



# LUNCH SET MENU

## Traditional Italian Antipasti Table

정통 이태리 전채 요리

### Soup of the Day

(chicken stock: Korean)

오늘의 스프 (육수: 국내산 닭고기)

### Chef's Special Pizza

오늘의 셰프 스페셜 피자

or

### Pasta of the Day

오늘의 파스타

or

### Abbacchio

Grilled Australian lamb chops (160g)

호주산 양갈비 구이 (160g)

or

### Filetto di Manzo

US Angus beef tenderloin (150g)

미국산 앵거스 안심 스테이크 (150g)

or

### Tagliata di Manzo

US Angus beef sirloin (170g)

미국산 앵거스 등심 스테이크 (170g)

or

### Pollo alla Cacciatore

Chicken leg cacciatore (chicken: Korean)

매콤한 토마토 소스의 치킨 카치아토레 (닭고기: 국내산)

or

### Filetto di Ippoglosso

Halibut fillet with clams (halibut: Norwegian)

조개 소스의 광어구이 (광어: 노르웨이)

### Tiramisu

Ladyfinger and mascarpone  
flavored with espresso, chocolate shaving

정통 티라미수

### Coffee or Tea

커피 또는 차

69,000

No tipping please. Price includes 10% service charge and 10% VAT.  
팁은 정중히 사양합니다. 상기 가격은 10% 봉사료와 10% 세금이 포함된 가격입니다.

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.  
특정 음식에 대해 알레르기가 있으시면 주문 전 반드시 문의 바랍니다.

Consuming raw or under-cooked meats, poultry, seafood, shellfish,  
or eggs may increase your risk of foodborne illness.  
날 음식과 덜 조리된 육류, 가금류, 해산물, 조개류와 계란의 섭취는 수인성 질환의 위험이 있을 수 있습니다.

# A LA CARTE

## APPETIZERS

- Carpaccio di Manzo 33,000  
US beef carpaccio, wild mushroom, arugula, Parmesan, balsamic vinegar  
버섯을 곁들인 미국산 쇠고기 카르파치오
-  Burrata Caprese Salad 30,000  
 Creamy mozzarella, tomatoes, extra virgin olive oil, basil pesto  
신선한 부라타치즈와 토마토, 바질페스토소스의 카프레제 샐러드
- Fritto Misto 29,000  
Crispy fried seafood selection with calamari, prawns, mussels white fish, salmon, roasted garlic dressing (halibut: Norwegian, calamari: Korean)  
지중해식 해산물 튀김 (광어: 노르웨이, 오징어: 국내산)
-  Grilled Chicken Caesar Salad 28,000  
 (chicken: Korean)  
Romaine lettuce, crispy bacon, garlic herb, croutons, anchovy, Parmesan flakes  
그릴에 구운 닭 가슴살을 얹은 시저 샐러드 (닭고기: 국내산)
- Rucola Salad 27,000  
King crab meat, plum tomatoes, extra virgin olive oil  
게살을 곁들인 루꼴라 샐러드
- Olivo's Garden Salad 21,000  
Assorted garden lettuce with cherry tomatoes, shaved fennel, carrots, marinated olives, balsamic oil vinegar  
올리보 가든 샐러드
- Assorted Cold Cuts 24,000  
Spain salami salchichon, Italian prosciutto, bruschetta  
콜드컷과 부르스게타  
(살라미 / 돼지고기: 스페인, 햄 / 돼지고기: 이탈리아)

### Olivo Specialities

No tipping please. Price includes 10% service charge and 10% VAT.  
팁은 정중히 사양합니다. 상기 가격은 10% 봉사료와 10% 세금이 포함된 가격입니다.

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.  
특정 음식에 대해 알레르기가 있으시면 주문 전 반드시 문의 바랍니다.

Consuming raw or under-cooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness.  
날 음식과 덜 조리된 육류, 가금류, 해산물, 조개류와 계란의 섭취는 수인성 질환의 위험이 있을 수 있습니다.

## SOUPS

Spicy Seafood (halibut: Norwegian) 23,000  
 Scallop, halibut, shrimp, black mussel in spicy broth, tomato, shallot

매콤한 해산물 스프 (광어: 노르웨이)

 Crustation Bisque 19,500

 (rice: Korean, blue crab: Korean)

King crab meat, Italian parsley

게살을 곁들인 비스큐 스프 (쌀, 꽃게: 국내산)

Porcini Mushroom 19,000

Wild mushrooms, white truffle oil

송로버섯향의 포르치니버섯 스프

 Minestrone 18,500

 White beans, tomato, pasta

이태리 정통의 야채스프

## PIZZAS

Calzone 37,000

Folded pizza with Spain salchichon, ricotta, tomato, Italian mortadella ham

반달 모양의 칼조네펠라

(살라미 / 돼지고기: 스페인, 햄 / 돼지고기: 이탈리아)

Pork and Sage Sausage 36,000

(pork: Korean, bacon: American)

Fresh mozzarella, tomatoes, pancetta, rosemary

이탈리안 소시지피자 (돼지고기: 국내산, 베이컨: 미국산)

 Quattro Formaggi 34,000

 Gorgonzola, robiola, pecorino, fresh mozzarella

콰트로 포르마지 피자

Parma Ham and Rucola 34,000

Mozzarella, rucola, Italian Parma ham

이태리 파마 햄을 얹은 루콜라피자 (햄 / 돼지고기: 이탈리아)

 Margherita 32,000

 Italian tomato sauce, tomatoes, mozzarella, fresh basil, extra virgin olive oil

정통 마르게리타 피자

Create your own pizza 42,000

Please select your 2 favorite flavors from above pizzas(except Calzone)

반반 피자



No tipping please. Price includes 10% service charge and 10% VAT.

