
O S T E R I A
COTTO

O S T E R I A

ANTIPASTI.

<i>Butter Lettuce Salad with Prosciutto and Melon</i> 프로슈토 멜론 버터 레터스 샐러드	24
<i>Caesar Salad</i> 시저 샐러드	22
<i>Avocado Rucola Salad with Grilled Octopus</i> 그릴드 문어 아보카도 루꼴라 샐러드	34
<i>Chopped Salad with Grilled Chicken</i> 그릴드 치킨과 찹 샐러드	24
<i>Grilled King Crab with Hollandaise</i> 구운 킹크랩과 홀랜다이즈	39
<i>Filet Mignon Carpaccio with Chanterelle Mushroom</i> 클래식 안심 카르파치오와 피코리 버섯	31
<i>Lobster Burrata Caprese</i> 랍스터 부라타 카프레제	33
<i>Calamari Fritto</i> 아이올리를 곁들인 갈라마리 튀김	24
<i>Cotechino and Lentils</i> 코테크노와 렌틸콩	28
<i>Cotto Panini</i> 오스테리아 꼬또 파니니 한정수량 런치	26
<i>Assorted Cold Cuts and Cheese</i> 모듬 콜드컷과 치즈	36

O S T E R I A

PIZZA DEL GIORNO.

매일 변경되는 오늘의 피자입니다.

◆ *Everyday.* 매일 제공되는 오스테리아 꼬또의 시그니처 피자입니다.

Buffalo Margherita 26
버팔로 마르게리타

Housemade Cotto Ham and Pineapple Carpaccio 26
하우스메이드 꼬또 햄, 파인애플 카르파치오

<i>Monday.</i>	<i>Porchetta</i> 포르케타	28
<i>Tuesday.</i>	<i>Fennel Sausage and Scallion</i> 펜넬 소세지, 쪽파	28
<i>Wednesday.</i>	<i>Salami Diavolo</i> 살라미 디아블로	27
<i>Thursday.</i>	<i>Guanchale and Ricotta</i> 구안찰레, 리코타 치즈	28
<i>Friday.</i>	<i>Philly Cheese Steak</i> 필리 치즈 스테이크	29
<i>Saturday.</i>	<i>Brie, Cranberry, and Pistachio</i> 브리 치즈, 크랜베리와 피스타치오	29
<i>Sunday.</i>	<i>Smoked Mozzarella, Rucola, and White Sauce</i> 스모크 모짜렐라, 루꼴라와 화이트 소스	28

◆ *Caviar, Sea Urchin, Carabinero, Scallop, and Burrata* 48
캐비어, 성게알, 적새우, 가리비, 부라타 치즈 피자 한정수량

O S T E R I A

PRIMI.

식단관리 하시는 분들을 위해 식이섬유가 풍부한
식물성 저탄수화물 & 고단백 식단면 파스타로 변경 가능합니다.

<i>Bucatini all'Amatriciana</i> 구안찰레, 매콤한 토마토 소스 아마트리치아나 부카티니	27
<i>Chorizo, Seasonal Clams, Vongole Linguine</i> 초리조, 제철 조개, 봉골레 링귀니	28
<i>Red Shrimp, Fennel Sausage, Calabrese Ink Tagliolini</i> 적새우, 펜넬 소세지, 칼라브레제 먹물 생면 팔리올리니	28
<i>Roman Carbonara Spaghettini</i> 로만 까르보나라 스파게티니	27
<i>Cuttlefish Ragu, Ink Tagliolini</i> 한치 라구, 먹물 생면 팔리올리니	28
<i>Monkfish, Caper, Tomato Linguine</i> 아구, 케이퍼, 토마토 링귀니	28
<i>Rib Ragu, Pappardelle</i> 꽃갈비 라구, 생면 빠빠델레	32
<i>White Ragu, Garganelli</i> 한우 화이트 라구, 가르가넬리	29
<i>Fresh Truffle, Norcia Tagliolini</i> 프레쉬 트러플, 노르치아 생면 팔리올리니	35
<i>Sweet Pumpkin Taleggio Ravioli</i> 팔레지오 단호박 라비올리	32
<i>Grilled Seafood, Marinara Spaghettini</i> 플란차에 구운 해산물, 마리나라 스파게티니	34
<i>King Crab, Blue Crab, Rose Spaghettini</i> 킹 크랩, 꽃게 로제 스파게티니	32
<i>Parma Prosciutto, Pecorino Fonduta, Reggiano Gnocchi</i> 파르마 프로슈토, 삐꼬리노 폰두타, 레지아노 뇨끼	28
<i>Lamb Ragu Spinach Lasagna</i> 램 라구 시금치 생면 라자냐	30
<i>Sea Urchin, Caviar, Bottarga Linguine</i> 성게알, 캐비어, 보따르가 링귀니	36
<i>Shrimp, Lobster, Bisque Risotto</i> 새우, 랍스터, 비스크 리조또	34

