

LIVING ROOM

Italian

ITALIAN AFTERNOON BREAK

BRUSCHETTA BOARD WITH BEVERAGE 2인 기준 60

핑크 레몬 에이드 / 허니 자몽 에이드 / 토마토 바질 에이드 / 딸기 크림 소다 / 커피 / 차

TONNATO 톤나토 🍷

로스트한 소고기, 참치 마요네즈 소스, 트러플, 파르미지아노 레지아노 치즈 (소고기: 호주산 / 참치: 원양산)

POMODORO 포모도로 🍷

토마토, 그린 올리브, 바질, 앤초비 소스

SMOKED SALMON 훈제 연어 🍷

훈제 연어, 캐비아, 적양파, 케이퍼 베리, 딜, 사워크림

FUNGHI 풍기 🌿 🍷

버섯, 치폴리니 양파, 파르미지아노 레지아노 치즈

BEVERAGE UPGRADE 1인 기준

BEER 맥주 +5

와일드웨이브, '파크 하얏트 부산 에디션', 크래프트 생맥주 부산 (380ml)

페로니, 이탈리아 (330ml)

WINE BY THE GLASS 와인 (150ml) +10

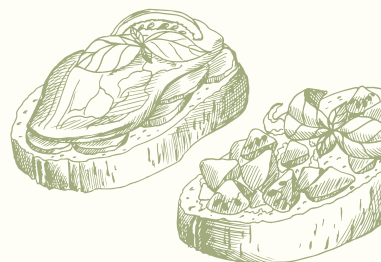
Sette Cascine, Batasiolo, Prosecco Brut

Pinot Grigio, D.O.C, 'Masianco', Masi, Veneto

Chianti D.O.C.G, Tenute Rossetti, Toscana

ITALIAN COCKTAIL 이탈리아인 칵테일 +15

아페롤 스프리츠 / 휴고 / 이탈리아인 서머 펀치



PIZZA

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 트러플 크림, 파슬리

FRUTTI DI MARE 프루티 디 마레 🍷 30

토마토 소스, 피오르 디 라테, 새우, 오징어, 완도산 전복 (오징어: 국내산)



COLD CUTS & CHEESE

AFFETTATI 아페타티 25

파마, 프로슈토 코토, 코파, 모차렐라

FORMAGGI 포르마지 45

파르미지아노 레지아노 치즈, 페코리노 로마노 치즈, 고르곤졸라 치즈, 부라타 치즈, 리코타 치즈

AFFETTATI & FORMAGGI 아페타티 & 포르마지 60



🌿 채식주의자 ✕ 글루텐 무함유 🍷 견과류 무함유 🍷 유제품 무함유 🌿 매운 맛
상기 가격은 1천 원 단위이며, 10%의 부가세가 포함되어 있습니다.