



LUNCH

Allatorre serve pane con lievito madre Natura & Tradizione

We serve bread with mother yeast Nature & Tradition

알라또레는 천연 발효종으로 90시간 저온 숙성한 반죽을 사용하여
빵과 피자 도우를 준비합니다.

Chef. Franco Sommariva
2018.03

LUNCH COURSE

1. LUNCH MISTO 45,

Korean beef sirloin or tenderloin steak
Added at +15,
한우 등심 또는
안심스테이크 주문 시 +15,

Insalata dello chef
Chef's salad
오늘의 샐러드

Zuppa del giorno
Soup of the day
오늘의 수프

Pasta del giorno
Daily pasta
오늘의 파스타

Manzo o Pesce
American beef 100 gr or fish with vegetable
미국산 채끝 등심스테이크(100g) 또는 생선요리
USA beef sirloin steak added at +10,
미국산 채끝 등심 50g 추가 시 +10,

Dolce del giorno
Chefs special dessert
주방장 특선 디저트

Café o Althaus tea
Coffee or Althaus tea
커피 또는 알트하우스 차

3. LUNCH PASTA 22,

Insalata o zuppa del giorno
Chef salad or daily soup
오늘의 수프 또는 야채 샐러드

Pizza ,pasta ,risotto del giorno
Pizza, pasta ,risotto of the day
오늘의 파스타, 리조또 또는 피자

Café o Althaus tea
Coffee or Althaus tea
커피 또는 알트하우스 차



2. LUNCH BISTECCA

29,5(120g) 35,(150g)

Korean beef sirloin or tenderloin steak
added at +15,
한우 등심 또는 안심스테이크 주문 시 +15,

Zuppa del giorno o insalata
Daily soup or chef's salad
오늘의 수프 또는 야채 샐러드

Bistecca di manzo
American beef steak with vegetable
미국산 채끝 등심스테이크

USA beef sirloin steak added at +10,
미국산 채끝등심 50g 추가 시 +10,
Or 또는

Ossolungo alla pizzaiola
Braised Us ribs ,tomato pizzaiola sauce .
토마토소스의 미국산 갈비찜

Café o Althaus tea
Coffee or Althaus tea
커피 또는 알트하우스 차



4. LUNCH SALUTARE 19,(건강식)

Sicilian blod
Orange juice
레드 오렌지 주스

Zuppa del giorno con focaccia farcita e insalatina
Daily soup ,chefs salad ,focaccia toast with vegetable cook ham and mozzarella
오늘의 수프, 야채 샐러드, 구운 포카치아와 야채구이, 햄, 모zzarella치즈

Café o Althaus tea
Coffee or Althaus tea
커피 또는 알트하우스 차

ANTIPASTI / 전채요리.샐러드

- 1 ANTIPASTO ALL' ITALIANA** 32,
Italian Antipasti Cold Cuts
Mozzarella and Vegetable
절인 올리브와 아티초크, 루꼴라, 치즈를
곁들인 모듬 살라미 전체
- 2 INSALATA DI POLPO** 19,
Octopus Salad
with Olive Tomato and Rucola
수비드한 문어와 토마토, 루꼴라,
블랙올리브의 문어샐러드
- 3 CARPACCIO DI MANZO** 25,
"ALLATORRE"
Korean Beef Carpaccio
with Rucola and Parmesan Cheese
한우 생고기를 얇게 저미고 루꼴라와
파마산 치즈를 곁들인 요리
Winter Truffle added at +3, per gram
송로버섯 1그램 추가시 +3,
- 4 MELONE DOLCE CON** 24,
PROSCIUTTO CRUDO
Sweet Melon with Parma Prosciutto
(Aged 24 Month)
달콤한 멜론과 파르마산 프로슈토 생햄
(24개월 숙성)
- 5 VERDURE AL FORNO** 27,
Grilled vegetable mix paprika,
eggplant ,with provolone cheese
and black truffles
구운 파프리카와 가지,
프로볼로네 치즈와 송로버섯(3g)
- 6 MOZZARELLA DI BUFALA** 21,
Buffalo Mozzarella with
Tomato and Basil
부팔라 모짜렐라 치즈 샐러드
- 7 INSALATA MISTA** Regular 14,
Mixed Salad and tomato in Organic 18,
Balsamic Dressing
발사믹 드레싱의 야채 샐러드
US prime beef added at +10, per 100g
미국산 채끝 등심 스테이크
100g 추가시 +10,
- 8 FEGATO D'OCA** 29,
Pan fried goose liver ,onion
compote,marsala sauce
마르살라소스의 거위간과 조린 양파

ZUPPA / 수프

- 1 ARAGOSTA** 11,
Lobster bisque cream soup
바닷가재 비스큐 크림 수프
- 2 ZUPPA DEL GIORNO** 8,
Seasonal Soup of the Day
오늘의 수프

PIZZA (ALLA ROMANA)

로마 스타일의 바삭한 피자



Pizza alla romana
Lievitazione 90 ore con lievito madre
90 hour proving with mother yeast
천연 발효종으로 90시간 저온 숙성한 도우를
사용합니다.

