

---

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

---

O S T E R I A

ANTIPASTI.

<i>Squid and Pancetta Cotta Salad</i> 갑오징어와 판체타 꼬따 샐러드	28
<i>Caesar Salad</i> 시저 샐러드	22
<i>Avocado Rucola Salad with Grilled Octopus</i> 그릴드 문어 아보카도 루꼴라 샐러드	32
<i>Chopped Salad with Grain Crusted Chicken</i> 그레인 크러스트 치킨과 찹 샐러드	24
<i>Potato Cheese Frico</i> 감자 치즈 프리코	23
<i>Filet Mignon Carpaccio with Chanterelle Mushroom</i> 클래식 안심 카르파치오와 피코리 버섯	31
<i>Grilled Watermelon with Truffle Burrata and Langostino Ceviche</i> 구운 수박에 올린 트러플 부라타와 랑고스티노 세비체	28
<i>Calamari Fritto</i> 아이올리를 곁들인 갈라마리 튀김	24
<i>Antipasto Misto</i> 쿨라텔로, 판체타 꼬따, 치즈, 올리브와 에어브레드	32
<i>Cotto Panini</i> 오스테리아 꼬또 파니니 한정수량   런치	26

O S T E R I A

**PIZZA DEL GIORNO.**

매일 변경되는 오늘의 피자입니다.

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

<i>Buffalo Margherita</i> 버팔로 마르게리타	25		<i>Porchetta</i> 포르케타	27
--	----	--	--------------------------	----

*Monday.* *Housemade Cotto Ham and Pineapple Carpaccio* 24  
하우스메이드 꼬또 햄과 파인애플 카르파치오

*Tuesday.* *Fennel Sausage and Mushroom* 26  
펜넬 소세지와 머쉬룸

*Wednesday.* *Salami Diavolo* 26  
살라미 디아블로

*Thursday.* *Philly Cheese Steak* 27  
필리 치즈 스테이크

*Friday.* *Brie, Cranberry, and Pistachio* 27  
브리 치즈, 크랜베리와 피스타치오

*Saturday.* *Fresh Truffle and Housemade Sausage* 31  
프레쉬 트러플과 하우스메이드 소세지

*Sunday.* *Smoked Mozzarella, Rucola, and White Sauce* 26  
스모크 모짜렐라, 루꼴라와 화이트 소스

---

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

---

## O S T E R I A

## PRIMI.

식단 관리를 하시는 분들을 위해 모든 파스타 메뉴는 유기농 통밀로 변경 가능합니다.

<i>Bucatini all'Amatriciana</i> 구안찰레, 매콤한 토마토 소스 아마트리치아나 부카티니	25
<i>Razor Clam, Short-necked Clam, Linguine</i> 맛조개, 모시조개, 봉골레 링귀니	28
<i>Red Shrimp, Olive, Fennel Sausage, Calabrese Fusilli Lunghi</i> 적새우, 올리브, 펜넬 소세지, 칼라브레제 생면 푸질리 롱기	28
<i>Roman Carbonara Spaghettoni</i> 로만 까르보나라 스파게티니	26
<i>Octopus Ragu, Garlic Cream, Paccheri</i> 문어 라구, 갈릭 크림, 생면 파게리	28
<i>Rib Ragu, Pappardelle</i> 꽃갈비 라구, 생면 빠빠델레	30
<i>Korean Cattle White Ragu, Cavatelli</i> 한우 화이트 라구, 생면 카바텔리	29
<i>Fresh Truffle, Norcia Tagliolini</i> 프레쉬 트러플, 노르치아 생면 팔리올리니	35
<i>Shrimp Ravioli with Bisque Sauce</i> 비스크와 두가지 컬러의 새우 생면 라비올리	29
<i>Grilled Seafood, Marinara Spaghettoni</i> 플란차에 구운 해산물, 마리나라 스파게티니	32
<i>King Crab, Blue Crab, Rose Spaghettoni</i> 킹 크랩, 꽃게 로제 스파게티니	31
<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	29
<i>Squid, Bottarga, Linguine</i> 갑오징어, 보타르가, 링귀니	34
<i>Culatello, Kabocha Squash, Arborio Risotto</i> 쿨라텔로, 단호박, 아르보리오 리조토	29

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>Grain Crusted Lamb Chop with Caponata</i> 그레인 크러스트 양갈비 카포나타	52
<i>Today's Featured Fish</i> 오늘의 생선요리 (서버에게 문의해 주세요)	49
<i>Iberico Pork Chop Milanese</i> 이베리코 폭찹 밀라네제	51
<i>Porcini Rubbed Striploin</i> 포르치니 럽 채끝등심 스테이크 (소고기:국내산 한우)	63

◆ <i>Bistecca alla Fiorentina</i>	(750g) 190
피렌체 스타일 티본 스테이크 (For share) (소고기:국내산 한우)	(1000g) 240
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</i> 치즈 케익	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	Glass 9 / Bottle 45
<i>Cosmos Ale / Wollong Blanc</i> 코스모스 에일 / 월롱 블랑	Glass 9 / Bottle 45

## 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