



LUNCH SET MENU

Traditional Italian Antipasti Table

정통 이태리 전체 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

호주산 양갈비 구이

or

Filetto di Manzo

US Angus beef tenderloin

미국산 앵거스 안심 스테이크

or

Tagliata di Manzo

US Angus beef sirloin

미국산 앵거스 등심 스테이크

or

Pollo alla Cacciatore

Chicken leg cacciatore (chicken: Korean)

매콤한 토마토 소스의 치킨 카치아토레

(닭고기: 국내산, 소스/육수: 국내산 닭고기)

or

Filetto di Ippoglosso

Halibut fillet with clams (halibut: Norwegian)

조개 소스의 광어구이 (광어: 노르웨이)

(소스/ 육수: 호주산 쇠고기)

Tiramisu

Ladyfinger and mascarpone
flavored with espresso, chocolate shaving

정통 티라미수

Coffee or Tea

커피 또는 차

74,000

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

● Caprese 30,000

● Creamy mozzarella, tomatoes, extra virgin olive oil, basil pesto

신선한 모짜렐라치즈와 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 루콜라 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)



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 칼조네피자
(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 루꼴라피자 (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

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



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.

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 82,000
 Grilled Live lobster, tomato confit, asparagus,
 lemon herb dressing
 레몬허브소스, 활바닷가재 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.