

HOT EATSUE

Italian & Steak

Antipasto

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Burrata Salad 푸리다 치즈 샐러드 | 28,0 |
| Mint-marinated shine muscat grapes, cherry tomatoes, arugula and tomato jam 민트여 잘린 샤인머스켓, 루콜라, 토마토 잼, 부라타 | |
| Fried Calamari and Zucchini 한치와 주키니 튀김 | 29,0 |
| Crispy fried calamari and zucchini, tzatziki sauce 바삭하게 튀긴 한치와 주키니, 차치키 소스 | |
| Prawn Lentil Stew 타이거새우와 렌틸콩 스튜 | 32,0 |
| Lentil stew enriched with anchovy, grilled tiger prawns and olives, avruga 렌초비 베이스의 렌틸콩 스튜, 구운 타이거 새우, 올리브, 아브루가 | |
| Octopus 문어 | 36,0 |
| Tender grilled octopus and baby potatoes, sweet tomato confit 도마도 콩피, 구운 문어와 알감자 | |
| *Add bread 빵 추가 | 3,0 |

Primi

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Pomodoro Linguine 토마토로 튀김니 | 26,0 |
| Fresh tomato pasta with mozzarella and basil 토마토 소스, 후레쉬 모짜렐라, 바질 | |
| Vongole Linguine 문둥이 튀김니 | 29,0 |
| Classic vongole with clams, zucchini and anchovy 바지락 육수와 생강, 주키니, 렌초비 | |
| White Ragu Tagliatelle 화이트라구 tagliatelle | 29,0 |
| Delicate white ragu sauce, bone marrow, crispy prosciutto 담백한 화이트 라구 소스, 본데로우, 프로슈토 칩 | |
| Octopus Risotto 문어 리조토 | 29,5 |
| Lemon béchamel, grilled octopus, scallops and crispy prosciutto, squid ink and barley 상큼한 레몬 베사멜 소스, 구운 문어와 간자, 오징어 먹물, 잘보리, 프로슈토 칩 | |
| Prawn Risotto 타이거새우 리조토 | 29,5 |
| Rich prawn bisque with basil cream, grilled tiger prawns and barley 진한 맛의 새우 비스크, 바질 크림, 구운 타이거 새우, 잘보리, 프로슈토 칩 | |

*2인 1석은 주문 부탁드립니다. 상기 가격에는 30% 부가세가 포함되어 있습니다. 알러지가 있으신 분은 미리 알려주시기 바랍니다.

*One menu per person. Prices include 10% VAT. Please inform us of any allergies in advance.

Secondi



| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Porterhouse Steak 포터하우스 스테이크 | 260,0 |
| 1kg porterhouse with a generous tenderloin cut, brown butter 1kg 포터하우스, 브라운 버터 | |
| T-bone Steak 티본 스테이크 | 240,0 |
| 1kg T-bone steak, brown butter 1kg 티본 스테이크, 브라운 버터 | |
| Tomahawk Steak 토마호크 스테이크 | 200,0 |
| 800g ribeye, brown butter 800g 립아이 스테이크, 브라운 버터 | |
| L-bone Steak 엘본 스테이크 | 180,0 |
| 800g L-bone steak, brown butter 800g 엘본 스테이크, 브라운 버터 | |
| Short Rib Steak 우대갈비 스테이크 | 120,0 |
| 500g beef short rib, salsa verde 500g 우대갈비, 샐사 베르데 | |
| Hanwoo striploin steak 한우 채끝등심 스테이크 | 99,0 |
| 270g Hanwoo striploin, mushroom velouté and port wine sauce 270g 채끝 등심, 버섯 벨루테, 포드 와인 소스 | |
| Pork Rib 꺾임 | 55,0 |
| 550g pork ribs, arugula and apple pecan salad 550g 꺾임, 루콜라와 사과 피칸 샐러드 | |

Contorni

| | | |
|--------------------------------------------------|----------------------------|----------------------------------------------|
| Kimchi 15,0 | Mushroom 15,0 | Mashed Potato 15,0 |
| Aged kimchi, tomato, arugula 묵은지 김치와 토마토, 루콜라 | Sautéed mushrooms 버섯 볶음 | Potatoes, butter, nutmeg 메쉬드 포테이토, 버터, 닷백 |

Steak Set

Order with Porterhouse / T-bone / Tomahawk / L-bone

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Set 1 세트1 | 35,0 |
| 3 contorni (Kimchi + Mushroom + Mashed Potato) 3종 사이드 (김치 + 버섯 + 메쉬드 포테이토) | |
| Set 2 세트2 | 35,0 |
| 1 contorni + 1 Antipasto (Burrata Salad / Fried Calamari and Zucchini) 사이드 1종 + 부리타살러드 / 한치와 주키니 튀김 중 택 1 | |
| Set 3 세트3 | 35,0 |
| 1 contorni + 2 glasses of house wine 사이드 1종 + 하우스 와인 2잔 | |

Salumi

Charcuterie 사워데리 39,0

A wine-friendly selection of mortadella, ham, prosciutto and salami
와인과 잘 어울리는 사워데리 모듬. 모터델라, 햄, 프로슈토, 살라미

Marinated Olives 올리브 절임 17,0

Marinated olives with apricot and grissini
절인 올리브와 살구, 그리시니 쿠키

Dolci

Lime Granita with Lemon Gelato 라임 그라니타와 레몬 젤라토 15,0

Refreshing lime granita with lemon gelato, kiwi and lemon jelly
상쾌한 라임 그라니타와 레몬 젤라토, 키위, 레몬젤리

Tiramisu Brûlée 티라미수 브뤼레 23,0

Mascarpone tiramisu topped with crisp caramelized sugar
특 제지는 살랑 코팅의 마스카포네 티라미수

Signature Course

Caponata 카포나타

115,0

Cherry tomato, eggplant, olive, caper, grana padano, corn puree
대추토마토, 가지, 올리브, 케이퍼, 그라니파다노, 옥수수퓨레

Sea Snail 홍소라

Roasted potato foam, balsamic glaze, brown butter, guanciale, apple
구운 감자폼, 발사믹 글레이즈, 브라운버터, 잔칼레, 사과

Ceviche 세비체

Amberjack, buttermilk, mint oil, green asparagus, shallot, kiwi, apple, fennel
젓방어, 버터밀크, 민트오일, 그린 아스파라거스, 샬롯, 키위, 사과, 쉐넬

Zucchini Spaghetti 쭈키니 스파게티

Stracciatella, semi-dried tomato, basil oil
스트라치아렐라, 세미드라이 토마토, 바질 오일

Lobster Paccheri 랍스터 파케리

Shrimp bisque, basil cream, tomato confit
새우 비스크, 바질크림, 토마토 콩피

Striploin 스테이크

Striploin(100g), beagle ravioli, port wine, mushroom purée, black garlic purée
스테이크 (100g), 베지 라비올리, 포트와인, 버섯 퓨레, 흑마늘 퓨레

Panna Cotta 판나코타

Vanilla, mascarpone, lemon curd, lemon jelly, meringue, white balsamic caviar
바닐라, 마스카포네치즈, 레몬커드, 레몬젤리, 마랭쿠기, 화이트 발사믹 캐비어