

LUNCH COURSE

1. LUNCH MISTO

Insalata dello chef

Chef's salad
오늘의 샐러드

Zuppa del giorno

Daily Soup
오늘의 수프

Pasta del giorno

Daily pasta
오늘의 파스타

Manzo o Pesce

Korean beef steak (100g)

(Sirloin or Tenderloin)

1.한우 등심 또는 안심스테이크 60,

American beef (100 g)

2.미국산 채끝 등심스테이크 45,

Seasonal fish, Acqua pazza stew o grill

3.오늘의 생선 스투 또는 구이 45,

Dolce del giorno

Chefs special dessert
주방장 특선 디저트

Café o Althaus tea

Coffee or Althaus tea
커피 또는 알트하우스 잎차

2. LUNCH BISTECCA

Zuppa del giorno o insalata

Daily soup or chef's salad

오늘의 수프 또는 야채 샐러드

Ossolungo alla pizzaiola

Braised Us ribs ,tomato pizzaiola sauce .

1.토마토소스의 미국산 갈비찜 35,

Bistecca di manzo

American beef steak with vegetable

2.미국산 채끝 등심스테이크

(120g) 29,5 (150g) 35, (200g) 45,

Korean beef steak (Sirloin or Tenderloin)

3.한우 등심 또는 안심스테이크

(120g) 44,5 (150g) 50,

Café o Althaus tea

Coffee or Althaus tea

커피 또는 알트하우스 잎차

3. LUNCH PASTA 22,

Insalata o zuppa del giorno

Chef salad or daily soup

오늘의 수프 또는 야채 샐러드

Choose 1 the menu Pasta, Risotto or

Daily Pizza

1.메뉴판에서 파스타 또는 리조또 중 선택1

(Pasta 3,5번 Risotti 1번 제외)

2.오늘의 피자

Café o Althaus tea

Coffee or Althaus tea

커피 또는 알트하우스 잎차

*알러지가 있으신 고객께서는 미리 말씀해 주시길 바랍니다.

Please, Let us Know in Advance.

If you have any Food Allergy or

Dietary Issues



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 | 25, |
| | Octopus Salad
with Olive Tomato and Rucola
수비드한 문어와 토마토, 루꼴라,
블랙올리브의 문어샐러드 | |
| 3 | CARPACCIO "ALLATORRE" | 19, |
| | A) Seabass Carpaccio with Rucola
Sundried Tomato in lemon Oil sauce
루꼴라와 말린 토마토를 곁들인
레몬오일 소스의 농어 카르파치오 | |
| | B) Korean Beef Carpaccio | 25, |
| | with Rucola and Parmesan Cheese
루꼴라와 파마산 치즈를 곁들인
한우 생고기 카르파치오 | |
| 4 | MELONE DOLCE CON
PROSCIUTTO CRUDO | 24, |
| | 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 | CALAMARI FRITTI DI PARANZA | 22, |
| | Deep fry Calamari and Zucchini
Paranza Style serve with Spice
Tomato Sauce
오징어와 호박, 매콤 토마토 소스의
파란짜 스타일의 튀김요리 | |
| 7 | MOZZARELLA DI BUFALA | 21, |
| | Buffalo Mozzarella with
Tomato and Basil
부팔라 모짜렐라 치즈 샐러드 | |
| 8 | INSALATA MISTA | 14, |
| | Mixed Salad and Tomato in
Balsamic or Caesar Dressing
야채 샐러드
(발사믹 오일 또는 시저 드레싱 선택) | |
| | * US Prime Beef added at +10, per100g
미국산 채끝 등심 스테이크 100g 추가 시 | 10, |

ZUPPA / 수프

- | | | |
|---|---|----|
| 1 | CREMA DI FAGIOLI ROSSI | 9, |
| | Red Beans Cream Soup Garnish
with Mssels
강낭콩 크림수프 | |
| 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 | PIZZA QUATTRO STAGIONI | 25, |
| | Combination of 4 pizza
(margherita, prosciutto rucola,
formaggi, salamino)
4가지 재료로 토핑한 피자 | |
| 2 | ROSCIUTTO, RUCOLA | 25, |
| | Prosciutto Rucola Pizza
루꼴라와 프로슈토 햄 피자 | |
| 3 | SALAMINO | 23, |
| | Salami, Olives, Artichoke Pizza
주방장이 직접 만든 살라미와 블랙올리브,
아티초크 피자 | |
| 4 | QUATTRO FORMAGGI | 23, |
| | Gorgonzola, Pecorino, Mozzarella,
Provolone and Parmesan Cheese Pizza
고르곤졸라, 페코리노, 모짜렐라,
프로볼로네 파마산 치즈 피자 | |
| 5 | MARGHERITA | 19, |
| | Tomato, Mozzarella and Basil Pizza
모짜렐라 치즈와 바질로 맛을 낸
이탈리아 전통 피자 | |
| 6 | GORGONZOLA | 22, |
| | Gorgonzola and
Mozzarella Cheese Pizza
고르곤졸라,모짜렐라 치즈가 들어간 피자 | |
| 7 | NAPOLETANA D.O.P | 24, |
| | Tomato, Mozzarella Bufala ,
Extra virgin oil ,Basil
토마토, 부팔라 모짜렐라, 엑스트라 버진
올리브오일로 맛을 피자 | |

