

# DINNER



# Course A

## Today's Appetizer

오늘의 전채요리

## Today's Soup

오늘의 스프

## Fresh Salad

신선한 계절야채

## Main Dish Choice

### Beef Tenderloin Steak

한우안심1+(국내산 160g)

### Beef Rib-Eye Steak

와규 꽃등심(호주산 160g)

## Today's Special Fish

오늘의 생선요리

## Today's Dessert

오늘의 디저트

## Coffee or Tea

커피 또는 차

₩ 85,000

## *Course B*

### **Today's Appetizer and Salad**

샐러드를 곁들인 오늘의 전채 요리

### **Pasta Choice**

파스타 선택

#### **Seafood Spaghetti**

( Tomato, Cream, Olive Oil Choice )

해산물스파게티 (토마토, 크림, 오일 중 선택)

#### **Carbonara Spaghetti**

수비드한 계란과 베이컨, 치즈를 넣어 버무린 카르보나라

#### **Funghi Risotto**

여러 가지 버섯과 마스카포네 치즈, 트러플 오일로 맛을 낸 버섯리조또

### **Today's Dessert**

오늘의 디저트

### **Coffee or Tea**

커피 또는 차

₩ 55,000

## *Appetizer*

- Grigliata di Calamari** ₩ 22,000  
**Grilled Cuttle Fish With Rosemary and Lemon.**  
로즈마리와 올리브오일에 절여 석쇠에서 구워낸 한치
- Carpaccio di Manzo** ₩ 21,000  
**Thin-Sliced Beef Tenderloin with Mushroom and Rucola.**  
버섯과 루꼴라, 그라나파다노 치즈를 곁들인 한우안심(국내산1+)  
카르파치오
- Jamon e Melone** ₩ 23,000  
**Honey Melon with Serrano Jamon and Burrata Cheese.**  
수제 부라타 치즈와 세라노 하몽을 곁들인 달콤한 메론
- Capesante** ₩ 18,000  
**Scallops with Mesh Potato, white Bean.**  
으깬 감자와 흰콩을 곁들인 관자살 요리

## *Soup*

- Zuppa del Giorno** ₩ 11,000  
**Today Soup**  
오늘의 특선 스프
- Zuppa del Pesce** ₩ 17,000  
**Mediterranean - Style Seafood Soup.**  
지중해식 해물 모듬 스프

## *Salad*

- Insalata di Caesar** ₩ 18,000  
**Romaine Lettuce Salad and Sous-Vide Chicken Breast.**  
부드럽게 수비드한 닭 가슴살을 곁들인 시저샐러드
- Insalata di Spinacci** ₩ 16,000  
**Olive Oil With Grana Padano Cheese, Bacon, Ricotta Cheese.**  
그라나파다노 치즈와 리코타치즈를 곁들인 시금치 샐러드
- Insalata di Burrata** ₩ 16,000  
**Grilled Eggplant with Burrata Cheese and Dried Tomato.**  
구운가지와 건조 시킨 토마토를 곁들인 수제 부라타 치즈 샐러드
- Insalata di Manzo** ₩ 28,000  
**Pan-Fried Beef with Red Wine Vinegar and Vegetables.**  
레드 와인식초로 맛을 낸 한우(국내산1+)와 야채 곁들임

## *Pasta & Risotto*

- Spaghetti di Mare** ₩ 28,000  
**Seafood Spaghetti ( Tomato, Cream, Olive Oil Choice )**  
해산물스파게티 (토마토, 크림, 오일 중 선택)
- Rigatoni alla Bolognese** ₩ 25,000  
**Rigatoni With Beef and Iberico Pork Meat Sauce.**  
국내산 한우, 스페인산 이베리코 돼지목살로 만든 미트소스와 리가토니
- Spaghetti alla Carbonara** ₩ 25,000  
**Sous-Vide Egg, Bacon and Cheese.**  
수비드한 계란과 베이컨, 치즈를 넣어 버무린 카르보나라
- Spaghetti alla Capesante** ₩ 27,000  
**Scallops, Caper, Spinach and Olive Oil Sauce.**  
시금치와 케이퍼, 올리브오일을 함께 넣어 맛을 낸 관자살 스파게티
- Linguini alla Vongole** ₩ 25,000  
**Clams, Parsley and Olive Oil Sauce.**  
마늘과 올리브 오일로 맛을 낸 조개파스타
- Fettuccine alla Salmone** ₩ 28,000  
**Smoked Salmon and Tuna Bottarga.**  
훈연한 연어와 염장한 참치알을 넣어 버무린 페투치니 파스타
- Risotto al Nero** ₩ 28,000  
**Black Risotto with Roast Porkbelly.**  
바삭하게 구운 돼지 삼겹살을 곁들인 오징어 먹물 리조또
- Risotto al Funghi** ₩ 27,000  
**Mushroom, Mascarpone Cheese With Truffle Oil.**  
여러 가지 버섯과 마스카포네 치즈, 트러플 오일로 맛을 낸 버섯리조또

## *Beef & Fish*

**Medallione di Manzo** ₩ 57,000

**Grilled Beef Tenderloin Steak with Port Wine Sauce.**

포트와인 소스와 한우 안심 스테이크(국내산1+ 200g)

**Costata di Manzo Con Rosemarino e Aglio Olio** ₩ 55,000

**Grilled Beef Sirloin Steak with Rosemary, Garlic and Olive Oil.**

로즈마리, 마늘, 올리브 오일로 맛을 낸 한우 채끝 등심 스테이크

(국내산1+ 200g)

**Bistecca di Manzo** ₩ 55,000

**Grilled Beef Rib-Eye Steak with Port Wine Sauce.**

포트와인 소스와 와규 꽃등심 스테이크(호주산 200g)

**Costoletta di Agnello** ₩ 53,000

**Grilled Lamb Chops with Thyme and Marsala Wine Sauce.**

마르살라 와인 소스와 양갈비 스테이크(호주산 3pce)

**Gamberoni alla Salsa di Picante** ₩ 42,000

**King Prawns with Garlic, Spicy Pepper and Tomato Sauce.**

마늘, 고추를 넣어 매콤한 토마토소스와 왕새우요리

**Today's Special Fish.** ₩ 42,000

주방장 특선 생선요리

# *Dessert*

**Tiramisu**  
티라미슈

₩ 13,000

**Today Dessert**  
오늘의 특선디저트

₩ 13,000

**Casata**  
무지개 아이스크림

₩ 11,000

## 원산지 표시

닭:국내산

새우:베트남

가리비:미국

베이컨:독인,미국,스페인

전복:국내산

바닷가재:캐나다

한치:인도네시아

연어:뉴질랜드