팁은 정중히 사양합니다. 상기 가격은 10% 봉사료와 10% 세금이 포함된 가격입니다.

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

특정 음식에 대해 알레르기가 있으시면 주문 전 반드시 문의 바랍니다.

Consuming raw or under-cooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness.

날 음식과 덜 조리된 육류, 가금류, 해산물, 조개류와 계란의 섭취는 수인성 질환의 위험이 있을 수 있습니다.

## HOMEMADE PASTA AND RISOTTO

Tagliolini Neri e Aragosta	39,000
Black ink tagliolini, lobster meat, lobster sauce, cherry tomato, basil (blue crab: Korean) 바닷가재를 곁들인 먹물 딸리올리니 (꽃게: 국내산)	
Ravioli di baccalà	38,000
Homemade cod fish stuffed ravioli, chick pea, tomato purée 병아리콩, 토마토소스, 말린 대구 라비올리	
Lasagna Bolognese (beef: Australian)	37,000
Oven baked layered with Bolognese sauce, béchamel, mozzarella 볼로냐식의 라자냐 (쇠고기: 호주산)	
Gnocchi verdi con Gamberetto	38,000
Spinach gnocchi, shrimp, mushroom, gorgonzola cream sauce 새우, 버섯, 고르곤졸라 크림 소스, 시금치 뇨끼	
● Risotto ai Frutti di Mare	
● (rice: Korean, halibut: Norwegian)	37,000
Shrimp, calamari, clam, mussel, tomato sauce 해산물 리조또 (쌀: 국내산, 광어: 노르웨이)	
Risotto di Funghi (rice: Korean)	36,000
Porcini mushroom, shallot, Parmesan 포르치니 버섯 리조또 (쌀: 국내산)	
Tagliatelle Cremosa	38,000
King crab meat, tomato cream sauce 킹크랩, 루꼴라, 로즈소스로 맛을 낸 딸리아펠레	
Spaghetti Bolognese (beef: Australian)	36,000
Tomato and meat sauce, butter, parsley 스파게티 볼로네즈 (쇠고기: 호주산)	
● Linguine Scoglio	
● (halibut: Norwegian, blue crab: Korean)	37,000
Clam, mussel, shrimp, squid, halibut, bisque stock, tomato sauce 비스큐와 토마토소스로 맛을 낸 해산물 링귀니 (광어: 노르웨이, 꽃게: 국내산)	
Spaghetti Amatriciana	33,000
US bacon, onion, garlic, spicy tomato sauce 매콤한 토마토소스의 아마트리치아나 (베이컨 / 돼지고기: 미국산)	
● Linguine with Vongole	33,000
● Clam, garlic, extra virgin olive oil, parsley, white wine	
신선한 모시조개와 봉골레 링귀니	
Spaghetti Carbonara	33,000
US bacon, egg yolk, Parmesan 스파게티 까르보나라 (베이컨 / 돼지고기: 미국산)	

### ●● Olivo Specialities

No tipping please. Price includes 10% service charge and 10% VAT.  
팁은 정중히 사양합니다. 상기 가격은 10% 봉사료와 10% 세금이 포함된 가격입니다.

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.  
특정 음식에 대해 알레르기가 있으시면 주문 전 반드시 문의 바랍니다.

Consuming raw or under-cooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness.  
날 음식과 덜 조리된 육류, 가금류, 해산물, 조개류와 계란의 섭취는 수인성 질환의 위험이 있을 수 있습니다.

## MEAT, POULTRY AND FISH

- Ossobuco (rice: Korean) 59,000  
Australian braised milk fed veal shank (250g),  
gremolata, saffron risotto  
호주산 송아지 (250g) 요리, 샤프란 리조또 (쌀: 국내산)
- Abbacchio 67,000  
● Grilled Australian lamb chops (240g),  
rosemary potato, asparagus  
로즈마리향의 호주산 양갈비구이 (240g)
- Aragosta alla griglia 67,000  
Grilled lobster tails, tomato confit, asparagus,  
lemon herb dressing  
레몬허브소스, 바닷가재 구이
- Filetto di Manzo 67,000  
● Grilled US Angus beef tenderloin, mushrooms,  
herb gremolata (beef: 180g)  
미국산 앵거스 쇠고기 안심스테이크 (쇠고기: 180g)
- Tagliata di Manzo 66,000  
US Angus beef sirloin, pumpkin polenta,  
garlic confit (beef: 180g)  
미국산 앵거스 쇠고기 등심스테이크 (쇠고기: 180g)
- Salmone alla griglia 48,000  
Grilled salmon, button mushrooms, red pepper purée  
양송이버섯, 레드피망퓨레, 연어구이
- Filetto di Ippoglosso (halibut: Norwegian) 48,000  
Herb marinated halibut with clam, lemon butter sauce  
허브향의 광어구이 (광어: 노르웨이)
- Pollo alla Cacciatore (chicken: Korean) 48,000  
Chicken legs, tomato sauce, angel hair pasta  
엔젤헤어 파스타, 치킨 카치아토레 (닭고기: 국내산)



No tipping please. Price includes 10% service charge and 10% VAT.  
팁은 정중히 사양합니다. 상기 가격은 10% 봉사료와 10% 세금이 포함된 가격입니다.

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.  
특정 음식에 대해 알레르기가 있으시면 주문 전 반드시 문의 바랍니다.

Consuming raw or under-cooked meats, poultry, seafood, shellfish,  
or eggs may increase your risk of foodborne illness.  
날 음식과 덜 조리된 육류, 가금류, 해산물, 조개류와 계란의 섭취는 수인성 질환의 위험이 있을 수 있습니다.