

La  
SCALA

ITALIAN  
GRILL



닭고기, 쇠고기, 돼지고기, 난류(가금류), 우유, 메밀, 땅콩, 호두, 대두, 밀, 글루텐, 고등어, 게, 새우, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함), 복숭아, 토마토, 아황산류, 잣 등은 알러지를 유발할 수 있으며, 그 외 알러지가 있는 고객께서는 미리 말씀하여 주시기 바랍니다.

Please be aware that our food may contain or come into contact with common allergens such as chicken, beef, pork, egg(Poultry), milk(dairy products), buckwheat, peanut, walnut, soybean, wheat, gluten, mackerel, crab, shrimp, squid, shellfish (not limited to oyster, abalone, and mussel), peach, tomato, sulfites, and pine nuts. Please ask our staff for more information in advance if you have any food allergy or dietary requirements.

특정 음식에 알러지가 있거나 특이 반응이 있으신 분은 직원에게 미리 알려주시기 바랍니다.

Please inform our staff in advance if you have any food allergies or allergic reactions.

모든 메뉴에는 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

**All prices are inclusive of 10% service charge and 10% VAT.**

## 원산지

### Country of Origin

한우 안심, 등심 (소고기: 국내산 한우)

토마호크 (소고기: 미국산-뼈포함)

US 안심, 등심 (소고기: 미국산)

미국산 프라임 꽃등심 (소고기: 미국산)

티본 스테이크 (소고기: 미국산-뼈포함)

양고기 (호주산-뼈포함)

호주산 와규 안심 (소고기: 호주산)

푸아그라 (오리간: 프랑스)

베이컨 (돼지고기: 미국산)

U,S 소고기 (소고기: 미국산)

블로네제 (소고기: 미국산, 돼지고기: 국내산)

햄버거 패티 (소고기: 미국산, 돼지고기: 국내산)

프로슈토: 이탈리아 산

트리플: 이탈리아

닭고기, 육수용닭: 국내산

참다랑어: 원양산

참돔, 옥돔: 국내산

광어: 국내산

도미: 국내산

한치: 국내산

가리비: 중국산

배추, 고춧가루: 국내산

쌀: 국내산

# LA SCALA SIGNATURE

---

## INSALATA DI POLPO

Octopus Salad with Potatoes, Cherry Tomatoes and Olives

감자, 방울 토마토, 올리브를 곁들인 문어 샐러드

**43,000**

## BIANCA DI FUNGHI

Truffle Flavor, Mozzarella, Parmigiano Reggiano and Assorted Mushrooms

트러플 풍미의 포르치니 버섯과 표고버섯을 곁들인 버섯 피자

**43,000**

## FETTUCCINE NERE ALL`ASTICE

Black Ink Homemade Fettuccine with Lobster Bolognese

바닷가재, 새우 블로네제 소스에 활 랍스타 구이를 곁들인 오징어 먹물 페투치니 파스타

**60,000**

## BISTECCA ALLA FIORENTINA (900g)

"Fiorentina" U.S T-bone Steak with Seasonal Garnish and Mashed Potato

참숯에 구운 피렌체식 티본 스테이크와 구운 계절 야채, 매쉬드 포테이토

**300,000**

# LA SCALA DINNER

## CHOICE OF INSALATA

### INSALATA CAESAR

Lettuce Leaf with Bacon and Anchovy Dressing  
베이컨과 앤초비 드레싱을 곁들인 시저 샐러드

### INSALATA DI POLPO

Octopus Salad with Potatoes, Cherry Tomatoes and Olives  
감자, 방울 토마토, 올리브를 곁들인 문어 샐러드

### INSALATA DI SALMONE

Smoked Salmon Salad with Horseradish Cream, Pickled Red Onion  
홀스래디쉬 크림과 적 양파 절임을 곁들인 연어 샐러드

## CHOICE OF APPETIZER

### ZUPPA DEL GIORNO

Soup of the Day  
오늘의 수프

### CAPESANTE SCOTTATE

Seared Scallop  
가리비 구이  
**(+10,000)**

## CHOICE OF DISH

### SUGGERIMENTO DI PESCE

Chef Recommended Fish Plate  
추천 생선 요리

### PASTA DEL GIORNO

Pasta of the Day  
오늘의 파스타

### SORBETTO

Seasonal Sorbet  
계절 셔벳

## CHOICE OF MAIN

### 120,000

#### COSTOLETTE D'AGNELLO (130g)

Australian Lamb Chop, Herb Crust with Seasonal Garnish and Mashed Potato  
허브 크러스트를 올린 양 갈비와 구운 계절 야채, 매쉬드 포테이토