O S T E R I A

SECONDI.

<i>Twice Cooked Spicy Chicken</i> 부드럽게 로스팅한 후 무쇠팬에 구운 매콤한 치킨	39
<i>Chocolate Braised Oxtail</i> 다크 초콜릿 소꼬리찜	61
<i>Rack of Lamb</i> 양갈비와 카무트	54
<i>Today's Featured Fish</i> 오늘의 생선요리 (서버에게 문의해 주세요)	49
<i>Iberico Pork Chop Milanese</i> 이베리코 폭찹 밀라네제	56
<i>Porcini Rubbed Striploin</i> 포르치니 럽 채끝등심 스테이크 (소고기:국내산 한우)	63

◆ <i>Bistecca alla Fiorentina</i>	(750g) 220
피렌체 스타일 티본 스테이크 (For share) (소고기:국내산 한우)	(1000g) 280
부드러운 안심과 육즙이 풍부한 등심을 한꺼번에 맛보실 수 있는 피렌체 스타일의 티본	

O S T E R I A

MENU FESTA.

특별한 날, 함께 먹기 좋은 파티 메뉴는 사전 예약 후 이용 가능합니다.

<i>Truffle Stuffed Free Range Whole Chicken</i> 트러플로 스테핑한 토종닭 구이	105
<i>Roasted Whole Fresh Catch</i> 자연산 통 생선 구이	105

◆ <i>Add Truffle</i> 트러플 추가(모든 메뉴에 추가 가능합니다.)	5g 15 / 10g 30
--	----------------

DESSERT & BEVERAGE.

Dessert

<i>Sorbet and Ice Cream</i> 소르베와 아이스크림	10
<i>Vecchio Tiramisu</i> 클래식 티라미슈	11
<i>Chef's Special Dessert</i> 오늘의 셰프 디저트	12

Drinks

<i>S. Pellegrino</i> 산펠레그리노 스파클링 워터	6
<i>Noah's Juice</i> 노아 주스	6
<i>Pink Lemonade</i> 핑크 레몬에이드	6
<i>Coke / Zero Coke / Sprite</i> 콜라 / 제로콜라 / 스프라이트	4
<i>OB Lager Draft Beer</i> 오비라거	6
<i>Stella Artois Draft Beer</i> 스텔라 아르투아	11
<i>Bullrock Stout / Moonlight</i> 불락 스타우트 / 문라이트	(Bottle) 40
<i>Cosmos Ale / Wollong Blanc</i> 코스모스 에일 / 월롱 블랑	(Bottle) 40

Coffee & Tea (Hot/Iced)

<i>Americano</i> 아메리카노	5
<i>Espresso</i> 에스프레소	5
<i>Double Espresso</i> 더블 에스프레소	6
<i>Cafe Latte</i> 카페라떼	6
<i>Classic Earl Grey</i> 얼그레이	7
<i>Chamomile</i> 카모마일	7
<i>Peppermint</i> 페퍼민트	7
<i>Pearl Jasmine</i> 펄 자스민	7
<i>Green Tea</i> 녹차	7
<i>Hawaiian Hibiscus</i> 하와이안 히비스커스	7

O S T E R I A

LUNCH COURSE

O S T E R I A
GOTTO

Course A

Welcome Dish
웰컴 디쉬

Chef's Appetizer
오늘의 에피타이저

Seasonal Salad
계절 샐러드

Choice of Pasta

식단관리 하시는 분들을 위해 식이섬유가 풍부한
식물성 저탄수화물 & 고단백 식단면 파스타로 변경 가능합니다.

