

# HOT EATSUE

## Italian & Steak

### Antipasto

<b>Burrata Salad</b> 부라타 치즈 샐러드 .....	28,0
Mint-marinated shine muscat grapes, cherry tomatoes, arugula and tomato jam 민트에 절인 샤인머스켓, 루꼴라, 토마토 잼, 부라타	
<b>Fried Calamari and Zucchini</b> 한치와 주키니 튀김 .....	29,0
Crispy fried calamari and zucchini, tzatziki sauce 바삭하게 튀긴 한치와 주키니, 차지키 소스	
<b>Prawn Lentil Stew</b> 타이거새우와 렌틸콩 스투 .....	32,0
Lentil stew enriched with anchovy, grilled tiger prawns and olives, avruga 앤초비 베이스의 렌틸콩 스투, 구운 타이거 새우, 올리브, 아브루가	
<b>Octopus</b> 문어 .....	36,0
Tender grilled octopus and baby potatoes, sweet tomato confit 토마토 콩피, 구운 문어와 알감자	
<b>*Add bread</b> 빵 추가 .....	3,0

### Primi

<b>Pomodoro Linguine</b> 포모도로 링귀니 .....	26,0
Fresh tomato pasta with mozzarella and basil 토마토 소스, 후레쉬 모짜렐라, 바질	
<b>Vongole Linguine</b> 봉골레 링귀니 .....	29,0
Classic vongole with clams, zucchini and anchovy 바지락 육수와 생합, 주키니, 앤초비	
<b>White Ragu Tagliatelle</b> 화이트라구 딸리아멜레 .....	29,0
Delicate white ragu sauce, bone marrow, crispy prosciutto 담백한 화이트 라구 소스 보메로우 프로슈토 칩	
<b>Octopus Risotto</b> 문어 리조또 .....	29,5
Lemon béchamel, grilled octopus, scallops and crispy prosciutto, squid ink and barley 상큼한 레몬 베샤멜 소스, 구운 문어와 관자, 오징어 먹물, 찰보리, 프로슈토 칩	
<b>Prawn Risotto</b> 타이거새우 리조또 .....	29,5
Rich prawn bisque with basil cream, grilled tiger prawns and barley 진한 맛의 새우 비스크, 바질 크림, 구운 타이거 새우, 찰보리, 프로슈토 칩	

\*1인 1메뉴 주문 부탁드립니다. 장기가격에는 10% 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



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

# Contorni

<b>Kimchi</b> 15,0	<b>Mushroom</b> 15,0	<b>Mashed Potato</b> 15,0
Aged kimchi, tomato, arugula 묵은지 김치와 토마토, 루꼴라	Sautéed mushrooms 버섯 볶음	Potatoes, butter 메쉬드 포테이토, 버터

# Steak Set

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

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

\*엔젤메뉴 수익금 일부는 세이브더칠드런을 통해 비상식량이 포함된 긴급구호물품으로 동아프리카 아동에게 전달됩니다.  
\*A portion of Angel Menu sales goes toward emergency food kits for children in East Africa.

# Salumi

**Charcuterie 샤퀴테리** ..... 39,0

A wine-friendly selection of mortadella, ham, prosciutto and salami  
와인과 잘 어울리는 샤퀴테리 모듬. 모타델라, 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 그라니따와 레몬 젤라또 ..... 15,0

Refreshing lime granita with lemon gelato, kiwi and lemon jelly  
상큼한 라임 그라니따와 레몬 젤라또, 키위, 레몬젤리

**Tiramisu Brûlée** 티라미수 브릴레 ..... 23,0

Mascarpone tiramisu topped with crisp caramelized sugar  
특 깨지는 설탕 코팅의 마스카포네 티라미수

\*1인 1메뉴 주문 부탁드립니다. 상기 가격에는 10% 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.

# Signature Course

## Caponata 카포나타

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

115,0

## Sea Snail 참소라

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

## Ceviche 세비체

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

## Zucchini Spaghetti 줌키니 스파게티

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

## Lobster Paccheri 랍스터 파케리

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

## Striploin 채끝 스테이크

Striploin(100g), beggie ravioli, port wine, mushroom purée, black garlic purée  
채끝 (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, 머랭쿠키, 화이트 발사믹 캐비어

\*1인 1메뉴 주문 부탁드립니다. 상기 가격에는 10% 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.