- 1 PROSCIUTTO, RUCOLA** 25,
Prosciutto Rucola Pizza
루꼴라와 프로슈토 햄 피자
- 2 SALAMINO** 23,
Salami, Olives, Artichoke Pizza
살라미,올리브, 아티초크 피자
- 3 QUATTRO FORMAGGI** 23,
Gorgonzola, Pecorino, Mozzarella,
Provolone and Parmesan Cheese Pizza
고르곤졸라, 페코리노, 모짜렐라,
프로볼로네 파마산 치즈 피자
- 4 MARGHERITA** 19,
Tomato, Mozzarella and Basil Pizza
모짜렐라 치즈와 바질로 맛을 낸
이탈리아 전통 피자
- 5 GORGONZOLA** 22,
Gorgonzola and
Mozzarella Cheese Pizza
고르곤졸라 치즈와 모짜렐라 치즈가 들어간 피자
- 6 NAPOLETANA D.O.P** 24,
Tomato, mozzarella bufala ,
Extra virgin oil ,basil
토마토, 부팔라 모짜렐라, 엑스트라 버진
올리브오일로 맛을 내고 바질을 올린 피자

RISOTTI / 쌀요리



- 1 RISOTTO ALL'ARAGOSTA** 45,
Live Lobster Risotto
바닷가재 토마토소스 리조또 (Lobster.350g)
- 2 RISOTTO DI MARE** 23,
Seafood Tomato Risotto
신선한 해산물로 맛을 낸
토마토소스 리조또
- 3 RISOTTO DI FUNGHI** 22,
Porcini Mushrooms Risotto
포르치니와 버섯크림소스 리조또



PASTA / 파스타



Serviamo Pasta senza glutine

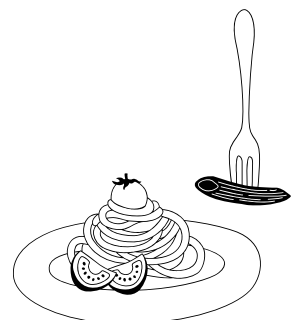
Allatorre has a gluten-free pasta.

알라토레는 글루텐이 없는 파스타도
주문하실 수 있습니다.

*글루텐(gluten)은 밀, 보리, 귀리 등에 들어
있는 글루테닌 (glutenin) 과
글리아딘(gliadin)이 결합하여 만들어지는
단백질 성분

- 1 PASTA DEL GIORNO** 23,
Today's Special Pasta
주방장 특선 오늘의 파스타
- 2 GNOCCHI** 20,
Potato gnocchi, in meat sauce and
porcini sauce
포르치니 미트소스의 감자 뇨끼
- 3 LINGUINE AL TARTUFO** 35,
Linguine Pasta with Winter Truffle
(Butter Base)
송로버섯 링귀네 파스타
Winter Truffle added at +3, per gram.
송로버섯 1그램 추가 시 +3,
- 4 LINGUINE VONGOLE** 21,
Linguine with Garlic, Parsley and
Mosi Clam
파슬리, 마늘, 엑스트라버진 올리브 오일의
모시조개 파스타
- 5 SPAGHETTI ALL'ARAGOSTA** 48,
Live Lobster Tomato Spaghetti
바닷가재 토마토소스의 스파게티
(Lobster.350g)

- 6 LASAGNA DELLA NONNA** 22,
"Allatorre" Lasagna Bolognese
볼로네제 소스의 라자냐
- 7 ZUPPA DI PESCE RICORDO** 23,
"Allatorre" Seafood Pasta
새우, 오징어, 가리비 등 해산물로 맛을 낸
토마토소스의 똑배기 펜네
- 8 PENNE GRANCHIO** 22,
Penne King Crab, Tomato Cream
Crab Bisque Sauce
대게살 로제소스의 펜네
- 9 FUSILLI** 22,
Fusilli with king prawn, sundried
tomato rucola cream sauce
왕새우와 말린토마토, 루콜라 크림소스의
푸실리 파스타
- 10 TAGLIATELLE** 24,
Tagliatelle with hanu beef ragout
and gorgonzola cream sauce
한우 라구와 고르곤졸라 크림소스의
탈리아텔레
- 11 SPAGHETTI DI MARE** 24,
Spaghetti with Seafood
(Sauce Choice 1)
신선한 해산물 스파게티
토마토, 크림, 올리브 오일 소스 중 택1
- 12 TORTELLONE** 22,
Tortellone pasta filled with ricotta
and spinach in tomato eggplant sauce
가지, 토마토소스의 리코타치즈와
시금치를 채운 토르텔로네 파스타