Chorizo, Seasonal Clams, Vongole Linguine
초리조, 제철 조개, 봉골레 링귀니

Red Shrimp, Fennel Sausage, Calabrese Ink Tagliolini
적새우, 펜넬 소세지, 칼라브레제 먹물 생면 팔리올리니

Roman Carbonara Spaghetini
로만 까르보나라 스파게티니

Cuttlefish Ragu, Ink Tagliolini
한치 라구, 먹물 생면 팔리올리니

Rib Ragu, Pappardelle
꽃갈비 라구, 생면 빠빠델레

Grilled Seafood, Marinara Spaghetini
플란차에 구운 해산물, 마리나라 스파게티니

King Crab, Blue Crab, Rose Spaghetini
킹 크랩, 꽃게 로제 스파게티니

Chef's Special Pasta
오늘의 셰프 파스타

Dessert & Coffee or Tea
디저트 & 커피 또는 차

45,000
per person

Course B

Welcome Dish
웰컴 디쉬

Chef's Appetizer
오늘의 에피타이저

Seasonal Salad
계절 샐러드

Choice of Main

Today's Featured Fish
오늘의 생선요리

Twice Cooked Spicy Chicken
부드럽게 로스팅한 후 무쇠팬에 구운 매콤한 치킨

Rack of Lamb
양갈비와 카무트

Iberico Pork Chop Milanese
이베리코 족찜 밀라네제

Porcini Rubbed Striploin
포르치니 럽 채끝등심 스테이크 (소고기:국내산 한우)

Dessert & Coffee or Tea
디저트 & 커피 또는 차

65,000
per person

O S T E R I A
COTTO

WINE BY THE GLASS.

Sparkling

Champagne Albert Lebrun Blanc de Noirs, France



25



120

White

Gabb Family Vineyards Chardonnay, South Africa

21

105

Olivier Ravoire Cotes Du Rhone Blanc, France

22

110

Red

Paolo Scavino, Vino Rosso Nebbiolo, Italy

20

105

STEL+MAR Cabernet Sauvignon, U.S.A

22

110

Head High, Pinot Noir, U.S.A

23

115

MALTS.

Glenfiddich 12y

(45ml)
17(700ml)
230

Glenfiddich 15y

22

270

Balvenie 12y

20

250

Glenmorangie Lasanta

19

240

CHAMPAGNE.

<i>Krug, Grande Cuvee</i>	550
<i>Dom Perignon</i>	500
<i>Stradivarius Gold</i>	240
<i>Taittinger Nocturne City Light</i>	230
<i>Nicolas Gueusquin Blanc de Blancs</i>	190
<i>Taittinger Reserve Brut</i>	170
<i>Moet & Chandon Rose Imperial</i>	170
<i>Nicolas Gueusquin Rose 1er</i>	160
<i>Veuve Clicquot Champagne Brut Yellow Label</i>	160
<i>Marie Stuart Cuvee de la Reine Brut</i>	155
<i>Louis Roederer Brut Premier</i>	130
<i>Moet & Chandon Imperial</i>	125
<i>Veuve Clicquot Champagne Brut Yellow Label (375ml)</i>	90

SPARKLING.

<i>Omyrose Kyol(오미로제 쥘), Korea</i>	100
<i>Domaine Pignier Cremant du Jura Brut Nature NV, France</i>	95
<i>Lou Dumont Cremant de Bourgogne NV, France</i>	80
<i>Lou Dumont Cremant de Bourgogne Rose NV, France</i>	80
<i>Louis Bouillot Cremant De Bourgogne Brut Perle Rare Eminent, France</i>	80
<i>Francois Labet, Cremant de Bourgogne NV, France</i>	80
<i>Abbazia Extra Dry NV, Italy</i>	70
<i>Abbazia Rose Dolce NV, Italy</i>	70

WHITE.

