LUNCH COURSE

APERITIVO

Truffle Polenta Chip
트러플 폴렌타 칩

ZUPPA

Seasonal Soup
제철 재료를 이용한 계절 수프

INSALATA

Chef’s Choice Insalata
오늘의 샐러드

PRIMO OR SECONDO

Choice of Primo or Secondo
프리모 또는 세콘도 단품 메뉴 선택

DOLCE

Cannoli w/ Coffee or Tea
카놀리와 커피 또는 차

9,000 + 선택한 단품 메뉴

HOURS: 11:30 - 14:00

DINNER COURSE

APERITIVO

Truffle Polenta Chip
트러플 폴렌타 칩

ZUPPA

Seasonal Soup
제철 재료를 이용한 계절 수프

ANTIPASTI

Carpaccio di Pesce with Caviar
캐비어 & 제철 생선 까르파치오

&

Scallops with Truffle
트러플 & 관자

SORBET

수제 소르베

PRIMO OR SECONDO

Choice of Primo or Secondo
프리모 또는 세콘도 단품 메뉴 선택

DOLCE

Choice of Dolce w/ Coffee or Tea
선택 디저트와 커피 또는 차

25,000 + 선택한 단품 메뉴

*트러플 추가 시 3g 당 10,000원

HOURS: 17:30 - 20:00

SELECTION COURSE SEVEN

APERITIVO

Truffle Polenta Chip
트러플 폴렌타 칩

ZUPPA

Seasonal Soup
제철 재료를 이용한 계절 수프

ANTIPASTO

Chef's Antipasto Selection (Cold & Warm)
셰프 특선 안티파스토 두 가지

PRIMO

Chef's Primo Selection
셰프 특선 프리모

SORBET

수제 소르베

SECONDO

Controfiletto
1++ 한우채끝 (130g)

or

Seasonal Fish Steak*
제철 생선 스테이크 (100g)

DOLCE

Tiramisu w/ Coffee or Tea
티라미수와 커피 또는 차

76,000

*트러플 추가 시 3g 당 10,000원

HOURS: 17:30 - 20:00

APERITIVO / ANTIPASTO

1++ 한우 채끝 까르파치오 / Carpaccio di manzo* **23.**

1++ 한우 채끝, 8년산 발사믹, 루꼴라, 트러플과 버섯을 이용한 꿀리를 가미한 전채 요리

1++ Korean beef striploin with 8-year aged balsamic vinegar, arugula, black truffle & mushroom coulis

제철 생선 까르파치오 / Carpaccio di pesce **21.**

제철 생선과 오렌지, 썬드라이토마토, 케이퍼, 와사비폼, 바질 엑스트라버진

Seasonal fish, orange, sundried tomatoes, caper, wasabi foam, basil EVOO

가지 파르미자나 / Parmigiana di melanzane **15.**

가지와 볼로네제, 치즈 3종을 이용한 파르미지아나와 콘타디노, 토마토 소스가 어우러진 전채요리

Eggplant, bolognese, grana-padano, gruyere, mozzarella, basil, contadino EVOO, tomato sauce

트러플을 가미한 폴렌타 칩과 딥소스 / Black truffle polenta chips **14.**

트러플 & 그라나파다노를 이용한 폴렌타와 페코리노, 레몬 디핑소스

Polenta with black truffle & grana-padano, pecorino, lemon dipping sauce

부라타 치즈와 절인 무화과 / Burrata cheese & Fig **18.**

부라타 치즈, 건무화과 콤포트, 8년산 발사믹, 썬드라이토마토, 프로슈토가 어우러진 전채요리

Burrata cheese, dried figs kompott, 8-year aged balsamic vinegar, sun-dried tomatoes, prosciutto

ZUPPA

제철 재료를 이용한 계절 수프 / Seasonal soup **9.**

해산물 수프 / Cioppino **20.**

제철 조개, 랑고스티노, 한치, 페페론치노, 콘타디노 EVOO가 어우러진 토마토 해산물 수프

Seasonal clams, langostino, cuttlefish, peperoncino, tomato sauce and contadino EVOO

