

# ANTIPASTI

<p>🍷 <b>ANTIPASTO PLATTER</b> 45’  <i>Buffalo mozzarella, Castelvetrano olives, Cherry tomato salad, Grilled paprika, Salami</i>  <b>안티파스토 플래터</b>, 버팔로 모짜렐라, 카스텔 베티라노 올리브, 방울 토마토 샐러드, 그릴에 구운 파프리카, 이탈리아산 돼지고기 살라미</p>
<p><b>LOBSTER FRITTER</b> 30’  <i>Pickled pear &amp; pineapple, Leek sour cream, Avocado cream</i>  <b>랍스터 프리터</b>, 배와 파인애플 피클, 대파 사워 크림, 아보카도 크림</p>
<p>🍷🍷🍷 <b>BURRATA CAPRESE</b> 22’  <i>Assorted tomatoes, Basil, White balsamic</i>  <b>부라타 카프레제</b>, 여러가지 토마토, 바질, 화이트 발사믹</p>
<p><b>TRE CROSTINI</b> 24’  <i>Maple roasted tomatoes, Parma ham&amp;Blue cheese, Cured New Zealand sustainable king salmon, Sour cream</i>  <b>세가지 크로스티니</b>, 메이플 시럽에 구운 토마토, 이탈리아산 돼지고기 파르마 햄과 블루치즈, ASC 인증 뉴질랜드 연어 절임, 사워 크림</p>
<p>🍷 <b>ROASTED PRAWN &amp; PROSCIUTTO</b> 26’  <i>Grilled yellow melon, Parma ham, Pink pepper, Arugula</i>  <b>그릴에 구운 새우와 프로슈토</b>, 그릴에 구운 참외, 이탈리아산 돼지고기 파르마 햄, 핑크 페퍼, 루콜라</p>
<p>🍷🍷 <b>SUMMER VEGETABLE VIGNAROLA SALAD</b> 20’  <i>Carrots, Asparagus, Green pea, Green beans, Goat cheese dressing</i>  <b>계절 채소 비냐놀라 샐러드</b>          당근, 아스파라거스, 완두콩, 국내산 깍지콩, 염소 치즈 드레싱</p>
<p>🍷 <b>FRITTO MISTO</b> 24’  <i>Squid, Sustainable prawns, Assorted vegetables, Tartar sauce</i>  <b>해산물과 채소 튀김</b>, 국내산 오징어, ASC인증 새우, 여러가지 채소, 타르타르 소스</p>
<p>🍷🍷 <b>SUMMER MINISTRONE SOUP</b> 19’  <i>Tomatoes, Green beans, Kale, Cannellini beans</i>  <b>계절 채소 미네스트로네 수프</b>, 토마토, 국내산 깍지콩, 케일, 이탈리아산 콩</p>
<p>🍷 <b>BRODETTO MARCHIGIANO FOR 2 PERSONS</b> 36’  <i>White fish, Sustainable prawn, Scampi, Clam, Mussels</i>  <b>이탈리아식 맑은 생선 수프 2인</b>, 흰살 생선, 새우, 스캠피, 조개, 홍합</p>
<p>🍷🍷 <b>CHILLED GREEN PEA SOUP</b> 18’  <i>Greek yogurt, Asparagus, Herb oil, Balsamic pearl, Parma ham</i>  <b>차가운 미국산 완두콩 수프</b>, 그리스 요거트, 아스파라거스, 허브 오일, 발사믹 펄, 이탈리아산 돼지고기 파르마 햄</p>
<p><b>CHEF’S DAILY SOUP</b> 16’  <b>셰프가 추천하는 오늘의 수프</b></p>

# ZUPPA

# PASTA FRESCA

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.

<p>🍷 <b>TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE</b> 28’  <i>Hanwoo beef &amp; pork, Parmigiano Reggiano</i>  <b>팔리아텔레 볼로네제</b>, 국내산 한우 &amp; 국내산 돼지고기, 파마산 치즈</p>
<p><b>RAVIOLI ALLA NAPOLETANA</b> 30’  <i>Mortadella, Buffalo Mozzarella, Tomato sauce</i>  <b>라비올리 알라 나폴리타나</b>, 토마토 소스, 이탈리아산 돼지고기 모르타렐라, 버팔로 모짜렐라</p>
<p>🍷 <b>LINGUINE A.O.P.</b> 31’  <i>Aglío e olio, Homemade paprika powder, Sustainable prawns, Bottarga</i>  <b>링귀니 알리오 올리오</b>, 홈메이드 파프리카 파우더, ASC 인증 새우, 말린 승어알</p>
<p><b>GIGLI ALLA NORMA</b> 28’  <i>Eggplant, Homemade ricotta cheese, Tomato sauce</i>  <b>질리 알라 노르마</b>, 토마토 소스, 가지, 홈메이드 리코타 치즈</p>
<p>🍷🍷 <b>ARBORIO RISOTTO BIANCO CON PESTO</b> 28’  <i>Pine nut, Parmigiano Reggiano, Basil pesto</i>  <b>리조토 비안코 콘 페스토</b>, 이탈리아산 쌀, 바질 페스토, 잣, 파마산 치즈</p>
<p>🍷 <b>SPAGHETTI LOBSTER BISQUE 1 / 2PERSONS</b> 31’/56’  <i>Basil, Oregano, Tomato sauce</i>  <b>스파게티 랍스터 비스큐</b>, 토마토 소스, 바질, 오레가노</p>
<p><b>POTATO GNOCCHI</b> 29’  <i>Parma ham, Parmigiano Reggiano, Prosciutto cream sauce</i>  <b>감자 뇨끼</b>, 프로슈토 크림 소스, 이탈리아산 돼지고기 파르마 햄, 파마산 치즈</p>
<p>🍷 <b>FUGAZZETA</b> 28’  <i>Onion, Mozzarella, Oregano</i>  <b>후가제타 피자</b>, 양파, 모짜렐라 치즈, 오레가노</p>
<p><b>HANWOO BEEF RAGOUT</b> 32’  <i>Smoked paprika, Mozzarella, Caponata</i>  <b>국내산 한우 라구 피제타</b>, 훈제 파프리카, 모짜렐라 치즈, 카포나타</p>
<p>🍷 <b>PROSCIUTTO CRUDO</b> 30’  <i>Parma ham, Arugula, Mozzarella, Parmigiano Reggiano</i>  <b>프로슈토 피자</b>, 이탈리아산 돼지고기 파르마햄, 루콜라, 모짜렐라 치즈, 파마산 치즈</p>