<i>Domaine Bruno Colin Chassagne Montrachet 1er Cru La Maltroie, France</i>	330
<i>Domaine Bernard Defaix Chablis Grand Cru Bougros, France</i>	250
<i>Nicolas-Jay Bishop Creek Chardonnay, U.S.A</i>	240
<i>Domaine Michel Caillot Meursault Le Limozin, France</i>	220
<i>Chappellet, Grower Collection, Calesa Vineyard, Chardonnay, U.S.A</i>	190
<i>Au Bon Climat 'Bien Nacido Vineyard' Chardonnay, U.S.A</i>	180
<i>Au Bon Climat, Nuits-Blanches Chardonnay, U.S.A</i>	170

WHITE.

<i>Domaine Matrot Saint-Romain, France</i>	165
<i>Clos Du Val Chardonnay, U.S.A</i>	160
<i>Au Bon Climat Wild Boy Chardonnay, U.S.A</i>	140
<i>Domaine Laporte, Sancerre 'La Comtesse', France</i>	140
<i>Domaine Ragot Givry Blanc Champs Pourot, France</i>	130
<i>Donatien Bahuaud N7 – Sancerre AOP Sauvignon Blanc, France</i>	130
<i>Alex Gambal Chardonnay, France</i>	130
<i>Truchard Vineyard, Chardonnay, U.S.A</i>	120
<i>Maldonado, Farm Worker, Chardonnay, U.S.A</i>	110
<i>Rombauer, Sauvignon Blanc, U.S.A</i>	110
<i>Pascal Jolivet, Sancerre Blanc, France</i>	100
<i>Butter, Chardonnay, U.S.A</i>	90
<i>Alex Gambal Bourgogne Aligote, France</i>	90
<i>STEL+MAR Chardonnay, U.S.A</i>	80

DESSERT.

<i>Vin de Constance, South Africa</i>	230
<i>Vignerons Catalans Rivesaltes Ambre, France</i>	130
<i>Schmitt & Sohne Beerenauslese, Germany</i>	110

RED.

Italy

<i>De Stefani Stefen 1624 Single Vinyard DOCG Marzemino, Veneto</i>	390
<i>Fattoria Le Pupille Saffredi Cabernet Sauvignon Merlot, Toscana</i>	380
<i>San Felice, IL Quercione Brunello di Montalcino Riserva Sangiovese, Toscana</i>	370
<i>Fontanafredda, Barolo Vina La Rosa Nebbiolo, Barolo</i>	360
<i>Casanova di Neri, Brunello di Montalcino 'Tenuta Nuova', Toscana</i>	350
<i>Mirafiore Lazzarito Nebbiolo, Barolo</i>	320
<i>Feudi Patrimo Campania Rosso IGT, Campania</i>	270
<i>Caparzo La Casa Brunello di Montalcino, Toscana</i>	250
<i>La Fuga Le Due Sorelle Brunello Di Montalcino Riserva, Toscana</i>	240
<i>Ai suma, Barbera d'Asti D.O.C.G, Asti</i>	220
<i>Mazzei Concerto di Fonterutoli, Toscana</i>	210
<i>Mirafiore Barolo</i>	180
<i>Fontanafredda, Barolo Serralunga d'Alba</i>	180
<i>Bricco dell'Uccellone, Asti</i>	180
<i>Fontanabianca Bordini Barbaresco, Piemonte</i>	170
<i>Mazzei Castello di Fonterutoli Gran Selezione Sangiovese, Toscana</i>	170
<i>Caparzo Brunello di Montalcino, Tuscany</i>	150
<i>Fontanabianca Barbaresco</i>	150
<i>Masca Del Tacco "Piano Chiuso" Primitivo di Manduria Riserva, Puglia</i>	120
<i>Borgo del Mandorlo Primitivo di Manduria</i>	115

RED.

