



THE KITCHEN
IL FORNO

Menu for Vegetarian

동물과 환경을 보호하기 위한 채식주의를 실천하는 고객님을 위해
Lacto, Ovo, Pesco Vegetarian 메뉴가 구성되어 있습니다.

선택한 메뉴에서 채식에 필요한 추가 요청 사항이 필요하실 경우
직원에게 말씀해주시기 바랍니다.

 VEGAN 채식주의  LACTO 유제품과 채식  OVO 달걀과 채식
 LACTO-OVO 유제품과 달걀 채식  PESCO 생선과 채식

식품 알레르기 유발 물질 22종 안내

난류(가금류), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 아황산류, 호두, 닭
고기, 쇠고기, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함), 잣

위 식품들에 알레르기가 있으신 고객께서는 직원에게 말씀해주시기 바랍니다.

저희 매장에서는 음식을 재사용하지 않습니다.

· STUZZICHINO ·

Welcome Dish 웰컴 디쉬

Piatto di affettati misti

이탈리안 생햄과 하몽, 살라미
Assorted Italian fresh ham with salami

31.0

Piatto di formaggi misti

모듬 치즈 플레이트
Assorted Cheese plate & Cracker

28.0

Olive marinate

허브와 엑스트라 버진 올리브오일에 절인 올리브
Olive marinated with herbs

11.0

Cavolfiore sott'aceto

화이트 와인 비네거로 맛을 낸 홈메이드 컬리플라워 절임
Homemade pickled cauliflower flavored white wine vinegar

6.0

Pane di formaggio yorkshire

매일 아침 신선한 반죽으로 조리하는 요크셔 치즈 브레드
Yorkshire cheese bread with herb oil

5.0

Acciughe affumicate e Olive

사과나무로 훈연 한 화이트 엔초비와 올리브
Smoked anchovy and olives

12.0

· ANTIPASTO ·

Appetizer 전채요리

Insalata

Salad 샐러드

Caprese burrata di bufala 🍅

캄파나에서 공수한 진한 풍미의 버팔로 부라티나 치즈의 카프레제
Buffalo Burratina cheese with tomato and fresh basil

25.0

Insalata di lattuga

엔초비 풍미의 홈메이드 마요네즈 드레싱을
곁들인 로메인 샐러드
Romaine salad with classic anchovy based
mayonnaise dressing

21.0

Insalata di mare 🐟

홀그레인 머스타드 드레싱을 곁들이고 부드럽게 익혀 낸
신선한 해산물 샐러드
Seasoned seafood salad with
whole grain mustard dressing

23.0

Fredda

Cold 차가운 전채

Piatto di mare misto 🐟

신선한 계절 해산물의 풍미를 살린 모듬 해산물 플래터
Seasonal seafood platter

S 65.0 / M 79.0

Melanzane con pancetta

최상급 올리브 오일과 고온에서 구워 크리스피한 베이컨을
곁들인 차가운 가지요리
Baked eggplant with E.V.O.O and crispy bacon

18.0

Carpaccio di manzo

엄선 한 최고기 안심과 후레쉬 트러플로 맛을 낸
담백한 카르파치오
Truffle-flavored beef carpaccio

29.0

Caldo

Hot 따뜻한 전채

Melanzane alla parmigiana 🍷

파르미지아노, 버팔로 치즈, 토마토 소스와 가지를
겹겹이 쌓아 오븐에 구운 멜란자네
Oven baked eggplant with parmesan cheese,
Buffalo mozzarella & tomato sauce

19.0

Zuppa di osso buco e bollita

일뿐르노 도우의 포카치아 브레드와 레드와인에서
장시간 조리 한 소꼬리찜 & 소볼살 스투
Long-cooked beef tail steamed &
beef cheek stew with focaccia bread

23.0

Frittura di calamari e olive ripiene al ragu

우유와 허브에 마리네이드 한 오징어 튀김과 라구 소스로
속을 채운 나폴리풍 올리브 튀김
Deep-fried squid and olives stuffed with ragu sauce

