

ANTIPASTI

🕒 **FRESH IRISH OYSTERS** 6PCS / 12PCS 44’/88’
Lemon, Pink pepper & Prosecco mignonette sauce

아이리쉬 생굴, 레몬, 핑크 페퍼와 프로세코 미노네트 소스
+ **WINE PAIRING WITH OYSTERS** Bottle / Glass
2019 Chablis, Domaine William Fèvre 145’ / 29’

🕒 **ANTIPASTO PLATTER** 45’
Buffalo mozzarella, Castelvetrano olives, Grilled paprika, Salume
안티파스토 플래터, 버팔로 모짜렐라, 카스텔 베트라노 올리브, 방울토마토 샐러드, 구운 파프리카, 이탈리아산 돼지고기 살루메

🕒 **LOBSTER FRITTER** 31’
Pickled autumn vegetables, Avocado purée, Lobster oil
랍스터 프리터, 제철 채소 피클, 아보카도 퓨레, 랍스터 오일

PROSCIUTTO PIZZETTA 21’
Baked crispy focaccia, Parmigiano Reggiano, Arugula
프로슈토 피자, 이탈리아산 돼지고기 프로슈토, 포카치아, 파마산 치즈, 루꼴라

🕒🕒 **BURRATA CAPRESE** 22’
Assorted tomatoes, Basil, White balsamic
부라타 카프레제, 여러가지 토마토, 바질, 화이트 발사믹

🕒🕒 **SEA BREAM CRUDO** 26’
Cucumber, Chili, Melon, Avruga caviar, Green herb sauce
국내산 도미 크루도, 오이, 고추, 멜론, 아브루가 캐비어, 허브 소스

🕒🕒 **MAPLE ROASTED PERSIMMON SALAD** 20’
Radicchio, Pine nut, Mushroom, Fermented honey dressing
메이플 시럽과 함께 구운 감 샐러드, 라디치오, 잣, 버섯, 발효 꿀 드레싱

🕒 **PARMA HAM & FIG** 21’
Arugula, Buffalo mozzarella cheese, 6years old balsamic
이탈리아산 돼지고기 파르마 햄과 무화과, 루꼴라 버팔로 모짜렐라 치즈, 6년 숙성 발사믹

FRITTO MISTO 24’
Squid, Sustainable prawns, Assorted vegetables, Tartar sauce
해산물과 채소 튀김, 국내산 오징어, ASC인증 새우, 여러가지 채소, 타르타르 소스

ZUPPA

🕒 **AUTUMN MINESTRONE SOUP** 19’
Tomato, Pumpkin, Kale, Cannellini beans, Conchiglie
계절 채소 미네스트로네 수프, 토마토, 단호박, 케일, 이탈리아산 콩, 콘킬리에 파스타

🕒🕒 **BUTTERNUT SQUASH SOUP** 18’
Mascarpone cream, Bacon onion jam, Pumpkin seed oil
땅콩 호박 수프, 마스카포네 크림, 미국산 베이컨 양파 잼, 호박씨 오일

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.

🕒 **TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE** 28’
Hanwoo beef & pork, Parmigiano Reggiano
말리아델레 알라 볼로네제, 국내산 한우 & 돼지고기, 파마산 치즈

RAVIOLE AL’ UOVO 24’
Free-range egg yolk, Homemade ricotta cheese, Parmigiano Reggiano, Amatriciana sauce
라비올로 알 우보, 자유방목 달걀 노른자, 홈메이드 리코타 치즈, 파마산 치즈, 미국산 베이컨, 아마트리치아나 소스

🕒 **FUSILLI CON ASPARAGI E ZUCCHINI** 29’
Asparagus, Fresh Italian black truffle, Pecorino Romano
푸실리 콘 아스파라기 에 주키니, 아스파라거스, 신선한 이탈리아산 블랙 트러플, 페코리노 치즈

🕒 **LINGUINE A.O.P.** 31’
Aglio e olio, Homemade paprika powder, Sustainable prawns, Bottarga
링귀니 알리오 올리오, 홈메이드 파프리카 파우더, ASC 인증 새우, 말린 송어알

