

# '18 Summer

## Antipasti / 전채

### ★ Degustazione

Mix appetizers / 에피타이저 모듬

Regular / 35.0  
Gorgeous / 50.0

<b>Prosciutto di Parma</b>	Parma ham platter / 파르마산 프로슈토	<b>16.0</b>
+ <b>Melone</b>	+ Melon / 멜론	<b>4.0</b>
+ <b>Bufala</b>	+ Buffalo mozzarella / 모짜렐라 치즈	<b>10.0</b>
+ <b>Burrata</b>	+ Burrata / 부라타	<b>12.0</b>
<b>Caprese</b>	Bufalo mozzarella caprese 부팔라 치즈로 만든 카프레제	<b>16.0</b>
<b>Carpaccio di manzo</b>	Beef carpaccio / 소고기로 만든 까르파치오	<b>14.0</b>
<b>Tartare di Ippoglosso</b>	Halibut tartare / 광어 타르타르	<b>18.0</b>
<b>Calamari Fritti</b>	Deep fried calamari / 깔라마리 튀김	<b>16.0</b>
<b>Insalata di Polpo con Patate</b>	Octopus and potato salad / 문어 감자 샐러드	<b>16.0</b>
<b>Seppie ripiene tonno e ricotta</b>	Cuttler fish with ricotta and tuna 참치와 리코타로 속채운 갑오징어	<b>16.0</b>
<b>Panada di verdure</b>	Sardinian vegetables cake 사르데냐식 야채케이크	<b>16.0</b>

## Primi / 파스타

<b>Spaghetti alle Vongole</b>	Spaghetti with clams 봉골레 스파게티	<b>16.0</b>
<b>Ravioli di ricotta e spinaci P/B</b>	Ricotta and spinach ravioli T/B 리코타치즈와 시금치로 속을 채운 라비올리 T/B	<b>18.0</b>
<b>Lasagna di asparagi con parmigiano</b>	Asparagus and parmesan cheese lasagne 파르미지아노와 아스파거스로 만든 라자냐	<b>18.0</b>
<b>Spaghetti alla bottarga</b>	Spaghetti with Bottarga 어란파스타	<b>26.0</b>
<b>Maccarronis a busa</b>	Maccarrones with broccoli and anchovies 브로콜리 넣어만든 마케로니	<b>18.0</b>
<b>Tagliolini al tartufo nero</b>	Tagliolin with black truffles 검은트리플로 만든 탈리올리니	<b>28.0</b>
<b>Trofie al pesto genovese</b>	Trofie with basil pesto 바질페스토를 넣어만든 트로피에	<b>16.0</b>
<b>Gnocchetti sardi con salsiccia</b>	Sardinian gnocchetti with fresh pork sausage 이탈리아 소시지와 샤프란을 넣은 뇨끼띠	<b>18.0</b>
<b>Pappardelle ai Gamberoni</b>	Pappardelle with prawns in tomato cream sauce 왕새우를 곁들여 로제소스로 맛을 낸 파빠르텔레	<b>18.0</b>
★ <b>Risotto al Parmigiano Reggiano</b>	Parmesan Risotto / 파르미자노 리조또	<b>16.0</b>
+ <b>Tartufo Fresco</b>	+ Fresh truffle / 신선한 블랙 트리플	<b>1g / 5.0</b>

# Secondi / 메인

★ **Bistecca alla Fiorentina** **600g~ 100g / 12.0**  
 Fiorentina T-Bone Steak / 티본 스테이크

<b>Pollo alla griglia</b>	Grilled chicken 그릴에 구운 닭고기	<b>800g / 30.0</b>
<b>Coda di manzo pomodoro</b>	Oxtail beef with tomato 토마토소스를 섞어만든 소꼬리	<b>200g / 26.0</b>
<b>Tagliata di manzo</b>	Grilled sliced beef sirloin 그릴에 구운 등심스테이크	<b>200g / 28.0</b>
<b>Filetto al tartufo</b>	Beef tenderloin in truffle sauce 트리플 소스와 안심 스테이크	<b>200g / 48.0</b>
<b>+ Tartufo Fresco</b>	+ Fresh truffle / 신선한 블랙 트리플	<b>1g / 5.0</b>
<b>Pesce del giorno</b>	Fish of the day 오늘의 생선	<b>m.p</b>

## + Contorni / 사이드 디쉬

<b>Misto</b>	Mixed side dishes / 모든 사이드 디쉬	<b>18.0</b>
<b>Funghi Trifolati</b>	Sauteed mixed mushrooms / 모든 버섯 볶음	<b>4.0</b>
<b>Patate Arrosto</b>	Rosemary potatoes / 로즈마리를 곁들인 구운감자	<b>4.0</b>
<b>Insalata di fagioli</b>	White beans salad / 흰 콩 샐러드	<b>4.0</b>
<b>Spinaci in Padella</b>	Buttered spinach / 버터로 볶은 시금치소테	<b>4.0</b>
<b>Insalata mista</b>	Mixed salad / 믹스 샐러드	<b>4.0</b>
<b>Verdure alla griglia</b>	Mixed grilled vegetables / 그릴에 구운 야채 모듬	<b>4.0</b>

## Dolce / 디저트

★ <b>Dolce misto</b>	Mixed dessert / 디저트 모듬(선택)	<b>3p / 20.0</b> <b>5p / 30.0</b>
<b>Torta moka</b>	Coffe cake moka cream / 모카 케이크	<b>8.0</b>
<b>Granita all' anguria</b>	Watermelon granita / 수박 그라니타	<b>8.0</b>
<b>Pannacotta</b>	Pannacotta / 판나 코타	<b>10.0</b>
<b>Tiramisu' classico</b>	Classic Tiramisu / 티라미수	<b>10.0</b>
<b>Seadas con il miele caldo</b>	Fried seadas with honey sauce / 튀긴 치즈(세아다)	<b>10.0</b>

※ 커피등의 음료의 반입은 삼가해 주세요.  
 ※ 와인등의 드링크를 가지고 오실 경우요금을 부과하고 있습니다.

※ All prices are in 1000 kew inclusive of 10% government tax(No service charge applies)  
 ※ Consumption of raw or undercooked meat, seafood or shellfish can cause serious health issue  
 ※ Country of origin : T-bone / tenderloin(USA), Pork(Germany), Sirloin / lamb(Australia), Octopus(Indonesia), Squid(Vietnam)