### 150,000

#### FILETTO DI MANZO COREANO (110g)

Korean Beef Tenderloin with Seasonal Garnish and Mashed Potato  
한우 안심과 구운 계절 야채, 매쉬드 포테이토

### 150,000

#### CONTROFILETTO DI MANZO COREANO (110g)

Korean Beef Sirloin with Seasonal Garnish and Mashed Potato  
숙성 한우 채끝 등심과 구운 계절 야채, 매쉬드 포테이토

### 180,000

#### FILETTO DI MANZO AUSTRALIANO (180g)

Australian Wagyu Tenderloin Steak with Seasonal Garnish and Mashed Potato  
호주산 와규 안심과 구운 계절 야채, 매쉬드 포테이토

### 200,000

#### BISTECCA ALLA ROSSINI (110g)

Korean Beef Tenderloin Rossini Steak with Seasonal Garnish  
한우 안심과 푸아그라, 후레쉬 트러플을 곁들인 로시니 스테이크

### DOLCE

### DESSERT

### 디저트

### Caffè O Tè

### Coffee or Tea

### 커피 또는 차

# LA SCALA ITALIAN PETIT FAMIGLIA

(2 People)

## INSALATA DI POLPO

Octopus Salad with Potatoes, Cherry Tomatoes and Olives

감자, 방울 토마토, 올리브를 곁들인 문어 샐러드

## SCELTA DELLA PIZZE

Choice of Pizza (M)

피자 메뉴 중 1가지 선택

### CHOICE OF PASTA

#### FETTUCCINE NERE ALL'ASTICE

Black Ink Homemade Fettuccine with Lobster Bolognese and Live Lobster  
바닷가재와 새우 볼로네제 소스에 활 랍스타 구이를 곁들인 오징어 먹물 페투치니 파스타)

OR

#### SPAGHETTI ALLA CHITARRA

Chitarra Spaghetti with Prawn, Calamari and Scallops  
(Choice of Tomato, Cream, Oil Sauce)

새우, 한치, 관자 등의 해산물을 사용한 키타라 파스타  
(토마토, 크림, 오일 소스 중 선택)

### CHOICE OF MAIN DISH

#### CONTROFILETTO DI MANZO (300g)

U.S Beef Rib Eye with Seasonal Garnish and Mashed Potato  
참숯에 구운 미국산 꽃 등심과 구운 계절 야채, 매쉬드 포테이토

OR

#### BISTECCA ALLA FIORENTINA (900g)

"Fiorentina" U.S T-bone Steak with Seasonal Garnish and Mashed Potato  
참숯에 구운 피렌체식 티본 스테이크와 구운 계절 야채, 매쉬드 포테이토

(+160,000)

## DOLCE

Dessert

디저트

Caffè O Tè

Coffee or Tea

커피 또는 차

**260,000**

# LA SCALA ITALIAN FAMIGLIA MENU

(4 People)

## INSALATA CAESAR

Lettuce Leaf with Sous Vide Chicken Breast, Bacon, and Anchovy Dressing

수비드 치킨, 베이컨, 앤초비 드레싱을 곁들인 시저 샐러드

## INSALATA DI POLPO

Octopus Salad with Potatoes, Cherry Tomatoes and Olives

감자, 방울 토마토, 올리브를 곁들인 문어 샐러드

## SCELTA DELLA PIZZE

Choice of Pizza (L)

피자 메뉴 중 1가지 선택

## CHOICE OF PASTA

### FETTUCCINE NERE ALL`ASTICE

Black Ink Homemade Fettuccine with Lobster Bolognese

바닷가재와 새우 볼로네제 소스에 활 랍스타 구이를 곁들인 오징어 먹물 페투치니 파스타

OR

### SPAGHETTI ALLA CHITARRA

Chitarra Spaghetti with Prawn, Calamari and Scallops  
(Choice of Tomato, Cream, Oil Sauce)

새우, 한치, 관자 등의 해산물을 사용한 기타라 파스타  
(토마토, 크림, 오일 소스 중 선택)

## CHOICE OF MAIN DISH

### SURF & TURF

BISTECCA TOMAHAWK (1kg), E FRUTTI DI MARE

U.S Tomahawk Steak, Shrimp, Calamari and Abalone with Seasonal Garnish

참숯에 구운 토마호크 스테이크와 해산물을 곁들인 서프 앤 터프

OR

BISTECCA ALLA FIORENTINA (900g), E FRUTTI DI MARE

"Fiorentina" U.S. T-bone Steak, Shrimp, Calamari and Abalone  
with Seasonal Garnish

참숯에 구운 피렌체식 티본 스테이크와 해산물을 곁들인 서프 앤 터프

(+ 10,000)

