

PICCOLO BENVENUTO

LA SCALA DINNER

KRW 130,000

GLASS WINE

KRW 12,000

CARPACCIO DI MANZO AL CACAO

Hanwoo Beef Carpaccio, Burrata and Sea Urchin Aioli Sauce

한우 카르파치오와 부라타 치즈, 성게 알 아이올리 소스

(쇠고기: 국내산 한우)

ZUPPA DI ORZO

Chanterelle and Barley Soup with Cauliflower Mushroom

피코리버섯, 보리 수프와 꽃송이 버섯

CAPPELLETTI DI PARMIGIANO

Parmigiano Filled Cappelletti, Black Truffle, Lobster

파르미지아노 치즈 카펠레티, 트러플, 랍스터

ADDITIONAL SELECTIONS

(+15,000)

PESCE

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

브륄랑 소스와 샬롯, 케이퍼, 올리브를 곁들인 팬프라이 바라문디

SORBETTO

Seasonal Sorbet

계절 쇠벗

CHOICE OF MAIN

PESCE

Glazed Chilean Sea Bass, Bagnetto Verde, Asparagus

글레이즈한 메로와 애스파라거스, 바네토 베르데 소스

COSTOLETTE D'AGNELLO (130g)

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

허브 크러스트를 올린 양갈비와 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, 블랙 트러플을 곁들인 로시니 스테이크

(쇠고기: 국내산 한우, 푸아그라: 프랑스)

GELATO RISO

Rice Ice Cream and Black Rice Pudding

흰 쌀 젤라또와 달콤한 검은 쌀 푸딩

CAFFÈ O TÈ

Coffee or Tea

커피 또는 차

Dinner Only

상기 메뉴는 저녁시간에 한해서 판매 가능 합니다.