France

<i>Domaine Castagnier, Clos de Vougeot, Bourgogne</i>	550
<i>Domaine Marquis d'Angerville Volnay 1er Cru Clos des Angles, Bourgogne</i>	380
<i>Domaine Launay Horiot Pommard 1er Cru Chaponnieres, Bourgogne</i>	320
<i>Domaine Fontaine-Gagnard Pommard 1er Cru Rugiens, Bourgogne</i>	270
<i>Domaine Bosquet Des Papes, Chateauneuf Du Pape Chante Le Merle, Rhone</i>	210
<i>Olivier Ravoire Chateauneuf Du Pape, Rhone</i>	200
<i>Chateau Sociando Mallet, Bordeaux</i>	200
<i>E.Guigal, Hermitage Rouge 'Art Label', Rhone</i>	190
<i>Chateau Deyrem Valentin, Bordeaux</i>	190
<i>Clos du Mont-Olivet Châteauneuf-du-Pape, Rhone</i>	160
<i>Olivier Ravoire Gigondas, Rhone</i>	140
<i>Chateau Samion, Bordeaux</i>	130
<i>Chateau Montus, Madiran</i>	130
<i>Chateau du Moulin Rouge, Bordeaux</i>	125
<i>Olivier Ravoire Vacqueyras, Rhone</i>	120
<i>Poupille Castillon, Bordeaux</i>	100
<i>Red Domus, Cote de Roussillon</i>	95
<i>Clos du Mont-Olivet Côtes-du-Rhône Vieilles Vignes, Rhone</i>	80

RED.

USA

<i>Joseph Phelps Insignia, Napa Valley</i>	800
<i>Caymus Cabernet Sauvignon</i>	600
<i>Onda, Cabernet Sauvignon, Napa Valley</i>	600
<i>Silver Oak Napa Valley Cabernet Sauvignon, Napa Valley</i>	450
<i>Shafer Vinetards, One Point Five Cabernet Sauvignon</i>	350
<i>Rhys Vineyards Bearwallow Vineyard Pinot Noir, Anderson Valley</i>	350
<i>Cliff Lede Cabernet Sauvignon, Napa Valley</i>	330
<i>Silver Oak Cabernet Sauvignon, Alexander Valley</i>	330
<i>Nicolas Jay Bishop Creek Pinot Noir, Oregon</i>	320
<i>Round Pond, Rutherford</i>	240
<i>Salvestrin, Cabernet Sauvignon</i>	210
<i>Rhys Vineyards Alesia Santa Cruz Mountains Pinot Noir</i>	190
<i>Stonestreet, Cabernet Sauvignon</i>	190
<i>Duckhorn Vinyards Paradoxx, Napa Valley</i>	170
<i>Leviathan Cabernet Sauvignon, Napa Valley</i>	170
<i>Cakebread Two Creek Vineyards Pinot Noir, Mendocino County</i>	165

RED.

USA

<i>1881 Napa, Cabernet Sauvignon</i>	145
<i>Chappellet, Mountain Cuvee, Proprietor's Blend</i>	140
<i>Bedrock, Old Vine Zinfandel</i>	130
<i>Frog's Leap Merlot, Rutherford</i>	130
<i>Fortune 1621, Cabernet Sauvignon</i>	120
<i>Big smooth Old Vine Zinfandel, Lodi</i>	120
<i>Jam, Cabernet Sauvignon</i>	110
<i>Frog's Leap Zinfandel, Napa Valley</i>	110
<i>A to Z, Oregon Pinot Noir</i>	100
<i>J.D.Hurley Cabernet Sauvignon</i>	100
<i>Primarius Pinot Noir, Oregon</i>	95

RED.

International

<i>Almaviva, Chile</i>	650
<i>Carmin De Peumo, Chile</i>	420
<i>Castagna Genesis Syrah, Australia</i>	350
<i>Two Hands, Bella's Garden Shiraz, Australia</i>	180
<i>Anwilka Syrah, South Africa</i>	170
<i>Chachi Mountain Cabernet Sauvignon, Chile</i>	130
<i>Two Hands, Angels' Share Shiraz, Australia</i>	90