DOLCE

Dessert

디저트

Caffè O Tè

Coffee or Tea

커피 또는 차

**520,000**

# ANTIPASTI & ZUPPE

## (APPETIZERS & SOUP)

---

INSALATA CAESAR KRW 35,000

Lettuce leaf with Sous Vide Chicken Breast, Bacon and Anchovy Dressing  
수비드 치킨, 베이컨, 앤초비 드레싱을 곁들인 시저 샐러드

INSALATA CAPRESE 37,000

Caprese Salad with Burrata Cheese, Tomato and Basil Pesto  
부라타 치즈, 방울 토마토, 바질 페스토를 곁들인 카프레제 샐러드

INSALATA DI SALMONE 37,000

Smoked Salmon Salad with Horseradish Cream, Pickled Red Onion  
홀스래디쉬 크림과 적 양파 절임을 곁들인 연어 샐러드

INSALATA DI POLPO 43,000

Octopus Salad with Potatoes, Cherry Tomatoes and Olives  
감자, 방울 토마토, 올리브를 곁들인 문어 샐러드

INSALATA AI FRUTTI DI MARE 45,000

Seafood Salad with Shrimp, Abalone, Scallop and Smoked Salmon  
새우, 전복, 가리비, 훈제연어를 곁들인 해산물 샐러드

ZUPPA DI FRUTTI DI MARE 10,000

Seafood Chowder Soup with Shrimp, Scallop and Mussel  
새우, 가리비, 홍합을 넣어 만든 부드러운 해산물 차우더 수프

ZUPPA DI FUNGHI 15,000

Button Mushroom Cream Soup with Fresh Truffles and Croutons  
이탈리아산 생 트러플과 크루통을 곁들인 양송이 버섯 크림 수프

ZUPPA DI CIPOLLE ALLA FRANCESE 15,000

French Onion Soup with Baguette, Gruyere Cheese and Caramelized Onion  
바게트빵, 그뤼에르 치즈, 카라멜 라이징한 양파 수프



# PASTE (PASTA)

---

AGLIO E OLIO (LACTO-OVO)	KRW 30,000
Aglie e Olio pasta with Garlic, Olive oil, Peperoncino and Parsley 오일과 마늘의 풍미가 조화로운 알리오 올리오	
CARBONARA	38,000
Carbonara pasta with Bacon, Garlic, Pecorino Cheese, Cream and Egg Yolk 고소한 페코리노 치즈와 베이컨을 곁들인 까르보나라	
LINGUINE ALL'ARRBBIATA DI MARE	45,000
Seafood Arrabbiata Linguine Pasta with Spicy Tomato Sauce, Shrimp, Calamari and Scallop 매콤한 토마토 소스에 새우, 한치, 관자 등의 해산물을 곁들인 아라비아따 링귀니 파스타	
SPAGHETTI ALLA CHITARRA	45,000
Chitarra Spaghetti with Prawn, Calamari and Scallops (Choice of Tomato, Cream, Oil Sauce) 새우, 한치, 관자 등의 해산물을 곁들인 키타라 파스타 (토마토, 크림, 오일 소스 중 선택)	
RAGU ALLA BOLOGNESE	45,000
Bolognese Pasta with Meat Ragu Sauce, Tomato, Basil and Parmesan Cheese 볼로나 지방풍의 다진 고기를 이용한 토마토 미트 소스 파스타	
PASTA AL TARTUFO	55,000
Mushroom Pasta with Fresh Truffle and Mushroom Sauce 이탈리아산 생 트러플과 버섯 소스를 곁들여 깊은 맛이 일품인 버섯 소스 파스타	
PASTA DI MANZO	55,000
Rose sauce, U.S Beef Tenderloin Pasta with Arugula and Parmesan Cheese 부드러운 소고기를 곁들인 로제 소스의 만조 파스타	
FETTUCCINE NERE ALL'ASTICE	60,000
Black Ink Homemade Fettuccine with Lobster Bolognese Sauce and Live Lobster 바닷가재 볼로네제 비스큐 소스에 활 랍스타 구이를 곁들인 오징어 먹물 페투치니 파스타	
RISOTTO ALLA PESCATORA	45,000
Lobster Bisque Ragu Sauce Risotto with Abalone, Shrimp, Calamari and Scallop 전복, 새우, 한치, 가리비를 곁들인 비스큐 라구 소스 리조또	

# DAL BRACIERE (CHARCOAL GRILL)

---

BISTECCA ALLA FIORENTINA (900g) KRW 300,000

"Fiorentina" U.S T-bone Steak with Seasonal Garnish and Mashed Potato

참숯에 구운 피렌체식 티본 스테이크와 구운 계절 야채, 매쉬드 포테이토

BISTECCA TOMAHAWK (1kg) 290,000

U.S Tomahawk Steak with Seasonal Garnish and Mashed Potato

참숯에 구운 토마호크와 구운 계절 야채, 매쉬드 포테이토

FILETTO ALLA ROSSINI (180g) 210,000 | 260,000

Korean Beef Tenderloin Rossini Steak with Seasonal Garnish

한우 안심과 푸아그라, 후레쉬 트러플을 곁들인 로시니 스테이크

(1+)

