

TRIP TO ITALIA MEZZOGIORNO LA SCALA DINNER

KRW 130,000

INSALATA DI FINOCCHI ARANCE E SCAMPI

Fennel and Orange Veil, Red-Banded Lobster Salad

펜넬, 오렌지 베일과 딱새우 샐러드

MINESTRONE DI VERDURE

Baby Squid 'Puttanesca' Vegetables Minestrone

푸타네스카 소스의 한치와 야채 미네스트로네

RAVIOLI DI MELANZANE

Homemade Eggplant Buffalo Mozzarella Ravioli

버팔로 모짜렐라, 가지로 속을 채운 라비올리

ADDITIONAL SELECTIONS

(+15,000)

PESCE

Pan Fried Barramundi, Caper, Shallot, Olive Beurre Blanc Sauce

뵈르블랑 소스와 샬롯, 케이퍼, 올리브를 곁들인 팬프라이 바라문디

SORBETTO

Seasonal Sorbet

계절 셔벗

CHOICE OF MAIN

PESCE

Pan Fried Grouper, Zucchini, Cacciucco

쥬킨니, 카추코 소스와 팬프라이 능성어

COSTOLETTE D`AGNELLO (130g)

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

허브 크러스트를 올린 양 갈비와 구운 계절 야채, 매시드 포테이토

(양고기-뼈포함: 호주산)

(+20,000)

FILETTO O CONTROFILETTO DI MANZO COREANO A SCELTA (110g)

Hanwoo Steak with Seasonal Garnish and Mashed Potato

(Tenderloin or Sirloin)

한우 스테이크와 구운 계절 야채, 매시드 포테이토

(안심 또는 채끝 등심 선택)

(쇠고기: 국내산 한우)

(+50,000)

FILETTO DI MANZO AUSTRALIANO (180g)

Australian Wagyu Tenderloin Steak with Seasonal Garnish and Mashed Potato

호주산 와규 안심과 구운 계절 야채, 매시드 포테이토

(쇠고기: 호주산)

(+70,000)

BISTECCA ALLA ROSSINI (110g)

Korean Beef Tenderloin Rossini Steak with Seasonal Garnish

한우 안심과 푸아그라, 생 트러플을 곁들인 로시니 스테이크

(쇠고기: 국내산 한우, 푸아그라: 프랑스)

BABA NAPOLETANO

Baba 'Traditional Napoli Cake', Lime Namelaka, Vanilla Ice Cream

나폴리 전통 바바 케이크와 라임 나멜라카, 바닐라 아이스크림

CAFFÈ O TÈ

Coffee or Tea

커피 또는 차

Dinner Only

상기 메뉴는 저녁시간에 한해서 판매 가능 합니다.