🕒🕒 **RISOTTO AL TARTUFO** 28’
Arborio, Farm pine mushroom, Truffle cream
리조토 알 타르투포, 이탈리아산 쌀, 참송이 버섯, 트러플 크림

🕒 **SPAGHETTI LOBSTER BISQUE 1 / 2PERSONS** 32’/58’
Canadian lobster, Basil, Oregano, Tomato sauce
스파게티 랍스터 비스큐, 캐나다산 랍스터, 바질, 토마토 소스

GNOCCHI DI MELANZANE 29’
Buffalo mozzarella, Chicken ragout sauce, Parmigiano Reggiano
가지 뇨끼, 버팔로 모짜렐라 치즈, 국내산 닭고기 라구 소스

CONTORNO

🕒🕒 **GRILLED WHITE ASPARAGUS** 13’
그릴에 구운 화이트 아스파라거스

🕒 **GRATINÉED CAULIFLOWER, Béchamel sauce** 10’
컬리플라워 그라탕, 베샤멜 소스

🕒🕒 **SAUTÉED SPINACH, Garlic confit, Parmigiano Reggiano** 10’
시금치 볶음, 마늘 콘피, 파마산 치즈

🕒🕒 **POTATO FRIES, White balsamic, Parsley** 9’
감자 튀김, 화이트 발사믹, 파슬리

🕒🕒 **MASHED POTATO, Freshly grated nutmeg** 9’
매쉬 포테이토, 육두구

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 알리지 특이사항 및 특별 요청이 있으시면 직원에게 문의 바랍니다

GRILL e FORNO

GRILLED HANWOO 1++ TENDERLOIN 120G / 180G 66’/93’
그릴에 구운 국내산 한우 1++ 안심

GRILLED HANWOO 1++ SIRLOIN 150G / 250G 69’/99’
그릴에 구운 국내산 한우 1++ 채끝 등심

GRILLED HANWOO 1++ RIBEYE 300G 125’
그릴에 구운 국내산 한우 1++ 꽃등심

ABOVE MAIN DISHES ARE SERVED WITH ARUGULA SALAD AND BEEF JUS.
상기 메인 요리는 루꼴라 샐러드와 스테이크 소스가 함께 제공 됩니다.

🕒🕒 **GRILLED NEW ZEALAND LAMB RACK 250G** 67’
Nuts crust, Orange & carrot purée
그릴에 구운 뉴질랜드산 양갈비, 견과류 크러스트, 오렌지 당근 퓨레

🕒 **GRILLED IBERICO BELLOTA TOMAHAWK 150G / 300G** 42’/78’
Autumn vegetable escabeche
그릴에 구운 스페인산 이베리코 베요타 토마호크, 제철 채소 에스카비체

SEA BREAM ACQUA PAZZA 46’
Cherry tomatoes, Clams, Caper berries, Basil
국내산 도미 아쿠아 파짜, 방울 토마토, 조개, 케이퍼 베리, 바질

🕒 **OVEN BAKED NEW ZEALAND KING SALMON** 45’
Braised leeks, Lemon foam
오븐에 구운 ASC 인증 뉴질랜드산 연어, 브레이징 한 대파, 레몬 폼

🕒 **BUTTER POACHED CANADIAN LOBSTER** 68’
Poached white & green asparagus, Horseradish sour cream, Fennel sauce
버터에 살짝 익힌 캐나다산 랍스터, 살짝 익힌 아스파라거스, 홀스레디쉬 사워 크림, 펜넬 소스

🕒 **ROASTED TEA SMOKED CHICKEN** 42’
Tuna sauce, Roasted brussels sprouts, Broccolini
차잎으로 훈연한 국내산 닭고기 구이, 참치 소스, 구운 싹 양배추와 브로콜리니

BRAISED VEAL OSSOBUCO 48’
Risotto alla Milanese, Roasted garlic, Gremolata
브레이징한 호주산 송아지 오소부코, 리조토 알라 밀라네제, 구운 마늘, 그레몰라타