
O S T E R I A
COTTO

O S T E R I A

LUNCH COURSE.

모임 및 단체 디너 코스는 사전 문의를 통해 준비되고 있습니다.
자세한 사항은 직원에게 문의해 주시기 바랍니다.

Course A

Everyday 11:30 -14:00

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.

Vongole Linguine

봉골레 링귀니

Red Shrimp, Fennel Sausage, Calabrese Ink Tagliolini

적새우, 펜넬 소시지, 칼라브레제 먹물 생면 팔리올리니

Roman Carbonara Spaghettoni

로만 까르보나라 스파게티니

Spicy Vodka Rigatoni

스파이시 보드카 리가토니

Rib Ragu, Pappardelle

꽃갈비 라구, 생면 빠빠델레

Grilled Seafood, Marinara Spaghettoni

플란차에 구운 해산물, 마리나라 스파게티니

Blue Crab, Rose Spaghettoni

꽃게 로제 스파게티니

Chef's Special Pasta

오늘의 셰프 파스타

Dessert & Coffee or Tea 디저트 & 커피 또는 차

48,000

per person

Course B

Everyday 11:30 -14:00

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

Pork Chop Milanese

지리산 흑돼지 폭찹 밀라네제

(돼지고기:국내산)

Porcini Rubbed Striploin

포르치니 럽 채끝등심 스테이크

(소고기:국내산 한우)

Dessert & Coffee or Tea 디저트 & 커피 또는 차

68,000

per person

O S T E R I A

ANTIPASTI.

<i>Prosciutto and Melon Salad</i> 프로슈토 멜론 샐러드	27
<i>Caesar Salad</i> 시저 샐러드	24
<i>Octopus and Fennel with Romanesco</i> 로마네스코 소스 문어와 펜넬	34
<i>Charcuterie Chopped Salad</i> 사퀴테리 찹 샐러드	27
<i>Panzanella Salad with Grilled Seasonal Fruit</i> 구운 제철 과일 판자렐라 샐러드	27
<i>Filet Mignon Carpaccio with Chanterelle Mushroom</i> 클래식 안심 카르파치오와 피코리 버섯	33
<i>Burrata Caprese</i> 부라타 카프레제	32
<i>Calamari Fritto</i> 갈라마리 튀김과 아이올리	26
<i>Broccoli and Cannellini Beans with Burrata</i> 부라타를 곁들인 카넬리니빈과 브로컬리니	29
<i>Assorted Cold Cuts and Cheese</i> 모듬 콜드컷과 치즈	36
<i>Ricotta Polpette</i> 토마토 소스의 리코타 미트볼	33
<i>Insalata di Pesce</i> 모듬 해산물 절임	53

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

10g 50

O S T E R I A

PIZZA.

<i>Buffalo Margherita</i> 버팔로 마르게리타	30
<i>Salami Diavolo</i> 살라미 디아블로	27
<i>Brie, Cranberry and Pistachio</i> 브리치즈, 크랜베리와 피스타치오	29
<i>Philly Cheese Steak</i> 필리 치즈 스테이크	29
<i>Housemade Cotto Ham and Pineapple Carpaccio</i> 하우스메이드 꼬또 햄, 파인애플 카르파치오	27
◆ <i>Osteria Panini</i> 오스테리아 파니니 한정수량 런치	26

모임 및 단체 디너 코스는 사전 문의를 통해 준비되고 있습니다.
자세한 사항은 직원에게 문의해 주시기 바랍니다.

O S T E R I A

PRIMI.

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

<i>Aglie e Olio Spaghetti</i> 알리오 올리오 스파게티 (폴리아의 '코라티나' 오일로 마무리합니다)	28
<i>Vongole Linguine</i> 봉골레 링귀니 (시칠리아의 '노첼라라 델 벨리체' 오일로 마무리합니다)	29
<i>Red Shrimp, Fennel Sausage, Calabrese Ink Tagliolini</i> 적새우, 펜넬 소세지, 갈라브레제 먹물 생면 팔리올리니	30
<i>Roman Carbonara Spaghettoni</i> 로만 까르보나라 스파게티니	27
<i>Bucatini all'Amatriciana</i> 구안찰레, 매콤한 토마토 소스 아마트리치아나 부카티니	27
<i>Classic Italian Polpette, Spagettini</i> 클래식 이탈리아안 미트볼 스파게티니	28
<i>Alla Gricia, Spaghettoni</i> 구안찰레, 삐꼬리노, 그리시아 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>Spicy Vodka Rigatoni</i> 스파이시 보드카 리가토니	32
<i>Grilled Seafood, Marinara Spaghettoni</i> 플란차에 구운 해산물, 마리나라 스파게티니	34
<i>Blue Crab, Rose Spaghettoni</i> 꽃게 로제 스파게티니	31
<i>Homemade Sausage, Taleggio, Ricotta Gnocchi</i> 홈메이드 소시지, 리코타 뇨끼	29
<i>Lamb Ragu Spinach Lasagna</i> 램 라구 시금치 생면 라자냐	32
<i>Morel and Porcini Risotto</i> 모렐과 포르치니 버섯 리조또	36

O S T E R I A

SECONDI.

<i>Twice Cooked Spicy Chicken</i> 부드럽게 로스팅한 후 무쇠팬에 구운 매콤한 치킨	43
<i>Rack of Lamb</i> 양갈비와 카무트	56
<i>Today's Featured Fish</i> 오늘의 생선요리 (서버에게 문의해 주세요)	52
<i>Pork Chop Milanese</i> 지리산 흑돼지 폭찹 밀라네제 (돼지고기:국내산)	50
<i>Porcini Rubbed Striploin</i> 포르치니 럽 채끝등심 스테이크 (소고기:국내산 한우)	64

◆ <i>Bistecca alla Fiorentina</i> 피렌체 스타일 티본 스테이크 (<i>For share</i>) (소고기:국내산 한우) 부드러운 안심과 육즙이 풍부한 등심을 한번에 맛보실 수 있는 피렌체 스타일의 티본	(750g) 230
--	-------------------

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

DESSERT & BEVERAGE.

Dessert

<i>Gelato of the Day</i> 오늘의 아이스크림	12
<i>Vecchio Tiramisu</i> 클래식 티라미슈	13
<i>Cassata</i> 카사타	18

Cocktail

<i>Label 5 Highball</i> 라벨 5 하이볼	8
<i>Sangria</i> 샹그리아	10
<i>Glenfiddich Highball</i> 글렌피딕 하이볼	11

Beer

<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

Drinks

<i>Coke / Sprite / Zero (Coke, Sprite)</i> 콜라 / 스프라이트 / 제로 (콜라, 스프라이트)	4
<i>Noah's Juice (Orange / Richmango)</i> 노아 주스 (오렌지, 리치망고)	6
<i>Ade</i> 에이드	7
<i>(Grapefruit / Lemon / Orange / Shine Muscat)</i> 자몽 / 레몬 / 오렌지 / 샤인머스캣	
<i>Lauretana (Natural / Sparkling)</i> 라우레타나 워터	(750ml) 9

Coffee & Tea (Hot/Iced)

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