



PERCORSO DEGUSTAZIONE 테이스팅 코스

계절감을 살리고, 셰프 안드레아의 장인정신과 진정한 맛을 기념하는 엄선된 3코스 이탈리아 요리 여행
1인 2,800+ , 와인 페어링 추가 시 1,200+

I CLASSICI | THE CLASSICS | 이탈리아 전통 클래식 메뉴

Eggplant parmigiana 가지 오븐구이, 토마토 소스, 치즈	980	Gnocchi 홈메이드 감자 뇨끼, 이탈리아 4가지 치즈 소스	1,180
Parma ham burrata 신선한 부라타 치즈, 24개월 숙성 파르마 햄, 홈메이드 드레싱	1,480	Pollo alla ligure 천천히 로스팅한 닭가슴살, 화이트 와인 소스, 타자스카 올리브, 잣	2,800
Spaghetti carbonara 달걀 노른자, 페코리노 치즈, 블랙 페퍼, 관찰레	1,080	Milanese 바삭하게 튀긴 송아지 커틀릿, 상큼한 시트러스 샐러드	4,500
Bolognese 홈메이드 파파르텔레 파스타, 수제로 다진 소고기 라구	1,800	Ossobuco 저온에서 부드럽게 브레이즈한 송아지 정강이, 사프란 리소토, 신선한 그레몰라타	4,500

ANTIPASTI | STARTERS | 스타터

FREDDI | COLD | 콜드

CALDI | WARM & HOT | 워밍&핫

Insalata 프리지, 펜넬, 파르미지아노 치즈, 레몬 케이퍼 드레싱	990	Gnocco Fritto 뇨코 프리토, 브로콜리, 살사 베르데, 부라타 치즈	1,200
Burrata 신선한 부라타 치즈, 주키니 벨루테, 고등어, 건포도	1,200	Calamari 팬에 구운 오징어, 파바빈 & 에다마메 샐러드	1,900
Vitello tonnato 밀크 페드 송아지 안심, 톤나토 소스, 신선한 참치, 래디시	2,200	Capesante 팬에 구운 훗카이도 가리비, 레드 가스파초	1,900
Beef Carpaccio 소 안심 카르파초, 타자스카 올리브 드레싱, 미츠바, 셀러리, 피스타치오	1,800	Fegato grasso 팬에 구운 오리 간, 체리 리덕션, 어니언 잼 번	1,900
Tonno crudo 프리지, 펜넬, 파르메산, 레몬 케이퍼 드레싱	2,900		

ZUPPE | SOUPS | 수프

Zuppa d'aragosta 포르치니 버섯 수프	1,900	Zuppa di funghi 킹오이스터 버섯을 곁들인 랍스터 비스크 900	900
---------------------------------------	-------	---	-----

PASTA | 파스타

ARTISANAL PASTA | 아티저널 파스타

브론즈 다이를 사용하고 저온에서 천천히 건조해
식감과 풍미를 극대화한 고급 드라이 파스타

HOMEMADE PASTA | 홈메이드 파스타

매장에서 직접 만드는 생면 파스타로 매일
수제로 빚어 부드럽고 섬세한 식감을 완성합니다

Fusilli 푸실리 파스타, 호주산 락 랍스터, 바질 오일	2,800	Garganelli 달걀 노른자 가르가넬리, 선블러시드 토마토 페스토, 참치, 리코타 살라타 치즈	1,600
Orecchiette 오레키에테 파스타, 새우 육수, 매콤한 파프리카	1,600	Plin 시그니처 홈메이드 소고기 라비올리, 자체 육즙 소스	1,600
Linguine alle vongole 링귀네 파스타, 바지락, 훈연 엑스트라 버진 올리브 오일	1,800	Tagliolini 홈메이드 tagliolini, 천천히 브레이즈한 오리 다리	1,800

signature selection seafood nuts gluten vegetarian sustainably sourced authentic Italian

Please advise our service team prior to ordering should you have any food allergies, intolerances, or special dietary requirements.

All prices are in PHP, VAT-inclusive, and subject to 10% service charge.



RISO | 리조토

풍부한 맛과 크림미한 식감으로 정평이 난 숙성 카르나롤리 쌀을 사용한 정통 리조토

Risotto ai funghi 포르치니 리소토, 모렐 버섯, 비터 초콜릿	1,900	Risotto ai gamberi e basilico 바질 리소토, 킹 프라운, 선드라이드 체리 토마토	1,900
---	-------	---	-------

PIZZA

Margherita 홍그로운 토마토, 바질, 신선한 모차렐라	880	Funghi 모차렐라, 야생 버섯, 숙성 파르미지아노	980
Diavola 매콤한 살라미, 모차렐라, 타자스카 올리브, 파프리카	880	Burrata 신선한 부라타, 모르타렐라, 피스타치오	1,300

SECONDI | MAINS | 메인

PESCE | FISH | 생선

Branzino 지중해 농어, 자체 육수에 조리한 브로콜리니	3,800
Salmone 저온 로스팅 연어, 브레이즈한 샐롯, 베이비 캐러트	2,900
Gamberoni 포르치니 리소토, 모렐 버섯, 비터 초콜릿	3,800

CARNE | MEAT | 육류

Anatra 포르치니 리소토, 모렐 버섯, 비터 초콜릿	3,100
Maiale 포르치니 리소토, 모렐 버섯, 비터 초콜릿	3,400
Guancia 포르치니 리소토, 모렐 버섯, 비터 초콜릿	3,800

DALLA GRIGLIA | 그릴에서

Signature dry-aged Whisky Steak

M9 호주산 와규 토마호크(1.5kg)를 싱글 몰트 위스키로 2주간 드라이 에이징하여 깊은 풍미와 뛰어난 부드러움, 은은한 위스키 아로마를 완성했습니다.
선택 가능한 사이드 디시 3종과 시그니처 위스키 소스와 함께 제공됩니다.

18,888

Chef's Favourite

호주산 바베타 플랩 미트 200g	3,000	미국산 안심 200g 3000	3,000
호주산 본리스 M7 립아이(꽃등심) 400g	8,500	미국산 안심 300g 4800	4,800
호주산 본리스 M5 립아이(꽃등심) 500g	8,400	미국산 본리스 립아이(꽃등심) 500g	4,800
호주산 토마호크 1500g	15,000	미국산 본 인 채끝등심 600g	6,500
호주산 양갈비 랙 400g	10,000	미국산 티본 1200g	12,000
일본산 스트립로인 (채끝등심) 180g	8,800	미국산 포터하우스 1500g	14,000

Into "Sur & Turf" 300

풍부한 맛과 크림미한 식감으로 정평이 난 숙성 카르나롤리 쌀을 사용한 정통 리조토

All steaks are served with a sauce of your choice

샐롯 & 허니 / 샐사 베르테 / 블랙 페퍼 / 베어네즈 / 비얼 쥬 / 피네스트라 BBQ

CONTORNI | SIDES | 사이드

매시드 포테이토	350	제철 버섯 모듬, 블랙 트러플	500
크림시금치	350	스테이크 프라이	350
콜리플라워 그라탱, 건포도, 앤초비	500	브로콜리 소테, 파르미지아노 치즈, 잣	500
아스파라거스 소테, 마스카르포네 레몬 소스	350		

signature selection seafood nuts gluten vegetarian sustainably sourced authentic Italian

Please advise our service team prior to ordering should you have any food allergies, intolerances, or special dietary requirements.

All prices are in PHP, VAT-inclusive, and subject to 10% service charge.