



우리의 요리

모든 것은 좋은 식재료에서 시작됩니다

빵, 포카치아, 생파스타, 디저트와 모든 수제 요리.

매일 정성껏 엄선한 신선한 재료로

요리합니다.

해산물 전채

향긋한 오일을 곁들인 따뜻한 해산물 샐러드 — € 16

홍합, 조개, 현지산 작은 랑구스틴, 새우, 작은 오징어와 문어를 따뜻하게 내고 향긋한 오일로 섬세하게 마무리합니다.

팬에 구운 문어 다리 — € 16

노릇하게 구운 문어를 부드러운 풋잠두 크림 위에 올리고 바삭한 guanciale를 곁들였습니다. 부드러움과 산뜻함, 깊은 감칠맛이 어우러지는 식감의 조화.

대구 샐러드 — € 14

찐 대구에 Taggiasca 올리브, datterini 토마토와 케이퍼를 곁들이고, 고급 엑스트라 버진 올리브 오일로 마무리합니다.

랑구스틴과 어린 시금치 샐러드 — € 14

살짝 찢낸 작은 랑구스틴을 어린 시금치와 함께 내고 엑스트라 버진 올리브 오일로 마무리합니다.

토마토 소스에 조린 작은 문어 — € 13

부드러운 작은 문어를 토마토 소스에 천천히 익혀 깊고 정통적인 지중해의 맛을 담았습니다.

칸타브리아산 멸치와 캄파니아산 물소 모차렐라 — € 15

칸타브리아산 멸치, 버터와 말린 토마토를 빵 crostini와 함께 내고 캄파니아산 물소 모차렐라를 곁들였습니다. 함께 조합해 즐기는 풍성하고 감칠맛 가득한 한 접시.

해산물 크루디

해산물 크루디 모듬 — € 28

지중해와 아드리아해를 잇는 구성:

현지산 붉은 새우와 작은 랑구스틴, Fine de Claire 굴, 시칠리아산 방어 카르파초, 참다랑어 타르타르 50g, 아드리아해 갯가재와 오징어 줄리엔.

Yellowfin 참치 타르타르 — € 18

신선하고 섬세한 Yellowfin 참치가 온전히 주인공이 되는 요리입니다.

Fine de Claire 굴 — Marennes-Ol ron — € 3 /개

바다의 신선함과 우아한 미네랄 풍미.

파르마 햄과 캄파니아산 물소 모차렐라 — € 14

파르마 햄의 은은한 단맛과 물소 모차렐라의 부드러움이 만납니다.

칼로 직접 썬 토스카나 프로슈토 “Pratomagno Oro” — € 14

칼로 직접 썰어 향과 식감, 고유의 개성을 살렸습니다.

칼로 직접 썬 토스카나 살루미 모듬 — € 14

엄선한 토스카나 살루미를 주문과 동시에 썰어 담백하게 제공합니다.

육류 전채



해산물 파스타



새우와 바질 크림을 곁들인 생파스타 tagliatelle — € 18

직접 만든 생파스타와 새우, 부드러운 바질 크림. 지중해의 향과 섬세함을 담았습니다.

성계를 곁들인 spaghetti alla chitarra — € 16

파스타 alla chitarra와 성계의 순수하고 강렬한 풍미가 만납니다.

오징어와 포르치니 pappardelle — € 15

오징어의 바다 향과 포르치니의 깊은 숲 향이 만나

맛과 향의 섬세한 균형을 이룹니다.

호박색 송어 bottarga를 곁들인 검은 tagliarini — € 15

특유의 짙은 색 파스타에 강렬하고 깊은 바다 풍미의

bottarga를 더했습니다.

조개 spaghetti — € 18

조개, 올리브 오일, 마늘과 파슬리.

가장 전통적인 모습으로 선보이는 지중해의 대표적인 클래식.

성대 소스 paccheri — € 18

섬세하면서도 풍미 가득한 성대 소스가 paccheri를 부드럽게 감쌉니다.

바다의 별미와 제철 채소를 곁들인 tagliolini — € 16

생파스타, 바다의 향과 텃밭의 제철 채소. 저희가 생각하는 지중해 요리입니다.

랍스터 linguine — € 25

랍스터의 진하고 깊은 풍미가 linguine를 감싸는 우아한 첫 코스.

바다의 향을 깊이 담았습니다.

마리나라 risotto — € 16

크리미하고 향긋하며 풍미가 풍부한, 바다의 모든 개성을 담은 risotto.