ASC, Aquaculture Stewardship Council (세계양식책임관리회)

🍷 Lacto-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><b>GRILLED HANWOO 1++ TENDERLOIN 120G / 180G</b> 66’/89’  <b>그릴에 구운 국내산 한우 1++ 안심</b></p>
<p><b>GRILLED HANWOO 1++ SIRLOIN 150G / 250G</b> 65’/88’  <b>그릴에 구운 국내산 한우 1++ 채끝</b></p>
<p><b>GRILLED HANWOO 1++ RIBEYE 300G</b> 120’  <b>그릴에 구운 국내산 한우 1++ 꽃등심</b></p>
<p>ABOVE MAIN DISHES ARE SERVED WITH ROASTED ONION, ARUGULA SALAD AND STEAK SAUCE.          상기 메인 요리는 구운 무안산 양파, 루콜라 샐러드, 스테이크 소스가 함께 제공 됩니다.</p>
<p>🍷🍷 <b>GRILLED NEW ZEALAND LAMB CHOP 250G</b> 67’  <i>Marinated eggplant, Mint pesto</i>  <b>그릴에 구운 뉴질랜드산 양갈비</b>, 가지 절임, 민트 페스토</p>
<p>🍷 <b>IBERICO BELLOTA TOMAHAWK 150G / 300G</b> 42’/78’  <i>Beet slaw, Pistachios, Raisins</i>  <b>오븐에 구운 스페인산 돼지고기 이베리코 베요타 토마호크</b>, 비트 슬로우, 피스타치오, 건포도</p>
<p>🍷🍷 <b>ROASTED NEW ZEALAND KING SALMON 180G</b> 45’  <i>Braised leeks, Lemon foam</i>  <b>오븐에 구운 ASC 인증 뉴질랜드산 연어</b>, 브레이징 한 대파, 레몬 폼</p>
<p>🍷 <b>BUTTER POACHED LOBSTER</b> 68’  <i>Preserved pear, Apple, Pineapple, Lemon curd, Sour cream</i>  <b>버터에 살짝 익힌 랍스터</b>, 절인 배, 사과, 파인애플, 레몬 커드, 사워 크림</p>
<p>🍷 <b>ROASTED TEA SMOKED CHICKEN</b> 42’  <i>Sautéed green beans, Bacon, Arugula</i>  <b>찾잎 훈연 국내산 닭고기 구이</b>, 국내산 깍지콩 볶음과 미국산 베이컨, 루콜라</p>
<p>🍷 <b>BRAISED OCTOPUS</b> 48’  <i>Abalone, Assorted seafood, Tomatoes, Onion, Kalamata olives</i>  <b>브레이징한 문어</b>, 완도산 전복, 여러가지 해산물, 토마토, 양파, 칼라마타 올리브</p>
<p>🍷🍷 <b>GRILLED ASPARAGUS, Crushed boiled egg, Lemon vinaigrette</b> 12’  <b>그릴에 구운 아스파라거스</b>, 동물 복지 인증 달걀, 레몬 비네그레트</p>
<p>🍷🍷 <b>ROASTED VEGETABLES, Parsley, Rosemary</b> 10’  <b>계절 채소 구이</b>, 파슬리, 로즈마리</p>
<p>🍷🍷 <b>SAUTÉED SPINACH, Garlic confit, Parmigiano Reggiano</b> 10’  <b>시금치 볶음</b>, 마늘 콘피, 파마산 치즈</p>
<p>🍷🍷 <b>POTATO FRIES, White balsamic, Parsley</b> 9’  <b>감자 튀김</b>, 화이트 발사믹 식초, 파슬리</p>
<p>🍷🍷 <b>MASHED POTATO GRATIN, Mozzarella, Provolone</b> 11’  <b>치즈 매쉬 감자 그라탱</b>, 모짜렐라 치즈, 프로볼로네 치즈</p>

# CONTORNO

<p>🍷🍷 <b>GRILLED ASPARAGUS, Crushed boiled egg, Lemon vinaigrette</b> 12’  <b>그릴에 구운 아스파라거스</b>, 동물 복지 인증 달걀, 레몬 비네그레트</p>
<p>🍷🍷 <b>ROASTED VEGETABLES, Parsley, Rosemary</b> 10’  <b>계절 채소 구이</b>, 파슬리, 로즈마리</p>
<p>🍷🍷 <b>SAUTÉED SPINACH, Garlic confit, Parmigiano Reggiano</b> 10’  <b>시금치 볶음</b>, 마늘 콘피, 파마산 치즈</p>
<p>🍷🍷 <b>POTATO FRIES, White balsamic, Parsley</b> 9’  <b>감자 튀김</b>, 화이트 발사믹 식초, 파슬리</p>
<p>🍷🍷 <b>MASHED POTATO GRATIN, Mozzarella, Provolone</b> 11’  <b>치즈 매쉬 감자 그라탱</b>, 모짜렐라 치즈, 프로볼로네 치즈</p>