
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	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 브로콜리	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

O S T E R I A

PRIMI.

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

<i>Aglio e Olio Spaghettoni</i> 알리오 올리오 스파게티니 (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, 칼라브레제 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 Polpetta, Spagettini</i> 클래식 이탈리아인 미트볼 스파게티니	28
<i>Alla Gricia, Spaghettoni</i> 구안찰레, 빼꼬리노, 그리시아 스파게티니	31
<i>Rib Ragù, Pappardelle</i> 꽃갈비 라구, 생면 빠빠델레	33
<i>White Ragù, 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 Ragù 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>	(750g) 230
피렌체 스타일 티본 스테이크 (<i>For share</i>) (소고기:국내산 한우)	
부드러운 안심과 육즙이 풍부한 등심을 한번에 맛보실 수 있는 피렌체 스타일의 티본	

O S T E R I A

DESSERT & BEVERAGE.

Dessert

<i>Sorbet and Ice Cream</i> 소르베와 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 / Zero Coke / Sprite</i> 콜라 / 제로콜라 / 스프라이트	4
<i>Noah's Juice</i> 노아 주스	6
<i>Lauretana (Natural / Sparkling)</i> 라우레타나 워터	(750ml) 9

Coffee & Tea (Hot/Iced)

<i>Americano / Espresso</i> 아메리카노 / 에스프레소	5
<i>Double Espresso / Cafe Latte</i> 더블 에스프레소 / 카페라떼	6
<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