육류 파스타

채소 수프 — € 13

엄선한 채소를 천천히 익혀 만든 소박하고 진정성 있는 풍미 가득한 요리.

멧돼지 rag pappardelle — € 16

진하고 깊은 멧돼지 rag를 생파스타에 풍성하게 입혔습니다.

포르치니 tagliolini — € 15

생파스타와 포르치니. 숲의 향을 담은 담백한 한 접시.

PENNETTE AI DUE ORSI — € 16

저희 레스토랑의 시그니처 메뉴.

송아지, 소고기와 돼지고기로 만든 rag에 완두콩, 블랙 올리브와 익힌 햄을 넣고,

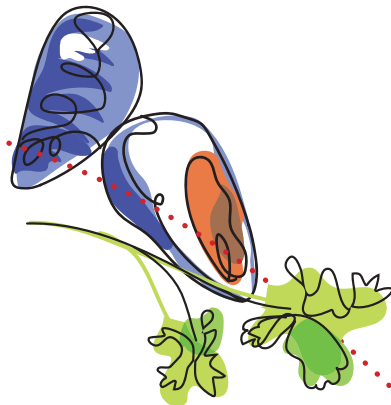
Parmigiano Reggiano와 은은한 크림으로 부드럽게 완성했습니다.

추가

호박색 송어 bottarga 추가 — + € 6

요청 시:식이섬유가 풍부한 통밀 파스타 또는 글루텐 프리 파스타 — + € 2

해산물 메인



SPADELLATA DI MARE — € 20

홍합, 조개, 새우와 오징어를 salicornia와 함께 주문 즉시 팬에서 볶아냅니다.
생생하고 향긋한, 정통 지중해 스타일의 요리입니다.

CATALANA ALLA VERSILIESE — € 26

새우, 오징어와 도미를 아삭한 채소 샐러드 위에 올리고,
저희만의 지중해식 드레싱으로 마무리합니다.

시칠리아산 방어 살짝 구이 — € 26

살짝 구운 방어에 꽃애호박을 곁들였습니다.
섬세함과 신선함, 생선 본연의 풍미를 담았습니다.

찐 왕새우 — € 24

카라멜라이즈한 Tropea 적양파와 지중해산 잣을 곁들여
달콤함과 바삭함, 감칠맛의 조화를 이룹니다.

TAGLIATA DI TONNO — € 24

살짝 구운 참치를 썰어 볶은 근대와 함께 제공합니다.

터봇 필레 ALL'ISOLANA — € 24

터봇, 감자, datterini 토마토와 Taggiasca 올리브. 지중해 요리의 모든 향을 담았습니다.

새우와 오징어 튀김 — € 20

새우와 오징어를 주문 즉시 가볍고 바삭하게 노릇노릇 튀겨냅니다.

시칠리아식 아귀 — € 24

지중해의 향과 깊은 맛으로
아귀의 섬세한 식감을 살린 요리입니다.

숯불구이

숯불 아귀 — € 24

숯불에 구워 식감과 자연스러운 바다 풍미를 살렸습니다.

숯불 도미 — € 20

숯불에 구워 섬세함과 자연스러운 바다 풍미를 살렸습니다.

숯불 왕새우 — € 20

숯불에 구워 본연의 단맛과 바다 향을 살렸습니다.

육류 메인

모차렐라와 꽃애호박 튀김 — € 16

모차렐라와 꽃애호박을 가볍고 바삭하게 노릇노릇 튀겨냅니다.

밀라노식 송아지 커들릿 — € 20

밀라노의 대표적인 전통 요리. 겉은 노릇하고 바삭하며 속은 부드럽고 촉촉합니다.

숯불구이

숯불 소고기 안심 — € 28

부드럽고 육즙이 풍부하며, 숯불에 구워 고기 본연의 맛을 살렸습니다.

숯불 바이에른산 scottona 립스테이크 — € 20

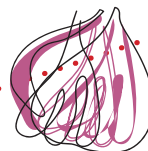
두툼하고 풍성한 부위를 숯불에 구워 깊은 향과 풍미 가득한 크러스트를 완성했습니다.

숯불 바이에른산 scottona FIORENTINA — € 60 / kg

함께 나누기 좋은 큰 부위로, 숯불에 구워 풍미 있는 표면과 부드럽고 촉촉한 속을 완성했습니다.

scottona FIORENTINA TAGLIATA — € 20

먹기 좋게 썰어 접시에 담아, 숯불에 구운 고기의 부드러움과 개성을 즐길 수 있습니다.



