

---

---

O S T E R I A  
**COTTO**

---

---

O S T E R I A

ANTIPASTI.

<i>Prosciutto and Melon Salad</i> 프로슈토 멜론 샐러드	25
<i>Caesar Salad</i> 시저 샐러드	23
<i>Octopus and Fennel with Romanesco</i> 로마네스코 소스 문어와 펜넬	34
<i>Charcuterie Chopped Salad</i> 사퀴테리 찹 샐러드	27
<i>Butter Lettuce Salad with Chicken al Forno</i> 버터레투스 샐러드와 매콤한 치킨	26
<i>Filet Mignon Carpaccio with Chanterelle Mushroom</i> 클래식 안심 카르파치오와 피코리 버섯	32
<i>Lobster Burrata Caprese</i> 랍스터 부라타 카프레제	34
<i>Calamari Fritto</i> 아이올리를 곁들인 갈라마리 튀김	24
<i>Cotechino and Lentils</i> 코테크노와 렌틸콩	29
<i>Assorted Cold Cuts and Cheese</i> 모듬 콜드컷과 치즈	36
<i>Schiacciata with Burrata and Anchovy</i> 엔초비와 부라타 스키아치아타	33
<i>Seafood Stew</i> 모듬 해산물 스투	52

◆ *Add Oscietra Caviar*  
오세트라 캐비어(모든 메뉴에 추가 가능합니다.)

10g 50

O S T E R I A

**PIZZA DEL GIORNO.**

매일 변경되는 오늘의 피자입니다.

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

*Buffalo Margherita* 28

버팔로 마르게리타

*Salami Diavolo* 27

살라미 디아블로

*Brie, Cranberry, and Pistachio* 29

브리치즈, 크랜베리와 피스타치오

*Osteria Panini* 33

오스테리아 파니니 한정수량 | 런치

*Monday. Porchetta* 28

포르케타

*Tuesday. Guanchale and Ricotta* 29

구안찰레, 리코타 치즈

*Wednesday. Adobada* 28

멕시코칸풍 아도바다

*Thursday. Fennel Sausage and Scallion* 28

펜넬 소세지, 쪽파

*Friday. Philly Cheese Steak* 29

필리 치즈 스테이크

*Saturday. Smoked Mozzarella, Rucola, and White Sauce* 28

스모크 모짜렐라, 루꼴라와 화이트 소스

*Sunday. Housemade Cotto Ham and Pineapple Carpaccio* 27

하우스메이드 꼬또 햄, 파인애플 카르파치오

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, Clams, Vongole Linguine</i> 초리조, 해녀 바지락, 붕골레 링귀니	28
<i>Red Shrimp, Fennel Sausage, Calabrese Ink Tagliolini</i> 적새우, 펜넬 소세지, 칼라브레제 먹물 생면 팔리올리니	29
<i>Roman Carbonara Spaghettoni</i> 로만 까르보나라 스파게티니	27
<i>Cuttlefish Ragu, Ink Tagliolini</i> 한치 라구, 먹물 생면 팔리올리니	28
<i>Saffron, Red Shrimp, Spaghettoni</i> 샤프란 적새우, 스파게티니	31
<i>Rib Ragu, Pappardelle</i> 꽃갈비 라구, 생면 빠빠델레	33
<i>White Ragu, Gigli</i> 한우 화이트 라구, 질리	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 Spaghettoni</i> 플란차에 구운 해산물, 마리나라 스파게티니	34
<i>King Crab, Blue Crab, Rose Spaghettoni</i> 킹 크랩, 꽃게 로제 스파게티니	32
<i>Parma Prosciutto, Pecorino Fonduta, Grana Padano Gnocchi</i> 파르마 프로슈토, 삐꼬리노 폰두타, 그라나파다노 뇨끼	29
<i>Lamb Ragu Spinach Lasagna</i> 램 라구 시금치 생면 라자냐	31
<i>Shrimp, Lobster, Bisque Risotto</i> 새우, 랍스터, 비스크 리조토	35
<i>Red Scallop, Porcini, Pesto Linguine</i> 홍가리비, 포르치니, 페스토 링귀니	29

## O S T E R I A

## SECONDI.

<i>Twice Cooked Spicy Chicken</i> 부드럽게 로스팅한 후 무쇠팬에 구운 매콤한 치킨	41
<i>Chocolate Braised Oxtail</i> 다크 초콜릿 소꼬리찜	61
<i>Rack of Lamb</i> 양갈비와 카무트	56
<i>Today's Featured Fish</i> 오늘의 생선요리 (서버에게 문의해 주세요)	51
<i>Iberico Pork Chop Milanese</i> 이베리코 폭찹 밀라네제	57
<i>Porcini Rubbed Striploin</i> 포르치니 럽 채끝등심 스테이크 (소고기:국내산 한우)	63

◆ <i>Bistecca alla Fiorentina</i>	(750g) <b>230</b>
피렌체 스타일 티본 스테이크 (For share) (소고기:국내산 한우)	(1000g) <b>310</b>
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 &amp; BEVERAGE.

## Dessert

<i>Sorbet and Ice Cream</i> 소르베와 아이스크림	10
<i>Vecchio Tiramisu</i> 클래식 티라미슈	11
<i>Cheese Cake and Ice Cream</i> 치즈케이크와 아이스크림	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 &amp; 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  
**COTTO**

---

## Course A

Welcome Dish  
웰컴 디쉬

Chef's Appetizer  
오늘의 에피타이저

### Choice of Pasta

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

*Chorizo, Clams, Vongole Linguine*  
초리조, 해녀 바지락, 봉골레 링귀니

*Saffron, Red Shrimp, Spaghettini*  
사프란 적새우, 스파게티니

*Roman Carbonara Spaghettini*  
로만 까르보나라 스파게티니

*White Ragu, Gigli*  
한우 화이트 라구, 질리

*Rib Ragu, Pappardelle*  
꽃갈비 라구, 생면 빠빠델레

*Grilled Seafood, Marinara Spaghettini*  
플란차에 구운 해산물, 마리나라 스파게티니

*King Crab, Blue Crab, Rose Spaghettini*  
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

### 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 폭찹 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 &amp; 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 &amp; Chandon Imperial</i>	125
<i>Veuve Clicquot Champagne Brut Yellow Label (375ml)</i>	90

O S T E R I A

---

**SPARKLING.**

---

<i>Omyrose Kyol(오미로제 걸), 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 Pourrot, 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 &amp; Sohne Beerenauslese, Germany</i>	110

---

**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 &amp; 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 Paraduxx, 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