



APPETIZERS

- Summer caprese salad: 26.
Tomato, buffalo mozzarella, green salad, oregano, balsamic vinegar, extra virgin olive oil
이탈리아 여름 간장식 카프레제 샐러드
- Deep fried calamari and zucchini 24.
오징어 튀김(오징어:국내산), 주키니 샐러드
- Seared veal loin Piedmont style, tuna sauce 25.
피에몬테 스타일의 송아지 등심(송아지:호주산), 참치 소스
- Typical Liguria octopus salad served with octopus broth 38.
리구리아 전통 스타일의 부드럽게 삶은 문어와 문어육수
- Mixed Italian "Antipasto"(for two people): 60.
Piedmont bell pepper compote, Italian Parma ham and melon, burrata cheese from Puglia, deep fried pizza with tomato and anchovies, Mediterranean olives
이탈리안 모듬 에피타이저(2인):
피에몬테 스타일의 파프리카 콤포트, 파마햄(돈육:이태리산), 플리아 지역 부리타 치즈, 딥 프라이드 피자, 엔초비

SOUPS

- Typical Tuscany vegetable soup with truffle butter 18.
전통적인 토스카나 지역 별미 야채수프, 트러플 버터
- Soft green peas soup, Korean squid and Sardinian tuna roe "Bottarga" 22.
부드러운 완두콩 수프, 오징어(국내산), 지중해 "송어알"
- Creamy white asparagus soup, seared foie gras, and dehydrated prosciutto 28.
화이트 아스파라거스 수프, 푸아그라(오리간:헝가리산), 프로슈토(돈육:이태리산)

P PORK **N** NUT **V** VEGETARIAN **S** SPICY **★** SIGNATURE DISH

PASTAS

- Trecce pasta "Gentile" from Napoli, onions, olives, pork belly, tomato and fresh pecorino cheese **P** 26.
나폴리 지역 "젠탈레" 트레체 파스타, 토마토, 베이컨(돼지고기:국내산), 페코리노 치즈
- Chef Luca's grandmother Romana's potato gnocchi recipe served with red bell peppers purée, scallop, parsley sauce **★** 29.
루카 셰프 할머니 비법이 담긴 로마 스타일 감자 뇨끼, 파프리카 퓨레, 관자
- Spaghetti "Gentile" from Napoli with yellow tomato cream and local fresh prawn 34.
나폴리 지역 아티장 "젠탈레" 스파게티, 신선한 새우, 노란 토마토 크림
- Chef Luca's grandmother Moretta's lasagna recipe with prepared pork and beef ragout, ricotta and mozzarella **P ★** 35.
루카 셰프 할머니의 전통 비법으로 만든 라자냐, 리코타 치즈와 모차렐라 치즈 (돼지고기:국내산, 쇠고기:호주산)
- Black ravioli filled with cod fish, pesto basil sauce and sea urchin 36.
오징어 먹물 은대구 라비올리, 성게알, 바질 페스토 소스

PIZZAS

- Buffalo mozzarella, tomato and basil 32.
이탈리아 전통 마르게리타 피자
- Gorgonzola cheese, mozzarella cheese, provolone cheese, Brie cheese 42.
풍미 가득한 콰트로 모뎀 치즈피자
- Suggested sharing for two people: 55.
Onion, sausage, mushroom, spinach, truffle and mascarpone **P ★**
(2인 추천) 톨루즈 소시지(돼지고기:국내산), 버섯, 시금치, 트러플, 마스카포네 치즈, 포카치아 브레드

DESSERTS

- Homemade typical Sicilian ricotta cannoli with hot chocolate sauce **N** 13.
시칠리아식 전통 리코타 카놀리, 초콜릿 소스
- Soft panna cotta, homemade amaretti cookies and "Toschi" Italian black cherry **N** 13.
부드러운 판나 코타, 수제 아마레티 쿠키, "토스키" 블랙체리
- Tiramisu: Classic Italian mascarpone cheese cake 15.
클래식 이탈리아 티라미수
- Homemade tart with mix berries jam, fresh berries, sabayon sauce **N** 15.
홈메이드 타트와 믹스베리, 사바용 소스
- Seasonal fruit plate with mango ice cream 13.
계절 과일, 망고 아이스크림

MAINS

- Oven baked sea bass in parchment paper, clams, broccoli and cherry tomato 65.
오븐에 구운 해산물 복주머니 넣어, 모시조개, 브로콜리, 완두콩, 체리 토마토
- Seared local sole fish, truffle butter, spinach, carrots, almonds and hazelnuts **N** 42.
가지미 구이(가지마:국내산), 트러플 버터, 견과류
- Grilled fresh lobster with seasonal vegetables (Whole fresh lobster 700g) 110.
신선한 그릴 바닷가재, 계절야채
- Roasted Hanwoo beef tenderloin, pumpkin, sautéed spinach and truffle butter 98.
로스트 한우 안심(쇠고기:국내산), 단호박, 시금치, 트러플 버터
- Braised meat balls Neapolitan style **P** 32.
나폴리안 스타일의 저열에 익힌 미트볼(쇠고기:호주산, 돼지고기:국내산)
- "Italy meets Korea": Pistachio, hazelnut and grissini breaded Australian deep fried lamb rack served with kimchi and wasabi mashed potatoes **N P** 68.
"한식과 콜라보레이션" 피스타치오 양갈비 구이(양고기:호주산), 김치(국내산), 와사비, 감자퓨레
- Grilled prime beef ribeye steak with asparagus and mushroom 85.
그릴 프라임 꽃등심(쇠고기:미국산), 아스파라거스, 버섯
- Grilled tomahawk with pumpkin, spinach, mushroom, asparagus and mashed potato 168.
그릴 토마호크 아스파라거스, 시금치, 버섯, 으깬 감자(쇠고기:미국산)

SIDE DISHES

- Piedmont bell pepper compote 12. Sautéed various mushroom 12.
피에몬테 파프리카 콤포트 여러 가지 버섯 볶음
- Truffle mashed potatoes 15. Sautéed green asparagus 15.
으깬감자, 트러플 그린 아스파라거스 볶음
- Sicilian eggplant compote 10.



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 알려지지가 있으신 분은 직원에게 말씀 해주시기 바랍니다. 상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함 되어있습니다

