

ANTIPASTI

<p>🍷 FRESH IRISH OYSTERS <i>6PCS / 12PCS</i> 44’/88’ <i>Lemon, Mignonette sauce</i> 아이리쉬 생굴, 레몬, 미뇨네트 소스</p>
<p>🍷 LOBSTER FRITTER 30’ <i>Pickled asparagus, Sun dried tomatoes, Nut salsa, Braised leek mayonnaise</i> 랍스터 프리터, 아스파라거스 피클, 선 드라이 토마토 닛 살사, 브레이징한 대파 마요네즈</p>
<p>SEAFOOD BRUSCHETTA 24’ <i>Sour dough bread, Squid, Sustainable prawn, Egg, Tomato pesto</i> 해산물 브루스케타, 사워 도우 빵, 국내산 오징어, ASC인증 새우, 동물 복지 인증 달걀, 토마토 페스토</p>
<p>🍷🍷 BURRATA CAPRESE 21’ <i>Assorted tomatoes, Basil, Balsamic pearl</i> 부라타 카프레제, 여러가지 토마토, 바질, 발사믹 펄</p>
<p>🍷 SEA BREAM CARPACCIO 28’ <i>Lime, Cucumber, Pickled charred shallot, Sea urchin</i> 국내산 도미 카르파치오, 라인, 오이, 구운 샬롯 피클, 성게알</p>
<p>🍷 HANWOO 1++ STEAK TARTARE 30’ <i>Beef puffs, Radish, Ocetra caviar, Egg yolk purée</i> 국내산 한우 1++ 스테이크 타르타르 소고기 퍼프, 방울무, 오세트라 캐비어, 달걀 노른자 퓨레</p>
<p>🍷🍷 SPRING VEGETABLE VIGNAROLA SALAD 22’ <i>Asparagus, Green pea, Green beans, Goat cheese dressing</i> 계절 채소 비냐놀라 샐러드, 아스파라거스, 완두콩, 깍지콩, 염소 치즈 드레싱</p>
<p>FRITTO MISTO 24’ <i>Squid, Sustainable prawns, Assorted vegetables, Tartar sauce</i> 해산물과 채소 튀김 국내산 오징어, ASC인증 새우, 여러가지 채소, 타르타르 소스</p>
<h2 style="color: #800000;">ZUPPA</h2>
<p>🍷🍷 SPRING MINESTRONE SOUP 19’ <i>Green beans, Kale, Camellini beans</i> 계절 채소 미네스트로네 수프, 깍지콩, 케일, 이탈리아산 콩</p>
<p>🍷 WHITE BISQUE SOUP FOR 2 PERSONS 36’ <i>Canadian Lobster, Sustainable prawn, Clam, Chive</i> 화이트 비스큐 수프 2인, 캐나다산 랍스터, ASC인증 새우, 조개, 차이브</p>
<p>CHEF’S DAILY SOUP 15’ 셰프가 추천하는 오늘의 수프</p>

PASTA FRESCA

<p><small>CORNERSTONE SERVES HOMEMADE FRESH PASTA CRAFTED FROM ITALIAN CAPUTO FLOUR AND KOREAN FREE-RANGE EGGS. 코너스톤은 이탈리아 프리미엄 밀가루와 동물 복지 인증 달걀을 사용하여 직접 만든 생 파스타면을 사용합니다.</small></p>	
<p>🍷 TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE 28’ <i>Hanwoo beef & pork, Parmigiano Reggiano</i> 팔리아텔레 볼로네제 국내산 한우 & 국내산 돼지고기, 파마산 치즈</p>	
<p>🍷🍷 LINGUINE A.O.P 31’ <i>Aglie e olio, Homemmade paprika powder, Sustainable prawns, Bottarga</i> 링귀니 알리오 올리오 홈메이드 파프리카 파우더, ASC 인증 새우, 말린 송어알</p>	
<p>RISOTTO PRIMAVERA 28’ <i>Arborio, Green pea, Parmigiano Reggiano, Cherry tomatoes</i> 리조토 프리마베라, 이탈리아산 아르보리오 쌀, 완두콩, 파마산 치즈, 방울 토마토</p>	
<p>SPAGHETTI LOBSTER BISQUE <i>1 / 2PERSONS</i> 31’/56’ <i>Squid ink spaghetti, Tomato sauce, Basil, Oregano</i> 스파게티 랍스터 비스큐, 오징어 먹물 스파게티, 토마토 소스 바질, 오레가노</p>	
<p>POTATO GNOCCHI 29’ <i>Crutin cheese with black truffle, Basil pesto</i> 감자 뇨끼, 송로버섯 크루틴 치즈, 바질 페스토</p>	
<p>SCALLOP TORTELLI 31’ <i>Oscietra caviar, Dill sour cream, Citrus butter sauce</i> 관자 토르텔리, 오세트라 캐비어, 딜 사워 크림, 시트러스 버터 소스</p>	
<p>RIGATONI ALLA CARBONARA 28’ <i>Bacon, Pecorino, Black Sarawak pepper</i> 리가토니 까르보나라, 미국산 돼지고기 베이컨, 페코리노 치즈, 사라왁 흑후추</p>	
<h2 style="color: #800000;">PIZZETTA alla CORTE</h2>	
<p>🍷 FUGAZZETA 28’ <i>Onion, Mozzarella, Oregano</i> 후가제타 피자, 양파, 모짜렐라 치즈, 오레가노</p>	
<p>HANWOO BEEF RAGOUT 32’ <i>Smoked paprika, Mozzarella, Caponata</i> 국내산 한우 라구 피제타, 훈제 파프리카, 모짜렐라 치즈, 카포나타</p>	
<p>🍷 PROSCIUTTO CRUDO 30’ <i>Parma ham, Arugula, Mozzarella, Parmigiano Reggiano</i> 프로슈토 피자, 이탈리아산 돼지고기 파르마햄, 루콜라, 모짜렐라 치즈, 파마산 치즈</p>	