MAIN DISH / 육류, 생선

- 1 **FIorentina di Manzo** 170,
CON SALSA SENESE
 T-bone Steak 1Kg in Sienese Style Sauce
 시에나식 발사믹소스를 곁들인
 티본스테이크 1Kg
 *2kg - 300,
- 2 **STINCO DI AGNELLO** 40,
 Lamb Shank with Polenta
 and Mixed Mushrooms
 레드와인소스의 양 정강이 찜요리와
 옥수수 폴렌타, 모든 버섯볶음
- 3 **OSSOBUCO ALLA MILANESE** 48,
 Veal Ossobuco and Saffron Risotto
 샤프란 리조또와 송아지 정강이 찜요리
- 4 **TAGLIATA DI MANZO** 60,
 Korean Hanu Beef Steak (200g)
 Choose Sirloin or Tenderloin
 한우 안심 or 등심 스테이크(200g)
 *50g 추가 시 +15,
- 5 **AGNELLO** 54,
 Owen roast lamb rack (3 bone)
 rosemary garlic essence
 로즈마리, 마늘을 곁들여 구운 양 갈비
- 6 **PESCE DEL GIORNO** 42,
 Seasonal Fish of the Day
 오늘의 생선구이
- 7 **COZZE BIANCO, ROSSO, VERDE** 32,
 Mussel Stew Tomato, Cream, Oil Sauce
 Choice 1
 홍합요리(토마토, 크림, 오일 중 택1) 10월~2월까지
- 8 **BRODETTO DI PESCE** 59,
 Assorted Seafoods Stew
 모듬 해산물 스투
 *바닷가재 추가 시(250g) +30,

FOOD PAIRING WINE MENU

- PIATTO DI FORMAGGIO** 38,
 Cheese Platter
 모듬 치즈
- BISTECCA ALLA MODA KOREANA** 48,
 Ha-nu Chop Steak Plate
 한우 쇠고기 찹 스테이크



기념일을 위한
 컨시어지 서비스
 Concierge Service



사랑하는 분께
 전하고 싶은 마음을
 알라또레에서 표현해드립니다.

마음을 수놓은 케이크와
 꽃다발, 와인으로 꾸민 아름다운 테이블에

전하고 싶은 마음을
 예쁘게 놓아드립니다.

메뉴+♥(30, ~)



이용안내

서울시 마포구 와우산로 23길8 더 모임빌딩 5층

T. 02-324-0978

[월~일]

Lunch 11:00~15:00 (Last order 14:00)

Dinner 17:00~22:00 (Last order 21:00)

Break time 15:00~17:00

정기 휴무: 없음 (명절 당일 휴무)

주차: 발렛 파킹 가능 (2시간 무료 주차,

추가 시 30분당 2천원)



www.allatorre.co.kr

Wi-Fi ID: allatorre G2 or G5

PW: a123456789



알러지가 있으신 고객께서는 미리 말씀해 주시기 바랍니다.

Please, Let us Know in Advance. If you have any FoodAllergies or Dietary Issues.

QUATTRO 360,
(For 4 People, 4인 세트)

Antipasto misto all'Italiana
Mix antipasto Italian style
이탈리아 모듬 전채

Pizzetta napoletana
Napoli pizza tomato buffalo
mozzarella basil
나폴리타나 피자

Zuppa di pesce mare chiaro
Seafood soup
모듬 해산물 스투

Fiorentina di manzo 1 kg.
T-bone steak 1 kg
in siena style sauce
시에나식 발사믹 소스를 곁들인
티본스테이크 1Kg

***Tomato salad and roasted
potatoes and chopper-bean
are served.**

토마토 샐러드와 구운 감자,
작두콩을 제공합니다.



Dessert dello chef
Chef's special dessert
주방장 특선 디저트

Café o tea
Coffee or Althaus tea
커피 또는 알트하우스 차

DUETTO 120,
(For 2 People , 2인 세트)

Margherita con Insalatina Mista
Margherita and Mixed Green Salad
마르게리타 피자과 그린 샐러드(2Dish)

Zuppa del Giorno
Soup of the Day 2 Dish
오늘의 수프(2Dish)

Choose 1 the menu

Pasta, Risotto

파스타 또는 리조또 메뉴 중 택1
(pasta3,5번 risotti 1번제외)

Choose 1 the menu

**Bistecca di Manzo Hanu o
Ossobuco o Pesce del Giorno**
Korean Beef Steak (150g)
Sirloin or Tenderloin or Ossobuco
Fish of the Day with Vegetable

1. 오늘의 생선요리
2. 샤프란 리조또와
송아지 정강이 찜 요리
3. 한우 등심 스테이크(150g)
4. 한우 안심 스테이크(150g)
중 택1

Chef's Special Dessert
주방장 특선 디저트(2Dish)

**Coffee or San pellegrino
Ade or Daily Wine**
Choice 2

1.커피 2.에이드 3. 오늘의 와인
중 택2



4인 2세트까지 주문 가능합니다.

