

La Famiglia

10% VAT is included.

10%의 세금이 포함되어 있습니다.

Lunch Special “Tavola”

₩ 90,000
/ 2인 기준

Marinated Seafood with Organic Salad and Balsamic Dressing

유기농 샐러드와 발사믹 드레싱을 곁들인 해산물

Margherita Flatbread Pizza and Arugula

마르게리타 플랫브레드 피자

Beef Escalopes with Hot Vegetable, Sundried Tomato and Marsala Sauce

더운야채, 마르살라 소스를 곁들인 소안심 에스칼로프(소스와 소고기:호주산)

Daily Dessert

오늘의 디저트

Coffee or Tea

커피 또는 차

특정 음식에 알러지가 있거나 특이 반응이 있으신 분은 담당자에게 미리 알려주시기 바랍니다.
Please inform us on any food allergy or food intolerance you may have to assist your needs.

Prix Fixe Lunch

A-Course ₩ 45,000

B-Course ₩ 50,000

C-Course ₩ 55,000

Smoked Salmon Carpaccio with Lemon Salsa

레몬살사를 곁들인 훈제연어 카르파치오

Soup of the day

오늘의 수프 (닭고기 육수:국내산)

Fresh Seasonal Green Salad and Dressing

신선한 계절 샐러드와 드레싱

A-Course

Roasted Leg of Chicken with Arugula

루콜라를 곁들인 닭고기 구이(닭고기: 국내산)

B-Course

Australian Beef Rib Eye Steak with Red Wine Sauce

레드와인 소스의 호주산 등심 스테이크(소스와 쇠고기:호주산)

C-Course

Australian Beef Tenderloin Steak with Red Wine Sauce

레드와인 소스의 호주산 안심 스테이크 (소스와 쇠고기:호주산)

Coffee or Tea

커피 또는 차

특정 음식에 알러지가 있거나 특이 반응이 있으신 분은 담당자에게 미리 알려주시기 바랍니다.

Please inform us on any food allergy or food intolerance you may have to assist your needs.

La Famiglia Signature Menu (Only Lunch)

₩ 38,000

Baked Bread

식전 빵

Soup of the Day

오늘의 수프(닭고기 육수: 국내산)

Chef Special Salad with Ricotta Cheese, Smoked Salmon

리코타 치즈, 훈제연어를 곁들인 주방장 특선 샐러드

Homemade Hamburger Steak and Rigatoni Pasta Gratin with Deep Fried Potato

홈메이드 햄버거 스테이크, 리가토니 그라탕과 감자튀김

Coffee or Tea

커피 또는 차

특정 음식에 알러지가 있거나 특이 반응이 있으신 분은 담당자에게 미리 알려주시기 바랍니다.

Please inform us on any food allergy or food intolerance you may have to assist your needs.

Appetizers

Sea Scallop with Roasted Pecan, Apple, Camembert 구운 피칸, 사과, 까망베르 치즈를 곁들인 관자 구이	₩ 28,000
Burata Cheese with Raspberry Marinated Tomato and Basil Pesto 복분자 토마토, 바질 페스토와 부라타 치즈	₩ 25,000
Seafood Ragout with Chili Tomato Sauce (Langoustine, Sea Scallop, Abalone, Clam) 매콤한 토마토 소스의 해산물 라구 (청가재, 관자, 전복, 조개)	₩ 30,000
Eggplant Roll Gratin, Layered and baked with Mozzarella, Parmesan Cheese 모짜렐라, 파마산 치즈, 토마토로 속을 채운 가지 그라탕	₩ 24,000
Baked Octopus and Potato with Truffle Flavored 트리플 향을 가미한 감자와 문어구이	₩ 26,000

Soups & Salads

Soup of the day 오늘의 수프 (닭고기 육수: 국내산)	₩ 9,000
Clam Chowder Soup 크램 차우더 (베이컨: 스페인, 독일, 오스트리아산)	₩ 13,000
Caesar Salad with Shrimp 새우를 곁들인 시저 샐러드	₩ 20,000
Arugula Jamon Salad with Parmesan Cheese Drizzled with Extra Virgin Olive Oil 루콜라 하몽 샐러드 (하몽:스페인산)	₩ 26,000
Seafood and Grapefruit Salad 해산물과 자몽 샐러드	₩ 28,000