치즈

PARMIGIANO REGGIANO DOP — € 10

그대로 담백하게 제공합니다.

사이드 메뉴

튀긴 꽃애호박 — € 7

주문 즉시 바삭하고 노릇하게 튀겨냅니다.

팬에 볶은 시금치 — € 6

담백하고 풍미 있게 팬에서 볶아냅니다.

믹스 샐러드 — € 6

신선하고 아삭합니다.

아주 바삭한 감자튀김 — € 6

새콤한 채소 — € 6

신선한 채소에 기분 좋은 산미를 더했습니다.

저희의 디저트

모두 수제로,
매일
정성껏
준비합니다

70% 다크 초콜릿 브라우니 — € 7

호두, 망고 소스와 신선한 민트. 진하고 부드러우며 인상적인 맛.

레몬 머랭 타르트 — € 7

레몬의 산뜻함과 머랭의 가벼움이 만납니다.

베리 치즈케이크 — € 7

부드럽고 섬세한 크림에 베리의 신선하고 과일 향 가득한 풍미를 더했습니다.

크렘 카탈라나 — € 7

부드럽고 벨벳 같은 크림 위에 바삭한 캐러멜 크러스트를 올렸습니다.

TIRAMISU — € 7

저희만의 수제 방식으로 준비한 이탈리아의 대표적인 클래식.

나폴리식 PASTIERA — € 7

향긋하고 부드러우며 전통의 맛을 담았습니다.

CANTUCCI와 VIN SANTO — € 8

토스카나식 식사와 가장 클래식한 마무리.

젤라토 & semi-freddi

밤과 MARRONS GLAC S, BRANDY RISERVA 젤라토 — € 8

부드럽고 향긋하며 밤과 marrons glac s의 진한 풍미가 느껴집니다.

크레마 젤라토 — € 7

헤이즐넛 젤라토 — € 7

피스타치오 젤라토 — € 7

럼 트러플 — € 8

럼의 향을 더한 크림이한 초콜릿 semifreddo.

누가와 커피 semifreddo — € 8

수제 누가 semifreddo에 뜨거운 espresso를 곁들입니다.

소르베

레몬 소르베와 Braulio — € 7

복숭아 소르베와 gin — € 7

망고 소르베와 Campari — € 7

그린 애플 소르베와 Calvados — € 7

신선한 과일

Maraschino 파인애플 — € 7

믹스 베리 — € 7

디저트

와인

병 / 글라스

피에몬테

Moscato d'Asti Voerzio Vigna Sergente DOCG 2024 — € 20

토스카나

Vin Santo Antinori "Donato" — € 18 / € 5

베네토

Dindarello Passito Bianco Maculan 2022 — € 35 / € 7

마르케

Cher Vini e Visciole Passito Tenute Moncaro — € 22 / € 6

Kantico Mosto Parzialmente Fermentato BIO Monteschiavo — € 17 / € 5

시칠리아

Passito di Pantelleria Terre di Zagara — € 18 / € 5

Zibibbo di Pantelleria Terre di Zagara — € 16 / € 5

밀라노 수제 맥주

DOMM

Hefe Weizen • 상면발효 • 5% — € 7

밀과 바나나, 은은한 꽃 향. 부드럽고 크림이하며 산뜻한 허브 향이 납니다.

GHISA

Smoked Stout • 상면발효 • 5% — € 7

훈연과 로스팅 향, 씹살한 카카오, 커피와 밤의 풍미. 강렬하면서도 부드럽고 풍성합니다.

LAMBRATE

Bock • 하면발효 • 7% — € 7

곡물과 캐러멜 향, 우아한 몰트 풍미와 은은한 꿀 향.

MONTESTELLA

Pilsner • 하면발효 • 5% — € 7

허브와 가벼운 시트러스 향, 신선하고 섬세한 몰트 풍미.

European Beer Star 2025 은메달

PORPORA

Doppelbock • 하면발효 • 8% — € 7

풍부한 구조감, 구운 캐러멜과 자두, 비스킷과 몰트의 풍미.

European Beer Star 2025 금메달

SANT'AMBROEUS

Strong Gold Ale • 상면발효 • 7% — € 7

꽃과 스파이스, 꿀과 설탕에 절인 시트러스 향. 부드럽고 균형 잡히며 기분 좋게 진합니다.