



Sky lounge is contemporary Italian cuisine & Bar overlooking gorgeous panoramic Seoul's city view. We offer unique dining experience from Chef Lucas' specialties combined with reputable sommelier's wine selection and excellent player's most special cocktails. Please come enjoy our fantastic live music performance - every night at 8:30pm except sunday & national holiday.

스카이라운지는 파노라마처럼 펼쳐지는 서울의 야경과 셰프 루카의 이탈리아 요리에 어울리는 전문 소믈리에가 선별한 와인셀렉션, 월드 클래스 엑셀러트 플레이어가 만드는 특별한 칵테일을 경험할 수 있는 컨템퍼러리 이탈리아인 퀴진 & 바 입니다. 일요일과 공휴일을 제외한 매일 저녁 8시 30분에 아름다운 라이브 공연이 펼쳐집니다.

### Chef LUCA ' S SIGNATURE MENU

**Seared veal loin Piedmont style with tuna sauce**

피에몬테 스타일 송아지 등심(송아지:호주산), 참치 소스

\*\*\*

**Soft green peas soup,**

**Korean squid and Sardinian tuna roe "Bottarga"**

부드러운 완두콩 수프, 오징어(국내산), 지중해 송어알

\*\*\*

**Spaghetti "Gentile" from Napoli with yellow tomato cream and local fresh prawn**

나폴리 지역의 아티장 "젠틸레" 스파게티, 신선한 새우, 노란 토마토 크림

\*\*\*

**Fruit sorbet**

과일 소르베

\*\*\*

**"Italy meets Korea": Pistachio, hazelnut and grissini breaded**

**Australian deep fried lamb rack served with kimchi and wasabi mashed potatoes (N P)**

"한식과 콜라보레이션" 피스타치오 양갈비 구이(양고기:호주산), 김치(국내산), 와사비, 감자퓨레

\*\*\*

or

**\*Extra charge - "Hanwoo" beef tenderloin + 30.**

한우 안심

\*\*\*

**Tiramisu' Espresso**

티라미수 에스프레소

\*\*\*

**Illy coffee or tea**

일리 커피 또는 차

119.

### VIVALDI

**Deep fried calamari and zucchini**

오징어 튀김(오징어:국내산), 주키니 샐러드

\*\*\*

**Chef Luca's grandmother Romana's potato gnocchi recipe served with red bell peppers purée, fresh scallop, parsley sauce**

루카 셰프 할머니 비법이 담긴 로마 스타일 감자 뇨끼, 파프리카 퓨레, 관자

\*\*\*

**Fruit sorbet**

과일 소르베

\*\*\*

**Seared local sole fish, truffle butter, spinach, carrots, almonds and hazelnuts (N)**

가자미 구이(가자미:국내산), 트러플 버터, 견과류

or

**\*Extra charge - grilled beef ribeye + 25.**

미국산 꽃등심

or

**\*Extra charge - "Hanwoo" beef tenderloin + 30.**

한우 안심

\*\*\*

**Soft panna cotta,**

**homemade amaretti cookies and "Toschi" Italian black cherry (N)**

부드러운 판나 코타, 수제 아마레티 쿠키, "토스키" 블랙체리

\*\*\*

**Illy coffee or tea**

일리 커피 또는 차

89.

### ROSSINI

**Typical Liguria octopus salad served with octopus broth**

리구리아 전통 스타일의 부드럽게 삶은 문어와 문어육수

\*\*\*

**Creamy white asparagus soup,**

**seared foie gras, and dehydrated prosciutto (N)**

화이트 아스파라거스 수프, 푸아그라(오리간:헝가리산), 프로슈토(돈육:이태리산)

\*\*\*

**Black ravioli filled with cod fish, pesto basil sauce and sea urchin (N)**

오징어 먹물 은대구 라비올리, 성게알, 바질 페스토 소스

\*\*\*

**Fruit sorbet**

과일 소르베

\*\*\*

**Oven baked sea bass in parchment paper, clams, broccoli, green peas and cherry tomato**

오븐에 구운 해산물 복주머니 농어, 모시조개, 브로콜리, 완두콩, 체리 토마토

or

**Grilled prime beef ribeye steak, pumpkin, sautéed spinach and truffle butter**

그릴 프라이م 꽃등심(쇠고기:미국산), 단호박, 시금치, 트러플 버터

or

**\*Extra charge - "Hanwoo" beef tenderloin + 30.**

한우 안심

\*\*\*

**Homemade tart with mix berries jam, fresh berries, sabayon sauce (N)**

홈메이드 타트와 믹스베리, 사바용 소스

\*\*\*

**Illy coffee or tea**

일리 커피 또는 차

149.

You can enjoy either mineral water or sparkling water with your meal. With extra + 8. 코스와 함께 미네랄 워터 또는 스파클링 워터를 하실 수 있습니다. \*Extra charge +8.

P PORK N NUT V VEGETARIAN S SPICY ★ SIGNATURE DISH

Food allergies, food intolerance and religious interest We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients. All prices are inclusive of 10% service charge & 10% tax. 음식과 관련하여 특이사항 및 알러지가 있으신 분은 직원에게 말씀 해주시기 바랍니다. 상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함 되어있습니다