

A LA CARTE

ANTIPASTI 애피타이저

TONNATO 35
톤나토 🌱🍲🍴

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

CEVICHE DI RICCIOLA 30
방어 세비체 🌱

훈연한 방어, 오세트라 캐비아, 오렌지 세그먼트, 자몽 세그먼트, 오크 숙성 화이트 발사믹 비네그레트, 딜, 처빌

MELONE E PROSCIUTTO 30
멜론과 프로슈토 파르마 햄 🌱🍲

프로슈토 파르마 햄, 무화과, 루콜라, 파르메산 치즈, 발사믹 비네그레트

INSALATA CAESAR CLASSICA 30
클래식 시저샐러드 🍲🍴

로메인 상추, 파르메산 치즈, 베이컨 칩, 포카치아 크루통

INSALATA DI RICOTTA AL FORNO 29
구운 리코타 치즈 샐러드 🍴🍲🍲🍴

모듬 채소, 아티초크, 말린 토마토, 홈메이드 리코타 치즈, 파르메산 치즈, 크루통, 헤이즐넛, 발사믹 비네그레트

BRUSCHETTA DUO 26
브루스게타 듀오 🍲

사위도우, 얇게 저민 국내산 한우, 머스터드 마요네즈, 루콜라, 파르메산 치즈
사위도우, 모듬 버섯, 부라타 치즈, 파르메산 치즈

PIZZE 피자 모든 피자에는 이탈리아에서 수입한 모차렐라 치즈를 사용합니다.

TARTUFO E FUNGHI 38
트러플 피자 🍲

트러플, 트러플 페이스트, 부라타 치즈, 모차렐라 치즈

트러플 슬라이스 추가 +8

PROSCIUTTO COTTO E RUCOLA 33
프로슈토 코토 햄 루콜라 피자 🍲🍴

모차렐라 치즈, 파르메산 치즈 소스

QUATTRO FORMAGGI 32
파트로 포르마지 피자 🍲

파르메산 치즈, 고르곤줄라 치즈, 훈제 모차렐라 치즈, 모차렐라 치즈

SALAMI PICANTE 32
살라미 피칸테 피자 🍲🍴🍴

모차렐라 치즈, 초리조 살라미, 페페론치노, 나폴리식 토마토 소스

MARGHERITA 29
마르게리타 피자 🍲🍴

모차렐라 치즈, 파르메산 치즈, 바질, 나폴리식 토마토 소스

CONTORNI 사이드 디시

CALAMARI FRITTI 22
칼라마리

튀긴 오징어, 치폴레 마요, 레몬

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 17
프로슈토 파르마 햄 크루도 🍲

파르메산 치즈

CARPACCIO DI MORTADELLA 15
모르타델라 햄 카르파초 🍴🍲

파르메산 치즈

FUNGHI SALTATI 13
버터에 구운 버섯 🍲🍲

다양한 버섯, 파르메산 치즈

PATATE FRITTE AL PARMIGIANO 12
러셋 감자튀김 🍲🍴🍲🍴

파르메산 치즈, 모르타델라 햄, 이탈리아안 파슬리

BURRATA 10
부라타 치즈 🍲

루콜라, 엑스트라 버진 올리브 오일

ZUPPA E PASTE 수프 & 파스타

VELLUTATA DI ZUCCA 22
땅콩호박 수프 🍲🍴🍲

양파, 크림, 치킨 스톡, 민트 페스토, 잣

VELLUTATA DI TOPINAMBUR 22
돼지감자 수프 🍲🍲

튀긴 돼지감자, 치킨 스톡, 쿠잉쿠잉 크림 루콜라

LINGUINE ALL' ASTICE 57
랍스터 링귀네 🍲

랍스터 반마리, 방울토마토, 마늘, 비스큐 소스

ORZOTTO AL NERO 38
덕물 오르조토 🍲

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

TAGLIOLINI E FRUITTI DI MARE 35
해산물 오일 tagliolini 🍴🍴

생면 tagliolini, 새우, 오징어, 조개, 관자, 마늘, 이탈리아안 파슬리, 페페론치노

TAGLIATELLE ALLA NORCINA 35
화이트 라구 tagliatelle 🍲🍴

생면 tagliatelle, 화이트 돼지고기 라구, 파르메산 치즈, 버터

트러플 슬라이스 추가 +8

GNOCCHI DI RICOTTA 35
레몬 리코타 치즈 뇨끼 🍴🍲

땅콩호박 튀레, 치즈 풍뉘, 튀긴 단호박, 파르메산 치즈, 볶은 헤이즐넛

LASAGNA BOLOGNESE 34
볼로네제 라자냐 🍲

파르메산 치즈

PAPPARDELLE ALLA CARBONARA 34
이탈리아 전통 가르보나라 🍲

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

CARNE E PESCE 육류 & 생선

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA 97
그릴에 구운 국내산 1++ 한우 안심 160 g 🍴🍴

그릴에 구운 아티초크, 화이트 아스파라거스, 루콜라, 바롤로 와인 소스

CONTROFILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA 93
그릴에 구운 국내산 1++ 한우 등심 160 g 🍴🍴

그릴에 구운 아티초크, 화이트 아스파라거스, 루콜라, 바롤로 와인 소스

MANZO BRASATO AL BAROLO 69
바롤로 와인에 조리된 소고기 🍲🍲

미국산 아롱사태, 으갠 감자, 브로콜리니, 방울 토마토

소몰리에 추천 와인 페이팅 1잔 +27

2020 *Fratelli Giacosa, Barbaresco DOCG, Piemonte, Italy*

와인의 우아한 탄닌과 생동감 있는 산미가 요리의 깊은 풍미를 균형 있게 완성합니다.

AGNELLO IN CROSTA DI PISTACCHI 68
피스타치오 크러스트를 입힌 호주산 양갈비 구이 200 g 🍴🍴🍴

그릴에 구운 아티초크, 화이트 아스파라거스, 루콜라, 바롤로 와인 소스

PESCE ALL' AQUA PAZZA 63
이탈리아식 생선 스텐 🍲🍴🍴

도미, 문어, 오징어, 조개, 마늘, 파슬리, 방울토마토, 페페론치노, 레몬 제스트, 화이트와인, 비스큐 소스

MERLUZZO SALATO ALLA GRIGLIA 59
그릴에 구운 염장한 은대구

프레콜라 아라비아타, 구운 펜넬, 딜

음식에 알레르기가 있으신 분은 주문 전 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.



채식주의자



글루텐 무함유



견과류 함유



유제품 함유



매운 맛



시그니처 메뉴

도미: 국내산 / 방어: 국내산, 일본산 혼합 / 오징어: 국내산 / 참치: 베트남산 / 문어: 스페인산 / 돼지고기: 국내산, 독일산 혼합
소고기: 국내산(한우), 호주산, 미국산 혼합 / 파르마 햄: 프랑스산 / 모르타델라 햄: 오스트리아산 / 초리조, 살라미, 코토 햄: 스페인산 / 베이컨: 미국산

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