Pasta & Risotto

Seafood Spaghetti with Chili Tomato Sauce (Shrimp, Clam, Scallops, Cuttlefish) 매콤한 토마토 소스의 해산물 스파게티(갑오징어:태국산)	₩ 27,000
Rigatoni Bolognese with Meat Tomato Sauce and Burrata Cheese 미트 소스와 브라타 치즈 곁들인 리가토니 파스타(소고기:호주산)	₩ 28,000
Spaghetti Carbonara 까르보나라 크림 파스타 (베이컨: 스페인, 독일, 오스트리아산)	₩ 23,000
Cannelloni with Goat Cheese and Roasted Tomato 고트 치즈와 구운 토마토 곁들인 까넬로니	₩ 25,000
Vongole, Clam Linguine with Argula and White Wine Sauce 화이트와인 소스의 봉골레	₩ 25,000
Spaghetti Aglio e Olio with Langoustine and Garlic, Olive oil 청가재살, 마늘, 올리브 오일로 맛을 낸 스파게티	₩ 25,000
Whole Wheat Spaghetti with Sea Urchin Rose Sauce 성게 로제 소스의 통밀 파스타	₩ 28,000
Abalone Risotto with Asparagus Flavored Truffle 아스파라거스를 곁들인 트러플 향의 전복 리조또 (쌀:국내산)	₩ 28,000
Porcini Mushroom Risotto with Black Tiger Prawn 블랙 타이거 새우의 포르치니 버섯 리조또 (쌀:국내산)	₩ 28,000
Seafood Risotto with Horasan Wheat, Rose Sauce 로제 소스의 카무트 해산물 리조또 (쌀:국내산, 호라산밀:캐나다산, 갑오징어:태국산)	₩ 28,000

Flatbread Pizza & Sandwich

Flatbread Pizza with Arugula and Ricotta Cheese (cold) ₩ 30,000

루콜라, 리코타 치즈를 곁들인 플랫 브레드 피자

Margherita Flatbread Pizza (hot) ₩ 28,000

마르게리타 플랫 브레드 피자

Crab Meat, Bacon, Apple Panini with Fried Potato ₩ 19,000

감자튀김을 곁들인 게살, 베이컨, 사과 파니니 (베이컨: 스페인, 독일, 오스트리아산)

Fresh Tomato, Mozzarella and Basil Panini with Fried Potato ₩ 19,000

감자튀김을 곁들인 신선한 토마토, 모짜렐라 치즈, 바질 파니니

Beef & Fish

Beef Escalopes with Hot Vegetable and Marsala Sauce(150g) ₩ 52,000

마르살라 소스의 안심 에스칼로프 (소스와 소고기:호주산)

Korean Beef Tenderloin Steak (150g) ₩ 68,000

국내산 한우 안심 스테이크 (소스와 쇠고기: 국내산)

Australian Rack of Lamb with Thyme & Garlic (3pc) ₩ 60,000

백리향 마늘 양갈비 구이 (소스와 양갈비: 호주산)

Bone in Steak (400g) ₩ 63,000

미국산 본인 스테이크 (소스:호주산, 쇠고기:미국산)

Sea Bass with, Roasted Tomato, Asparagus and Black Olive Ragout ₩ 38,000

토마토구이, 아스파라거스, 블랙 올리브 라구를 곁들인 농어 구이 (농어: 중국산)

Pan Seared Sea Bream with White Wine Sauce ₩ 28,000

화이트 와인 소스의 도미구이(도미: 대만산)

Side Dishes

Australian Beef Tenderloin Chop Steak (250g) ₩ 60,000

호주산 안심 찹 스테이크 (소스와 쇠고기:호주산)