ASC, Aquaculture Stewardship Council (세계양식책임관리회)

🍷 Locto-ovo Vegetarian Dish 🍷 Signature Dish 🍷 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

GRILL e FORNO

<p>GRILLED HANWOO 1++ TENDERLOIN <i>120G / 180G</i> 66’/89’ 그릴에 구운 국내산 한우 1++ 안심 스테이크</p>	
<p>GRILLED HANWOO 1++ SIRLOIN <i>150G / 250G</i> 65’/88’ 그릴에 구운 국내산 한우 1++ 채끝 스테이크</p>	
<p>GRILLED HANWOO 1++ RIBEYE <i>300G</i> 120’ 그릴에 구운 국내산 한우 1++ 꽃등심 스테이크</p>	
<p>GRILLED NEW ZEALAND LAMB CHOP <i>250G</i> 67’ 그릴에 구운 뉴질랜드산 양갈비</p>	
<p>IBERICO BELLOTA TOMAHAWK <i>150G / 300G</i> 42’/78’ 오븐에 구운 스페인산 돼지고기 이베리코 베요타 토마호크</p>	
<p>ROASTED SUSTAINABLE BARRAMUNDI <i>180G</i> 45’ 오븐에 구운 ASC인증 바라문디</p>	
<p>BRAISED PORK BELLY <i>200G</i> 46’ 브레이징해서 구운 국내산 삼겹살</p>	
<p><small>ABOVE MAIN DISHES ARE SERVED WITH ROASTED ONION, ARUGULA SALAD, STEAK SAUCE. 상기 메인 요리는 구운 양파, 루콜라 샐러드, 스테이크 소스가 함께 제공 됩니다.</small></p>	
<p>🍷 ROASTED LOBSTER <i>350G (HALF) / 700G (WHOLE)</i> 51’/99’ <i>Grilled asparagus, Garlic onion butter</i> 구운 캐나다산 랍스터, 그릴에 구운 아스파라거스, 마늘 양파 버터</p>	
<p>🍷 TEA SMOKED CHICKEN 42’ <i>Green beans, Green pea, Butter head lettuce salad</i> 차잎으로 훈제한 국내산 닭고기, 깍지콩, 완두콩, 버터 헤드 레터스 샐러드</p>	
<p>🍷 SEA BASS AL CARTOCCIO 48’ <i>Clams, Lemon, Cherry tomatoes, Capers, Olives</i> 이탈리아식 농어찜, 조개, 레몬, 방울 토마토, 케이퍼, 올리브</p>	
<h2 style="color: #800000;">CONTORNO</h2>	
<p>🍷 GRILLED ASPARAGUS, <i>Crushed boiled egg, Lemon vinaigrette</i> 12’ 그릴에 구운 아스파라거스, 동물 복지 인증 달걀, 레몬 비네그레트</p>	
<p>🍷🍷 ROASTED VEGETABLES, <i>Parsley, Rosemary</i> 10’ 제철 채소 구이, 파슬리, 로즈마리</p>	
<p>🍷🍷 SAUTÉED SPINACH, <i>Garlic confit, Parmigiano Reggiano</i> 10’ 시금치 볶음, 마늘 콘피, 파마산 치즈</p>	
<p>🍷🍷 POTATO FRIES, <i>White balsamic, Parsley</i> 9’ 감자 튀김, 화이트 발사믹 식초, 파슬리</p>	
<p>🍷🍷 MASHED POTATO GRATIN, <i>Mozzarella, Provolone</i> 11’ 치즈 매쉬 감자 그라탱, 모짜렐라, 프로볼로네 치즈</p>	