*트러플 추가 시 3g 당 10,000원

INSALATA

구운 문어와 감자를 이용한 따듯한 샐러드 / Insalata di polpo **24.**

피문어, 홍감자, 이베리코 초리조, 고수, 페코리노, 칠리 꿀리를 이용한 따듯한 샐러드

Warm salad with grilled octopus, red potato, iberico chorizo, fresh coriander and chili coulis

아보카도 판자넬라 / Avocado panzanella **21.**

아보카도, 대추 방울토마토, 프로슈토, 크랜베리 식빵, 올리브를 이용한 토스카나식 샐러드

Tuscan style salad with avocado, jujube cherry tomatoes, prosciutto, cranberry bread and olives

금실 딸기 샐러드 / Strawberry salad **23.**

금실 딸기, 베이비 시금치, 그라나파다노, 8년산 발사믹, 레몬 드레싱이 어우러진 산뜻한 샐러드

Strawberry, baby spinach, grana-padano, 8-year aged balsamic vinegar with lemon dressing

시저 / Caesar **17.**

버터 레터스, 자연방사 유정란, 그라나파다노, 치아바타와 시저 드레싱

Butter lettuce, fresh fertile egg, grana-padano, ciabatta with caeser dressing

카프레제 / Insalata caprese **23.**

신선한 토마토, 버팔로 모짜렐라, 프로슈또, 루꼴라와 바질페스토가 어우러진 샐러드

Fresh tomato with buffalo mozzarella, prosciutto, arugula and basil-pesto

PRIMO

제노베제 봉골레 / Vongole e pesto alla Genovese 23.

제철 조개와 대추 방울토마토를 사용해 바질페스토와 콘타디노 오일로 마무리한 파스타

Pasta with seasonal clams, jujube cherry tomato, basil-pesto and contadino EVOO

스콜리오 / Scoglio (Oil or Tomato or Cream) 28.

제철 조개, 제주 딱새우, 한치, 흰살 생선, 대추 방울토마토, 콘타디노 올리브 오일로 마무리한 해산물 파스타

Seasonal clams, Jeju scampi, cuttlefish, seasonal fish, jujubes cherry tomatos and contadino EVOO

홍감자 뇨끼 / Red potato gnocchi 24.

고창 홍감자, 블랙 트러플, 완두콩, 판체타, 그라나파다노, 페코리노가 어우러진 홍감자 뇨끼

Red potato gnocchi with fresh black truffle, green bean, grana-padano and pecorino cheese

까르보나라 / Carbonara 22.

자연방사 유정란과 수제 판체타, 그라나파다노, 페코리노, 통후추를 이용한 클래식한 파스타

Classic pasta with fresh fertile egg, pancetta, grana-padano, pecorino, black pepper

1++ 한우채끝 파스타 / Manzo (Oil or Cream) 25.

1++ 한우채끝, 마늘, 그라나파다노, 페페론치노와 콘타디노 EVOO가 어우러진 파스타

1++ Korean beef striploin, garlic, grana-padano, peperoncino with contadino EVOO

옥스테일 파스타 / Oxtail 26.

직접 고은 소꼬리 라구, 그라나파다노, 딸레지오를 이용해 깊은 맛을 내는 파케리 파스타

Deep flavor pasta with house made oxtail ragout, grana-padano, taleggio and paccheri

보타르가 & 우니 / Bottarga & Sea urchin 31.

이탈리아 어란, 성게알, 차이브, 모레스카 오일과 산 카를로스 오일을 이용해 섬세한 풍미를 낸 파스타

Delicate flavor pasta with italian bottarga, sea urchin, chive, moresca EVOO and San Carlos EVOO

PRIMO (CONT'D)

시금치 관자 리소토 / Spinach & scallops risotto **25.**

관자, 아스파라거스, 버섯, 주키니, 그라나파다노 치즈와 시금치 페스토를 이용해 맛을 낸 크림 리소또
Cream risotto with spinach pesto, scallop, asparagus, mushroom, zucchini and grana padano cheese

풍기 리소토 / Funghi risotto **24.**

송화고, 양송이, 포르치니, 그라나파다노 치즈를 이용해 버섯 특유의 풍부한 향과 맛을 담아낸 버섯 리소토
Delicate flavor risotto dish with Song-Hwa mushrooms, porcini, grana padano cheese