(1++)

CONTROFILETTO DI MANZO COREANO (220g) 160,000

Korean Beef Sirloin with Seasonal Garnish and Mashed Potato

참숯에 구운 최상급 숙성 한우 채끝 등심과 구운 계절 야채, 매쉬드 포테이토

CONTROFILETTO DI MANZO (300g) 130,000

U.S Prime Rib Eye with Seasonal Garnish and Mashed Potato

참숯에 구운 미국산 프라임 등급 꽃등심과 구운 계절 야채, 매쉬드 포테이토

FILETTO DI MANZO COREANO (180g) 130,000 | 180,000

Korean Beef Tenderloin with Seasonal Garnish and Mashed Potato

참숯에 구운 한우 안심과 구운 계절 야채, 매쉬드 포테이토

(1+)

(1++)

FILETTO DI MANZO AUSTRALIANO (180g) 120,000

Australian WAGYU Tenderloin with Seasonal Garnish and Mashed Potato

참숯에 구운 호주산 와규 안심과 구운 계절 야채, 매쉬드 포테이토

COSTOLETTE D'AGNELLO (260g) 120,000

Australian Lamb Chops, Herb Crust with Seasonal Garnish and Mashed Potato

참숯에 구워 허브 크러스트를 입힌 양갈비와 구운 계절 야채, 매쉬드 포테이토

## FRUTTI DI MARE (SEAFOOD)

SURF & TURF KRW 340,000

Lobster, Shrimp, Abalone, Calamari, U.S Rib Eye (300g) and U.S Tenderloin (130g)  
서프 앤드 터프와 구운 계절 야채, 매쉬드 포테이토  
(바닷가재, 새우, 전복, 한치, 꽃등심, 안심)

ASTICE (600g) 120,000

Roasted Live Lobster with Seasonal Garnish  
허브 버터로 구운 활 바닷가재와 계절 야채

PESCE DEL GIORNO 65,000

Fish of the Day with Seasonal Garnish  
오늘의 생선과 계절 야채

## CONTORNO (SIDE DISH)

PATATINE FRITTE 10,000

French Fries  
감자 튀김

PURÉ DI PATATE 10,000

Truffle flavored Mashed Potato  
트러플 풍미의 감자 매쉬

PADELLATA DI FUNGHI 10,000

Sautéed Button Mushrooms and Bacon  
베이컨을 곁들인 양송이버섯 볶음

ASPARAGI E UOVA 10,000

Asparagus, Parmesan Cheese and Egg  
아스파라거스 구이와 계란

VERDURE GRIGLIATE 10,000

Roasted Seasonal Vegetable  
구운 계절 야채

## PIZZE (PIZZA)

	(M)	(L)
MARGHERITA (LACTO-OVO) Mozzarella, Tomato, Basil and Oregano 모짜렐라, 토마토소스, 바질, 오레가노의 마르게리타 피자	KRW 18,000	36,000
QUATTRO FORMAGGI (LACTO-OVO) Mozzarella, Cheddar, Gorgonzola and Parmigiano Reggiano 4종류의 (모짜렐라, 체다, 고르곤졸라, 파미지아노) 치즈 피자	20,000	40,000
QUATTRO STAGIONI Four different kinds of Pizza: Margherita, Cheese, Porchini, and Arugula & Prosciutto 마르게리타, 치즈 피자, 포르치니 버섯 피자, 루꼴라&프로슈토 피자의 4가지 맛 스타치오니 피자	22,000	44,000
BIANCA DI FUNGHI (LACTO-OVO) Truffle Flavor, Mozzarella, Parmigiano Reggiano and Assorted Mushrooms 트러플 풍미의 포르치니 버섯과 표고버섯을 곁들인 버섯 피자	22,000	44,000

## DOLCE (DESSERT)

TIRAMISU Mascarpone Cream, Biscotti Savoiardi, Coffee`anglaise 이탈리아 전통 티라미수	20,000
TORTA Slice of Homemade Cake 홈메이드 조각 케이크	20,000
GELATO E SORBETTO Vanilla, Green Tea, Strawberry and Chocolate Ice Cream & Sorbet 바닐라, 녹차, 딸기, 초코 아이스크림과 계절 셔벳	20,000
TOAST ALLA FRANCESE Brioche French toast 브리오슈 프렌치 토스트	22,000