18.0

Polpo con crema di patate e limone 🐟

최상급 오일에서 장시간 조리 해 부드러운
문어와 감자 레몬 크림
Octopus confit with potato lemon cream

25.0

· PRIMO ·

Pasta 파스타

Linguine alla pescatora

신선한 계절 해산물과 비스크 소스의 링귀네 파스타

Linguine pasta served with seasonal
seafood and bisque sauce

39.0

Spaghettini alle vongole veraci

신선한 바지락과 모시조개, 최상급 올리브 오일로
맛을 낸 봉골레 스파게티니

Spaghettini served with clams, zucchini and Italian parsley

25.0

Spaghettini ai ricci di mare e bottarga

최상급 올리브 오일과 엔초비, 송어알과 성게알로
깊은 맛을 낸 스파게티니

Aglio e olio spaghettini topped with mullet roe and sea urchin

35.0

Spaghettini con pesce in crosta

깊은 바다향의 화이트 와인 소스와 당일 공수한
계절 생선 크러스트로 맛을 낸 스파게티니

Spaghettini served with seasonal fish crust & white wine sauce

31.0

Fettucine al tartufo fresco

신선한 블랙트러플로 맛을 낸 생면 페투치네 파스타
Homemade Fettuccine with fresh black Truffle

35.0

Spaghettini al pomodoro con mozzarella di bufala

완숙 체리 토마토와 토마토 소스 부팔라 모짜렐라 치즈로
맛을 낸 스파게티니

Spaghettini served with ripened cherry tomatoes,
tomato sauce, buffalo mozzarella cheese

21.0

Tagliatelle al ragu bianco

화이트 라구소스로 진한 맛을 낸 탈리아텔레 파스타

Tagliatelle pasta served with
white ragu sauce

25.0

Rigatoni al ragu napoletano

나폴리풍 매콤한 소, 돼지 볼살 라구소스의 리가토니 파스타

Rigatoni pasta served with cow's &
pork cheek meat sauce

27.0

Gnocchi di patate con uovo e tartufo

'상하농원 동물복지 유정란'의 계란 노른자와
트러플로 맛을 낸 감자 뇨끼

Potato gnocchi served with Sang-ha farm's fertilized
egg yolk and truffle

27.0

Risotto alla genovese

제노바풍 오리 라구 소스를 곁들인
컬리플라워 리조또

Cauliflower Risotto served with Duck Ragu Sauce

27.0

Lasagna alla napoletana

오븐에 구워낸 나폴리풍 돼지고기
라구소스의 라자냐

Oven baked napolitan lasagna

23.0

· S E C O N D O ·

Main 메인

Carne

Meat 육류

Fiorentina al forno 1,500g

최상급 올리브 오일, 허브를 곁들여 1,000°C 고온에서 구운
USDA 프라임 등급 티본 스테이크
T-bone steak grilled at 1,000°C high temperature
with fresh herbs and E.V.O.O

159.0

Bistecca di filetto al forno

1,000°C 고온으로 구워 낸 USDA 프라임 등급 안심 스테이크
Tenderloin steak grilled at 1,000°C

300g 55.0 / 500g 85.0

Bistecca di 'Toshisal' al forno 400g

1,000°C 고온으로 구워 낸 USDA 프라임 등급 토시살 스테이크
Hanger steak grilled at 1,000°C

51.0

Bistecca di costolette al forno 500g

1,000°C 고온으로 구워 낸 USDA 프라임 등급 우대갈비 스테이크
Rib steak grilled at 1,000°C

49.0

Bistecca di maiale al forno

우유에 장시간 조리하여 부드러운 식감과 풍미를 살린
항정살 스테이크와 감자퓨레
Grilled yorkshire pork steak

39.0

Pollo alla griglia

최상급 올리브오일 풍미를 더해 그릴에서 구운
촉촉한 닭고기요리

Grilled chicken, seasonal vegetable

37.0

Agnello al forno 300g

허브 크러스트를 입혀 1,000°C 고온으로 구워 낸
호주산 1년 미만의 어린양의 양갈비 스테이크
Herb crust lamb chop steak grilled at 1,000°C