가지 라구 뽀모도로 / Ragù di melanzane al pomodoro **23.**

가지 라구, 부라타 치즈, 대추 방울토마토, 콘타디노가 어우러진 신선한 토마토 소스 파스타
Pasta with eggplant ragu, buratta cheese, jujube cherry tomato with Contadino EVOO in tomato sauce

소꼬리 감자 라자냐 / Oxtail potato lasagna **27.**

직접 고은 소꼬리 라구, 트러플 베샤멜, 홍감자, 그라나파다노, 모짜렐라를 이용한 라자냐
Lasagna with oxtail-ragu, red potato, mozzarella, grana-padano and truffle bechamel sauce

꽃게 로제 / Crab rosé **29.**

제철 꽃게, 완숙 토마토, 비스크 로제 소스가 어우러진 파스타
Pasta with blue crab and tomato in bisque rosé sauce

블랙 트러플 / Black truffle **38.**

신선한 블랙 트러플, 페코리노, 그라나 파다노, 트러플 페투치니가 어우러진 풍부한 맛의 파스타
Fresh black truffle with truffle fettuccine, pecorino and grana-padano

SECONDO

1++ 한우채끝 / Striploin (150 / 250 / 350g)* 46. / 70. / 93.

1++ 한우 채끝과 송화고버섯 콩피

1++ Korean beef striploin with confit songhwago mushroom

제철 생선 스테이크 / Seasonal fish steak* (110g) 39.

제철생선을 프레골라, 비스크, 트러플 크러스트, 랍스터 엑스트라 버진을 이용해 풀어낸 메인 요리

Seasonal fish, shallot, capers, garlic, bisque, black-truffle crust and lobster-EVOO

양갈비 / Frenched rack of lamb (200 - 220g) 38.

수비드 프렌치랙 양갈비와 민트 크러스트, 프랑스산 완두콩을 이용한 소스가 곁들여진 메인요리

Frenched rack of lamb with mini carrot, French green pea, mint crust and demi-glace sauce

이베리코 뼈등심 / Iberico bone-in sirloin (280g+) 43.

수비드 이베리코 뼈등심과 방울양배추, 케이퍼, 페페론치노, 앤쵸비로 맛을 낸 특제 소스가 곁들여진 메인요리

Iberico bone-in sirloin, brussels sprout, broccoli, jujube cherry tomato, caper, olive and peperoncino

*트러플 추가 시 - 3g 당 10,000원

WINE PLATE

치즈 & 살라미 / Cheese & salami plate (Half / Full) 18. / 36.

이베리코 초리조, 프로슈토, 미몰레뜨, 아시아고, 고다, 그린올리브

Iberico chorizo, prosciutto, mimolette, gouda, asiago, green olive

DOLCE

카놀리 / Cannoli 8.

마르샬라로 숙성 반죽한 페이스트리와 수제 리코타 치즈 필링

Marsala pastry with home-made ricotta cheese pilling

티라미수 / Tiramisu 9.

마스카포네 치즈와 오렌지, 커피, 발로나 코코아파우더

Mascarpone cheese, orange, coffee with Valrhona cocoa powder

퐁당 쇼콜라 / Fondant Chocolat 9.

바닐라 아이스크림과 에콰토리얼 누아 초콜렛이 녹아 흐르는 쇼콜라

Oven baked Equatorial Noire Valrhona chocolate with vanilla ice cream

BEVERAGE

에스프레소 / Espresso	6.
에스프레소 도피오 / Espresso Doppio	8.
에스프레소 마끼아또 / Espresso Macchiato	8.
아메리카노 / Café Americano	8.
아포가또 / Affogato	12.
까페라떼 / Café Latte	9.
카푸치노 / Cappuccino	9.
초코라떼 / Choco Latte	9.
유자 차 / Citron Tea	8.
허브 차 / Herb Tea (Earl Grey / Rooibos / Peppermint / Chamomile)	8.
테자 아이스티 / Teza Ice Tea (Lemon & Mandarin / Peach & Passionflower)	8.
노아 주스 / Noah's Juice (Orange / Grapefruit / Kiwi, Peach & Mango / Apple, Banana & Lychee)	10.
탄산 음료 / Soft drink (Coke / Zero Coke / Sprite)	5.
네이키드 스파클링 워터 / Nakd Luxury Spakling Water	8.