발사믹 드레싱, 크루통
- BURRATA CAPRESE 부라타 카프레제** 22
 부라타 치즈, 에어룸 토마토, 바질, 발사믹 미니 양파
- ORATA 오라타** 22
 도미 카르파초, 시트러스, 펜넬, 사워크림, 적양파, 아몬드 (도미: 국내산)
- TONNATO 톤나토** 24
 얇게 저민 로스트 비프 등심, 참치 마요네즈 소스, 케이퍼 베리 (소고기: 호주산 / 참치: 원양산)

PRIMI 파스타 & 리소토

리빙룸의 모든 파스타는 생면을 사용합니다.

- CARBONARA 카르보나라** 24
 스파게티, 베이컨, 계란 노른자, 페코리노 로마노 치즈, 흑후추 (베이컨: 미국산)
- BOLOGNESE 볼로네제** 24
 tagliatelle, 소고기, 클래식 볼로네제 소스 (소고기: 호주산)
- VONGOLE 봉골레** 26
 스파게티니, 조개, 방울토마토, 페퍼론치노, 바질
- NORCINA 노르치나** 28
 파파르텔레, 블랙 트리플, 다진 돼지고기, 트리플 크림소스 (돼지고기: 국내산)
- SCOGLIO 스킨리오** 30
 링귀네, 랍스터 꼬리, 관자, 오징어, 새우, 토마토 소스 (오징어: 국내산)
- FUNGHI 풍기** 26
 리소토, 버섯, 24개월 숙성된 파르미지아노 레지아노 치즈, 파슬리 오일 (쌀: 미국산)



PIZZA 피자

- MARGHERITA 마르게리타** 22
 토마토 소스, 모차렐라 치즈, 바질, 엑스트라 버진 올리브 오일
- CINQUE FORMAGGI 친퀘 포르마지** 25
 모차렐라 치즈, 훈연한 피오르 디 라테, 고르곤졸라 치즈, 파르미지아노 레지아노 치즈, 리코타 치즈
- DIAVOLA 디아볼라** 26
 토마토 소스, 모차렐라 치즈, 바질, 초리조 이베리코, 올리브 (돼지고기: 스페인산)
- TRIFOLA 트리폴라** 28
 스트라치아텔레 치즈, 버섯, 블랙 트리플 크림, 파슬리
- FRUTTI DI MARE 프루티 디 마레** 30
 토마토 소스, 피오르 디 라테, 새우, 오징어, 완도산 전복 (오징어: 국내산)

SECONDI 주요리

- PESCE AL FORNO 페세 알 포르노** 38
 썬 도미, 감자, 방울토마토, 올리브, 바질, 조개 에멀션 소스 (도미: 국내산)
- PORCHETTA 포르케타** 38
 바삭한 돼지고기, 펜넬 씨앗, 마늘, 구운 대파, 근대, 오븐에 구운 감자 (돼지고기: 국내산)
- GUANCIA DI MANZO 구안시아 디 만조** 42
 레드 와인 소스에 졸인 소 불살, 사프란 폴렌타 (소고기: 국내산 한우)
- TAGLIATA 탈리아타 (160g)** 54
 그릴에 구운 채끝 등심 스테이크, 로켓잎, 구운 방울토마토, 파르미지아노 레지아노 치즈, 발사믹 식초 (소고기: 호주산)

DRINKS 음료

- 핑크 레몬 에이드 8
- 허니 자몽 에이드 8
- 토마토 바질 에이드 8
- 딸기 크림 소다 8
- 콜라, 콜라 라이트, 콜라 제로, 스프라이트, 환타 6
- BEER**
- 와일드웨이브, '파크 하얏트 부산 에디션', 크래프트 생맥주, 부산 (380ml) 10
- 페로니, 이탈리아 (330ml) 12
- WINES BY THE GLASS (150ml)**
- Sette Cascine, Batasiolo, Prosecco Brut 14
- Pinot Grigio, D.O.C., 'Masianco', Masi, Veneto 14
- Gavi di Gavi D.O.C.G., 'Granée', Piedmont 20
- Chianti D.O.C.G., Tenute Rossetti, Toscana 14
- Rosso di Torgiano D.O.C., Rubesco, Lungarotti, Umbria 18