Sauteed Sausage and Roasted Leg of Chicken ₩ 40,000

닭고기와 소시지 구이(돼지고기: 국내산, 닭고기: 국내산)

Fresh Fruit and Cheese ₩ 30,000

신선한 과일과 치즈

Gambas Al Ajillo ₩ 30,000

바게트를 곁들인 감바스 알 아히요

Dessert

Assorted Seasonal Fresh Fruits ₩ 11,000

신선한 모든 계절 과일

Affogato (Espresso & Haagen-Dazs Ice Cream) ₩ 9,000

하겐다이즈 아이스크림 아포카토

Espresso Infused House Made Tiramisu ₩ 9,000

에스프레소 티라미슈 케익

Cheese Cake ₩ 9,000

치즈케이크

Americano, Espresso ₩ 5,000

아메리카노, 에스프레소

Café Latte, Capuccino ₩ 6,000

카페라떼, 카푸치노

Herb Tea (Chamomile, Mint, Black Tea, Green Tea) ₩ 5,000

허브차(캐모마일, 민트, 홍차, 녹차)

Dinner Set A

₩ 80,000

Burrata Cheese with Cherry Tomato and Basil Pesto

방울토마토, 바질 페스토를 곁들인 부라타 치즈

Soup of the day

오늘의 수프 (닭고기 육수:국내산)

Seafood Ragout with Chili Tomato Sauce (Shrimp, Scallop, Abalone, Clam)

해산물 라구 (새우, 관자, 전복, 조개)

Fresh Seasonal Mixed Organic Salad

신선한 유기농 계절 샐러드

Australian Beef Rib Eye Steak and Red Wine Sauce

호주산 등심 스테이크와 레드와인 소스(소스와 쇠고기:호주산)

Cheese Cake with Vanilla Sauce

바닐라 소스를 곁들인 치즈케이크

Coffee or Tea

커피 또는 차

특정 음식에 알러지가 있거나 특이 반응이 있으신 분은 담당자에게 미리 알려주시기 바랍니다.

Please inform us on any food allergy or food intolerance you may have to assist your needs.

Dinner Set B

₩ 125,000

Aperitivo

아페르띠보

Eggplant Roll with Mozzarella, Parmesan Cheese and Basil Tomato

모짜렐라, 파마산 치즈, 토마토로 속을 채운 가지 롤

Clam Chowder Soup

크램 차우더

Abalone Risotto with Asparagus Flavored Truffle

아스파라거스, 송로버섯 향의 전복 리조또

Fresh Seasonal Mixed Organic Salad

신선한 유기농 계절 샐러드

Korean Beef Tenderloin Steak and Red Wine Sauce

한우 안심 스테이크와 레드와인 소스(소스와 쇠고기: 한우)

Espresso Infused House Made Tiramisu

에스프레소 티라미수

Coffee or Tea

커피 또는 차

특정 음식에 알러지가 있거나 특이 반응이 있으신 분은 담당자에게 미리 알려주시기 바랍니다.
Please inform us on any food allergy or food intolerance you may have to assist your needs.

Chef's Tasting

₩ 90,000

Sea Scallop with Roasted Pecan, Apple, Camembert

구운 피칸, 사과, 까망베르 치즈의 관자 구이

Asparagus Cream Soup with Flavored Truffle

트러플향의 아스파라거스 크림 스프 (닭고기 육수: 국내산)

Clam Linguine with Argula, Olive Oil and White Wine Sauce

화이트 와인 소스의 봉골레

Green Salad with Citron Vinaigrette

유자 드레싱을 곁들인 그린 샐러드

Australian Beef Tenderloin Steak and Sea bream

안심 스테이크와 도미구이(소스와 쇠고기: 호주산)

Strawberry Whipping Cream and Macaron

딸기 휘핑 크림과 마카롱

Coffee or Tea

커피 또는 차

특정 음식에 알러지가 있거나 특이 반응이 있으신 분은 담당자에게 미리 알려주시기 바랍니다.

Please inform us on any food allergy or food intolerance you may have to assist your needs.