

INVERNO PIEMONTESE

3-COURSE 65. 4-COURSE 110.

Seasonal Wine Paring 1 Glass

+27

계절 와인 페어링 1잔

2020 Fratelli Giacosa, Barbaresco DOCG, Piemonte, Italy

A traditional Piemonte wine, featuring soft tannins and delicate notes of cherry and violet.

부드러운 탄닌과 체리, 바이올렛의 섬세한 향이 어우러진 피에몬테 전통 와인.

3-COURSE

ANTIPASTI Appetizer 애피타이저

TONNATO
SLICED BEEF WITH CREAMY TUNA SAUCE

톤나토 (V) (G) (N) (D)

Traditional Italian-style thin sliced of Hanwoo beef sirloin, caper berry, rucola, tuna mayonnaise sauce, chestnut chip

이탈리아 스타일로 얇게 저민 국내산 한우 등심, 케이퍼 베리, 루콜라, 참치 마요네즈 소스, 밤 칩

PASTE Pasta 파스타 (백 1)

PAPPARDELLE ALLA CARBONARA
TRADITIONAL ITALIAN CARBONARA

이탈리아 전통 카르보나라 (V) (G) (N) (D)

Rigatoni pasta, pencetta, egg yolk, Pecorino, Parmesan

리카토니 파스타, 판체타, 달걀 노른자, 페코리노 치즈, 파르메산 치즈



ORZOTTO AL NERO DI SEPPIA

BARLEY RISOTTO

먹물 오르조토 (V) (G) (N) (D)

Barley, grilled king prawn, Mascarpone, mussel, Parmesan

보리, 그릴에 구운 왕새우, 마스카르포네 치즈, 홍합, 파르메산 치즈

DOLCE Dessert 디저트

LIMONCELLO BABA

리몬첼로 바바 (V) (G) (N) (D)

Ricotta cream, lemon peel, lime zest, thyme
리코타 치즈 크림, 레몬 펠, 라임 제스트, 타임

4-COURSE

ANTIPASTI Appetizer 애피타이저

CEVICHE DI RICCIOLA
YELLOWTAIL CECICHE

방어 세비체 (V) (G) (N) (D)

Smoked yellowtail, Osetra caviar, orange segment, grapefruit segment, oak-aged white balsamic vinegrette, dill, chervil
짚불에 훈연한 방어, 오세트라 캐비아, 오렌지 세그먼트, 자몽 세그먼트, 오크 숙성 화이트 발사믹 비네그레트, 딜, 처빌

PASTE Pasta 파스타

RISOTTO D'ORZO CON FUNGHI
MUSHROOM BARLEY RISOTTO

버섯 보리 리소토 (V) (G) (N) (D)

Barley, lion's mane mushroom, burrata, chicken stock, balsamic vinaigrette, Parmesan
보리, 노루 궁둥이 버섯, 부라타 치즈, 치킨 스톡, 발사믹 비네그레트, 파르메산 치즈

MAIN COURSE (백 1)

CONTROFILETTO DI MANZO
GRILLED HANWOO BEEF SIRLOIN

그릴에 구운 한우 등심 (V) (G) (N) (D)

Korean Hanwoo beef sirloin 100g, grilled artichoke, white asparagus, Barolo wine sauce
국내산 한우 등심 100g, 그릴에 구운 아티초크, 화이트 아스파라거스, 마블로 와인 소스MERLUZZO SALATO ALLA GRIGLIA
GRILLED SALTED SILVER COD

그릴에 구운 염장한 은대구 (V) (G) (N) (D)

Salted cod, fregola abbaiata, roasted fennel
염장한 은대구, 프레콜라 아라비아타, 구운 펜넬

DOLCE Dessert 디저트

TIRAMISU

티라미수 (V) (G) (N) (D)

Mascarpone cream, ladyfinger, espresso, dark chocolate
마스카르포네 크림, 레이디핑거, 에스프레소, 다크초콜릿

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.

(V) VEGETARIAN
채식주의자(G) GLUTEN FREE
글루텐 무함유(N) NUT CONTAINS
견과류 함유(D) DAIRY CONTAINS
유제품 함유(S) SPICY
매운 맛(F) SIGNATURE DISH
시그니처 메뉴

오징어(먹물): 이탈리아산 / 소고기: 국내산 한우, 호주산 미국산 혼합 / 판체타: 국내산 / 방어: 국내산, 일본산 혼합 / 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.