63.0

Pesce

Seafood 해산물

Zuppa di pesce alla Napoletana

체리토마토, 바삭한 바게트를 곁들인 나폴리풍 해산물 요리
Neapolitan seafood soup with cherry tomatoes,
olive oil & baguette

53.0

Pesce al forno

그릴에서 구워 낸 나폴리풍 오늘의 생선요리
Neapolitan grilled fish of the day

45.0

Contorno

Side dish 사이드 메뉴

Verdure alla griglia

그레몰라타 소스를 곁들인 구운야채와 매쉬 포테이토
Grilled vegetable & mashed potato with
gremolata sauce

15.0

· P I Z Z A ·

Pizza 피자

R o s s o

Tomato base 토마토

Margherita con mozzarella di bufala 🍷

부팔라 모짜렐라 치즈, 바질, 토마토소스
Buffalo mozzarella cheese, basil, tomato sauce

21.0

Prosciutto e rucola

프로슈토 생햄, 야생 루꼴라, 토마토 소스,
부팔라 모짜렐라 치즈, 스모크 치즈
San daniele Prosciutto, rucola, buffalo mozzarella cheese,
smoked cheese, tomato sauce

29.0

B i a n c o

Cheese base 치즈

Diavola 🌶️

매콤한 초리조, 허브 마리네이드 치킨, 페페론치니, 적양파,
부팔라 모짜렐라 치즈, 스모크 치즈
Chorizo Picante, Herb marinated chicken, Pepperoncini,
Red onion, Buffalo mozzarella, Smoked cheese

25.0

Fichi

반건조 무화과, 고르곤졸라, 프로볼로네, 스모크 치즈,
부팔라 모짜렐라 치즈
Semi dried fig, Gorgonzola, Provolone,
Smoked cheese, Buffalo mozzarella cheese

24.0

F a n t a s i a

Special 스페셜

D.O.C Classica 🍷

체리 토마토, 바질, 부팔라 모짜렐라 치즈로 맛을 낸
일뿐르노의 시그니처 메뉴
Cherry tomato, Basil, Buffalo mozzarella cheese

25.0

Capricciosa

토마토 소스, 아티초크, 블랙 올리브, 양송이 버섯, 프로슈토 꼬뜨,
부팔라 모짜렐라 치즈, 그라나 파다노로 맛을 낸 카프리초사 피자
Tomato sauce, Artichoke, Black olive, Button mushroom,
Prosciutto cotto, Basil, Buffalo mozzarella cheese, Grana padano

25.0

Bismark con tartufo

부팔라 모짜렐라, 리코타 치즈, 프로슈토 생햄, 계란, 버섯페이스트, 양송이로
맛을 낸 비스마르크피자
Buffalo mozzarella cheese, Ricotta cheese,
San daniele Prosciutto, Egg, Mushroom paste, Button mushroom

35.0

A d d T o p p i n g s 토핑

Burratina di bufala 버팔로 부라티나 치즈 6.0

Mozzarella di bufala 버팔로 모짜렐라 치즈 6.0

Rucola selvatica 야생 루꼴라 5.0

Acciuga 이탈리아산 앤초비 4.0

Chorizo picante 매콤한 초리조 5.0

· D O L C E ·

D e s s e r t 디저트

Tiramisu 🍰

진한 마스카포네 풍미의 티라미수
Homemade Tiramisu

14.0

Baba napoletana 🍰

나폴리풍 럼주 케이크 '바바'
Neapolitan rum cake

15.0

Crème brûlée 🍰

상하농원 동물복지 유정란으로 만든 크렘 브뤼레
Crème brule made with 'Sang-ha farm' welfare fertilized egg

9.0

Gelato e sorbetto 🍰

계절 재료를 이용한 홈메이드 젤라또 또는 셔벳
Homemade seasonal gelato or sherbet

9.0

Torta basca al formaggio 🍰

바스크 치즈 케이크
Basque burnt cheesecake

Piece 7.0 / Whole 21.0

