

CHEF LUCA'S SIGNATURE MENU

145.

*Cestino del Pane Assortito con Caponata Siciliana,
crema all' Aglio e Olio Extra Vergine d' Oliva Selezionato*
**Assorted bread basket with premium Tuscany extra virgin olive oil,
eggplant caponata and garlic cream ^N**

다양한 종류의 브레드, 토스카나 지역의 엑스트라 버진 올리브 오일,
마늘 크림과 가지 카포나타

Fegato Grasso, Crema di Zucca, Castagne, Funghi
Pumpkin thick soup served with pan seared foie gras, mushrooms and chestnuts ^N

단호박 수프, 수비드 푸아그라(오리간: 헝가리산), 야생 버섯, 밤

Risone di Napoli "Gentile", Polipo Brasato al Vino Rosso e Crema di Aglio Dolce
Risone "Gentile" from Napoli, red wine braised octopus and sweet garlic cream
나폴리 "젠티레" 리조네 파스타, 저열 요리한 문어, 마늘 크림

Sorbetto al limone

Lemon Sorbet

레몬 소르베

Costolette di Agnello Impanate con Nocciole
**Hazelnuts breaded Australian roasted lamb rack,
Italian provolone cheese cream, pumpkin, cabbage ^N**
헤이즐넛을 입힌 양 갈비(양고기: 호주산), 계절 채소, 프로볼로네 치즈 소스

OR

Hanwoo Tenderloin

한우 안심(쇠고기: 국내산) 선택시

Extra charge +30.

Tiramisu' Espresso

Classic Italian mascarpone cheese cake with little twits

이탈리아 전통 마스카포네 치즈 케이크

Caffe' o Te

Coffee or Tea

커피 또는 차

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.

음식과 관련하여 특이사항 및 알러지가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

All prices are inclusive of 10% service charge and 10% tax.

상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

VIVALDI

*Cestino del Pane Assortito con Caponata Siciliana,
crema all' Aglio e Olio Extra Vergine d' Oliva Selezionato*
Assorted bread basket with premium Tuscany extra virgin olive oil,
eggplant caponata and garlic cream **N**

다양한 종류의 브레드, 토스카나 지역의 엑스트라 버진 올리브 오일, 마늘 크림과 가지 카포나타

*Spaghettono Freddo d' Abruzzo "Giuseppe Cocco", Rapa Rossa,
Tartare di Capesante e Uova di Salmone*
Cold spaghettoni "Giuseppe Cocco" from Italy, cooked in a beetroot juice,
with scallop tartare and salmon roe

차가운 "주세페 코코" 파스타, 관자 타르타르, 연어 알

Gnocchi Piemontesi a mo' di Nonna Romana, Gorgonzola, Nocciole e Succo di Rapa Rossa
Chef Luca's grandmother Romana's potato gnocchi recipe served with
gorgonzola cheese, hazelnut and beetroot reduction **N**

루카 셰프 할머니의 전통적인 비법으로 만든 감자 뇨끼, 고르곤졸라 치즈 소스

Sorbetto alla Frutta

Fruit sorbet

과일 소르베

Costata di Manzo, Zucca e Purea di Patate con Mostarda
Grilled US prime rib eye steak with pumpkin and mustard mashed potatoes
그릴 프라임 꽃등심(쇠고기:미국산), 단호박, 겨자를 곁들인 으깬 감자

OR

Hanwoo Tenderloin
한우 안심(쇠고기:국내산) 선택시
Extra charge +30

Morbida Pannacotta, Amaretti Fatti a Mano e Amarena "Toschi"
Soft pannacotta, handmade amaretti cookies and "Toschi" Italian black cherry **N**
부드러운 파나코타와 수제 아마레티 쿠키, 이탈리아 "토스키" 블랙 체리

Caffe' o Te

Coffee or Tea

커피 또는 차

128.

This menu includes a bottle of Italian water.
상기 메뉴에는 이태리 생수가 포함되어 있습니다.

Food allergies, food intolerance and religious interest.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

음식과 관련하여 특이사항 및 알러지가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

ROSSINI

*Cestino del Pane Assortito con Caponata Siciliana,
crema all' Aglio e Olio Extra Vergine d' Oliva Selezionato*
Assorted bread basket with premium Tuscany extra virgin olive oil,
eggplant caponata and garlic cream **N**

다양한 종류의 브레드, 토스카나 지역의 엑스트라 버진 올리브 오일, 마늘 크림과 가지 카포나타

Oooops ho Rotto la Tartelletta di Aragosta e Foie Gras
"Oooops I dropped the lobster and foie gras tart",
a dish inspired by a famous Italian Michelin star chef
"웁스! 바닷가재와 푸아그라 타트를 떨어 뜨렸네요" 미술랭 스타 셰프의 영감을 받은 요리(오리간:헝가리산)

Crema di Cavolfiore, Seppioline e Bottarga
Soft cauliflower cream, squid and sardinian tuna roe Bottarga
부드러운 컬리플라워 수프, 오징어(오징어:국내산)와 송어 알

Maltagliati all'Arna, Funghi Porcini, Burro al Tartufo
Homemade vicenza" Maltagliati" pasta, braised duck ragout,
Italian porcini, beef juice, homemade truffle butter
비첸차 지역의 가정식 마탈리아티 파스타, 오리 라구, 트러플 버터(오리:국내산, 쇠고기 육수:호주산)

Sorbetto alla Frutta
Fruit sorbet
과일 소르베

Orata al Cartoccio con Cozze e Vongole, Pomodorini e Funghi
Oven baked sea bream in parchment paper with mussels and clams, mushrooms and cherry tomato
오븐에 구운 도미 구이(도미:국내산), 홍합, 조개, 여러 가지 버섯, 미니 토마토

OR

Costata di Manzo, Zucca, Funghi e Cavolo Verza
Grilled Han Woo Tenderloin steak with pumpkin, mushroom and cabbage
그릴 한우 안심(쇠고기:국내산), 단호박, 버섯, 양배추

Torta di Zucca e Cioccolato
Sweet pumpkin cake with chocolate sauce **N**
단호박 케이크, 초콜릿 소스

Caffe' o Te
Coffee or Tea
커피 또는 차

198.

This menu includes a bottle of Italian water.
상기 메뉴에는 이태리 생수가 포함되어 있습니다.

All prices are inclusive of 10% service charge and 10% tax.
상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.