

SIGNATURE SET 128'

WINE PAIRING 55'

②⑤ BURRATA CAPRESE

Assorted tomatoes, Basil, Balsamic pearl

부라타 카프레제

여러가지 토마토, 바질, 발사믹 펄

⑤ SPRING MINESTRONE SOUP

Green beans, Kale, Cannellini beans

계절 채소 미네스트로네 수프

깍지콩, 케일, 이탈리아산 콩

HOMEMADE LINGUINE

Aglio olio, Homemade paprika powder,

Sustainable prawns, Bottarga

홈메이드 링귀니

알리오 올리오, 홈메이드 파프리카 파우더,

ASC인증 새우, 말린 송어알

NEW ZEALAND LAMB CHOPS

뉴질랜드산 양갈비 구이

Pickled zucchini, Mint pesto

주키니 피클, 민트 페스토

or

② GRILLED HANWOO 1++ SIRLOIN TAGLIATA +15,000

그릴에 구운 한우 1++ 채끝 등심 탈리아타

Arugula, Parmigiano Reggiano, 6years Balsamic

루꼴라, 파마산, 6년 숙성 발사믹

or

② SEA BASS AL CARTOCCIO

이탈리아식 농어 짬

Clams, Lemon, Cherry tomatoes, Capers, Kalamata olives

조개, 레몬, 방울 토마토, 케이퍼, 칼라마타 올리브

TIRAMISU

Mascarpone cream, Espresso, Orange tuile

티라미수

마스카포네 크림, 에스프레소, 오렌지 튀일

NOBILE SET 168'

WINE PAIRING 85'

② CARPACCIO DI ORATA

Sea bream, Seaweed, Pizzaiola sauce

카르파치오 디 오라타

국내산 도미, 해초, 피자이올라 소스

LOBSTER FRITTER

Pickled asparagus, Sun dried tomatoes,

Nut salsa, Braised leek mayonnaise

랍스터 프리터

아스파라거스 피클, 선 드라이 토마토,

넛 살사, 브레이징한 대파 마요네즈

ITALIAN SAUSAGE SOUP

Homemade pork sausage, Parmigiano Reggiano

이탈리안 소세지 수프

홈메이드 국내산 돼지고기 소세지, 파마산 치즈

GREEN PEA RAVIOLI

Homemade ricotta cheese, Parma ham, Pea shoot, Mint

완두콩 라비올리

홈메이드 리코타 치즈, 이탈리아 돼지고기 파르마 햄,

완두순, 민트

GRILLED HANWOO 1++ TENDERLOIN

Melanzane ripiene, Arugula salad, Tarragon sauce

그릴에 구운 한우 1++ 안심

이탈리아식 가지요리, 루꼴라 샐러드, 타라곤 소스

or

② WHOLE BAKED JEJU SEAPERCH

Cherry tomatoes, Lemon, Herb garlic butter

제주산 금태구이

방울 토마토, 레몬, 허브 마늘 버터

PISTACHIO TARTUFO

Pistachio ice cream, Milk chocolate mousse, Chocolate sauce

피스타치오 타르투포

피스타치오 아이스크림, 밀크 초콜릿 무스, 초콜릿 소스

ASC, Aquaculture Stewardship Council (세계양식책임관리회)

⑤ Locto-ovo Vegetarian Dish ② Signature Dish ② Gluten Free

For food allergy or special requirements, please ask to one of our colleagues 식사 관련 알러지 특이사항 및 특별 요청이 있으시면 직원에게 문의 바랍니다