Chef's Signature Menu



T-bone Steak 1kg / 2kg Sieneese Style Sauce

프라임 등급의 미국산 티본을 오랜 시간 정성을 드려 수비드 조리한 뒤 구워냅니다. 시에나식 소스와 작두콩, 감자 등의 가니시를 함께 제공하며 셰프가 테이블에서 커팅 서비스합니다.



Lamb Shank with Polenta and Mixed Mushrooms

양 정강이 찜에 레드와인 소스와 옥수수폴렌타, 모듬 버섯 볶음을 곁들입니다. 양 특유의 풍미가 좋고 부드러운 질감이 일품입니다.



Veal Ossobuco and Saffron Risotto

송아지 정강이 찜요리에 샤프란 리조또와 오랜 시간 졸인 레드와인 소스를 곁들여 진한 풍미와 깊은 맛을 음미할 수 있습니다.



Live Lobster Tomato Spaghetti (Lobster.350g)

직접 뽑은 생면 스파게티와 바닷가재의 살, 풍미 진한 토마토 소스가 고급스러운 맛의 하모니를 선사합니다.

COURSE MENU



CORSO A 100,

WINE PAIRING (4종 55,)

Insalatina di rucola e polpo

Rucola and octopus salad
루꼴라와 문어샐러드

Fegato grasso salsa marsala

Goose liver with onion compot , marsala sauce
마르살라 소스의 거위간과 양파

Zuppa di stagione

Seasonal soup
오늘의 수프

Risotto porcini e tartufo nero

Porcini risotto with black truffle
포르치니 버섯 리조또와 검은 송로버섯

Bocconcino di aragosta ,cajonata siciliana

Lobster medallions on Sicilian caponata
시칠리아 카포나타를 곁들인 바닷가재

Sgroppino alla rucola

Lemon rucola sherbet
레몬셔벗

Manzo coreano o costoletta di agnello o pesce del giorno

Korean beef (tender, sirloin)or lamb chop or fish serve with
abalone and vegetable

*선택 1

1. 안심과(100g) 전복구이
2. 등심과 (100g) 전복구이
3. 생선과 전복구이

*Korean beef sirloin or tenderloin steak added at +15,
한우 안심 또는 등심 50g 추가 시 +15,

Dessert con formaggio

Chef special dessert with cheese
오늘의 디저트와 치즈



Café o Althaus tea

Coffee or Althaus tea
커피 또는 알트하우스 차

If you Replace a Main Menu to T-Bone Steak (1kg) ,
Additional charge can be raise according to number of person.
메인을 티본스테이크 (1kg) 로 변경 시
식사 인원예 따라 1인당 추가 비용이 발생합니다.
2인 +25, 3인 +15, 4인 +0

COURSE MENU



CORSO B 75,

WINE PAIRING (4종 50,)

Antipasto freddo del giorno

Cold appetizer of the day

차가운 전채

Antipasto caldo del giorno

Hot appetizer of the day

따뜻한 전채

Zuppa di stagione

Seasonal soup

오늘의 수프

Spaghetti mare

Seafood spaghetti (Sauce Choice 1)

해산물 스파게티(토마토, 크림, 올리브 오일 소스 중 택1)

Sgroppino alla rucola

Lemon rucola sherbet

레몬셔벗

Manzo koreano , ossobuco ,stinco di agnello ,pesce

Korean beef (tender loin /sirloin),ossobuco,lamb shank,fish

serve with vegetable

*선택 1

1. 송아지 정강이 찜 요리
2. 양 정강이 찜 요리
3. 한우 등심 (100g)
4. 한우 안심 (100g)
5. 생선요리

Korean beef sirloin or tenderloin steak added at +15,

한우 안심 또는 등심 50g 추가 시 +15,

Dolce del giorno

Chef special dessert

오늘의 디저트



Café o Althaus tea

Coffee or Althaus tea

커피 또는 알트하우스 차

If you Replace a Main Menu to T-Bone Steak (1kg) ,
Additional charge can be raise according to number of person.

메인을 티본스테이크 (1kg) 로 변경 시
식사 인원예 따라 1인당 추가 비용이 발생합니다.

2인 +30, 3인 +20, 4인 +15