

CICCHETTI

ITALIAN CICCHETTI FOR 2 PERSON 49'
Bruschetta, Timbale, Scallop salad, Grilled vegetables, Mrinated vegetables, Salami, Italian cheese
 이탈리아 치케티 2인
 부르스케타, 팀발, 관자 샐러드, 그릴에 구운 채소, 이탈리아식 절임 채소, 미국산 살라미, 이탈리아 치즈

ANTIPASTI

🍷 **SEAFOOD SALAD** 29'
Sea urchin, Prawn, Clams, Mussels, Cherry tomato, Lemon
 해산물 샐러드, 성게, 새우, 조개, 홍합, 방울 토마토, 레몬

🍷 **BRUSCHETTA** 20'
Mushroom, Pine nuts, Raspberry vinaigrette, Truffle cheese
 부르스케타, 버섯, 산딸기 비네그레트, 트러플 치즈

🍷 **HERB CURED SALMON CARPACCIO** 22'
Red radish, Avruga caviar
 허브에 절인 노르웨이산 연어 카르파치오, 아브루가 캐비어

TIMBALE 24'
San Danielle, Melon, Buratta, Tomato
 팀발, 이탈리아 산다니엘 햄, 멜론, 부라타 치즈, 토마토

SCALLOP SALAD 26'
Romaine lettuce, Tomato, 12years aged balsamic dressing
 관자 샐러드, 로메인, 토마토, 12년 숙성된 발사믹 드레싱

🍷 **GRILLED VEGETABLES** 22'
Smoked San Danielle, Ricotta, Seasonal fruits
 그릴에 구운 채소, 훈제 이탈리아 산다니엘 햄, 리코타 치즈

FRITTO MISTO 25'
Squid, ASC prawn, Creamy tartar sauce
 해산물 튀김, 국내산 오징어, ASC인증 새우, 타르타르 소스

ZUPPA

🍷 **LOBSTER BISQUE** 20'
Daily fish, ASC Prawn, Squid, Clam, Mussel
 랍스터 비스큐, 오늘의 생선, ASC인증 새우, 국내산 오징어

🍷🍷 **ASSORTED PUMPKIN SOUP** 18'
Smoked ricotta, Hazelnut praline, Chives
 모듬 호박 수프, 훈제 리코타 치즈, 헤이즐넛 프랄린, 차이브

CHEF RECOMMEND DAILY SOUP 15'
 셰프가 추천하는 오늘의 수프

PRIMO PIATTO

BUCATINI ALL' AMATRICIANA 23'
Bacon, Tomato, Chili, Pecorino romano
 부카티니 알 아마트리치아나, 미국산 베이컨, 토마토, 고추

SWEET PUMPKIN RISOTTO 26'
Arborio, ASC Prawn, Chives, Potato
 단호박 리조토, 이탈리아산 쌀, ASC인증 새우, 차이브, 감자

🍷 **WALNUT GNOCCHI** 24'
Herb butter sauce, Parmigiano reggiano, Sage
 호두 뇨끼, 허브 버터 소스, 파마산 치즈, 세이지

HOMEMADE BLACK PEPPER TAGLIOLINI 24'
Cornerstone carbonara sauce, Bacon, Pecorino romano
 홈메이드 흑후추 팔리올리니, 코너스톤 카르보나라 소스, 미국산 베이컨, 페코리노 로마노 치즈

🍷 **LINGUINE A.O.P.** 30'
Aglio e olio, Paprika, ASC prawn, Bottarga
 링귀니 알리오 올리오, 파프리카, ASC인증 새우, 말린 송어알

🍷 **RAVIOLI DI BACCALÀ** 28'
Tomato, Olives, Capers, Lemon zest
 은대구 라비올리, 토마토, 올리브, 케이퍼, 레몬 제스트

🍷 **EGGPLANT LASAGNE** 28'
Tomato sauce, Mozzarella, Ricotta
 가지 라자냐, 토마토 소스, 모짜렐라 치즈, 리코타 치즈

LOBSTER SPAGHETTI FOR 2 PERSON 45'
Tomato sauce, Basil, Oregano
 랍스터 토마토 스파게티 2인, 바질, 오레가노

PIZZETA ALLA CORTE

🍷 **FUGAZZETA** 28'
Onion, Mozzarella, Oregano
 후가제타 피자, 양파, 모짜렐라 치즈, 오레가노

🍷 **SPICY SOPPRESSATA** 30'
Spicy salami, Mozzarella di bufala, Tomato
 매콤한 소프레사타 피자, 미국산 살라미, 버팔로 모짜렐라 치즈, 토마토

SAN DANIELLE AND BUFALA 30'
Tomato sauce, Rocket salad
 이탈리아 산다니엘 햄과 버팔로 모짜렐라 치즈 피자, 루꼴라 샐러드

MAINS

🍷 **HANWOO BEEF 1++ TENDERLOIN 150G** 78'
 한우 안심 1++ 150G

🍷 **HANWOO BEEF 1++ SIRLOIN 300G** 105'
 한우 1++ 채끝 300G

🍷 **BLACK ANGUS RIB EYE 250G** 63'
 호주산 블랙 앵거스 등심 250G
Served with smoked pumpkin puree, Braised mushroom, Chimichurri sauce, Beef jus
 상기 스테이크 메뉴에는 훈제 단호박 퓨레, 버섯 조림, 치미추리 소스, 비프소스를 함께 제공해 드립니다

🍷 **GRILLED NEW ZEALAND LAMB CHOP** 58'
Honey glazed shallots, Roasted garlic tomato salsa
 그릴에 구운 뉴질랜드산 양갈비, 샬롯, 구운 마늘 토마토 살사

🍷 **ROASTED YOUNG CHICKEN** 38'
Sautéed broccoli, Roasted chestnut, Mustard sauce
 오븐에 구운 국내산 영계, 볶은 브로콜리, 구운 밤, 머스타드 소스

🍷 **OVEN BAKED ASC BARRAMUNDI** 39'
Caponata, Paprika potato chip
 오븐에 구운 ASC인증 바라문디 생선, 카포나타, 파프리카 감자칩

🍷 **PAN FRIED BLACK COD** 45'
Natural wild mushroom jam, Lemon herb butter sauce
 팬에 구운 은대구, 자연산 야생 버섯잼, 레몬 허브 버터 소스

CONTORNO

🍷🍷 **POTATO FRIES, WHITE BALSAMIC, PARSLEY** 8'
 감자 튀김, 화이트 발사믹, 파슬리

🍷🍷 **TRUFFLE MASHED POTATOES** 9'
 송로버섯을 곁들인 으깬 감자

🍷 **AUTUMN SALAD, PERSIMMON DRESSING** 9'
 가을 샐러드, 감 드레싱

🍷 **MASCAPONE POLENTA, PARMIGIANO REGGIANO** 8'
 마스카포네 폴렌타, 파마산 치즈

🍷 **SAUTEED SPINACH, SAN DANIELLE, CHESTNUT** 9'
 볶은 시금치, 이탈리아산 산다니엘 햄, 밤

🍷🍷 **BAKED ASPARAGUS, PARMIGIANO REGGIANO, EGG** 13'
 파마산 치즈를 곁들여 구운 아스파라거스, 계란

ASC, Aquaculture Stewardship Council (세계양식책임관리회)

🍷 Vegetarian Dish 🍷 Signature Dish 🍷 Gluten Free