RISOTTI / 쌀요리



- 1 RISOTTO ALL'ARAGOSTA 45,
Live Lobster Risotto
바닷가재(350g) 토마토소스 리조또
- 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 미트 소스의 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
바다가재 토마토소스의 스파게티
(Lobster.350g)

- 6 LASAGNA DELLA NONNA 22,
"Allatorre" Lasagna Bolonese
볼로네제 소스의 라자냐
- 7 ZUPPA DI PESCE RICORDO 23,
"Allatorre" Seafood Pasta
새우,오징어,가리비 등 해산물로 맛을 낸
토마토소스의 똑배기 펜네
- 8 SPAGHETTI O PENNE GRANCHIO 22,
Spaghetti or Penne King Crab, Tomato
Crab Bisque sauce
대게 살 로제 소스의 스파게티 또는 펜네
- 9 SPAGHETTI HANU E GORGONZOLA 24,
Spaghetti with Hanu Beef and
Creamy Gorgonzola sauce
한우 소고기와 고르곤졸라 크림소스
스파게티
- 10 TAGLIATELLE 23,
Tagliatelle Pasta with Bolognese
and Porcini Mushroom sauce
소고기와 포르치니 버섯 소스의
탈리아텔레 파스타
- 11 SPAGHETTI DI MARE 24,
Spaghetti with Seafood
(Tomato, Cream, Oil Sauce Choice)
신선한 해산물 스파게티
토마토, 크림, 올리브 오일 소스 중 선택
- 12 TORTELLONE 22,
Tortellone Pasta Filled with Ricotta
and Spinach in Tomato Eggplant sauce
가지, 토마토소스의 리코타치즈와
시금치로 속을 채운 토르텔로네 파스타
- 13 PASTA CLASSICHE 19,
Italian Classic Pasta
아래 파스타 중에서 선택
A. Bolognese B. Pomodoro
C. Carbonara D. Aglio olio
E.. Penne arrabiata

Aglio olio con pasta aromatica garlic
And oil sauce with aromatic pasta
알리오 올리오 파스타면은
아래 에서 선택

Sun dried tomato 토마토 면
Porcini mushroom 포르치니버섯 면
Spinach 시금치 면
Squid ink 오징어먹물 면
Saffron Crocus 샤프란 면



QUATTRO 360,

(For 4 People, 4인 세트)

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

Pizzetta napoletana(D.O.P)
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,
작두 콩이 제공됩니다.

Dessert dello chef
Chef's special dessert
주방장 특선 디저트

Café o tea
Coffee or Althaus tea
커피 또는 알트하우스 잎차

DUETTO 120,

(For 2 People , 2인 세트)

Insalatina Mista
Mixed Green Salad
그린 샐러드(2Dish)
Balsamic or Caesar dressing
(발사믹 또는 시저 드레싱 택일)

Margherita
Margherita
마르게리타 피자

Zuppa del Giorno
Daily Soup 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 Sanpellegrino
Ade or Daily Wine
Choice 2
1.커피 2.에이드 3. 오늘의 와인
중 택2

★
4인 2세트까지 주문 가능합니다.

MAIN DISH / 육류,생선

- 1 FIORENTINA DI MANZO 170,
CON SALSA SENESE
T-bone Steak 1Kg in Sienese Style Sauce
시에나 식 발사믹 소스를 곁들인
티본스테이크1Kg
- 2 STINCO DI AGNELLO 40,
Lamb Shank with Polenta
and Mixed Mushrooms
레드와인소스의 양 정강이 찜요리와
옥수수 폴렌타, 모듬 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
Choose Sirloin or Tenderloin(200g)
한우 안심 or 등심 스테이크 *50g 추가 시 75,
- 5 TAGLIATA DI MANZO E FEGATO D'OCA 96,
Korean Hanu Beef Steak and
Rossini style with Goose liver
한우안심 또는 등심스테이크와
로시니 스타일 마르살라 와인 소스의 거위 간
- 6 AGNELLO 54,
Owen Roast Lamb Rack (3 bone)
Rosemary Garlic essence
로즈마리, 마늘을 곁들인 구운 양 갈비
- 7 PESCE DEL GIORNO 42,
Seasonal Fish, Aqua Pazza Stew o Grill
오늘의 생선 스투 또는 구이
- 8 COZZE BIANCO, ROSSO, VERDE 32,
Mussel Stew
Tomato, Cream, Oil Sauce Choice 1
홍합요리(토마토,크림,오일 중 택1) 10월~2월까지
- 9 BRODETTO DI PESCE 59,
Assorted Seafoods Stew
모듬 해산물 스투
*바닷가재 추가 시(250g) 89,

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

BIRRA / BEER

- Birra Moretti, Italy 9,
- Cass, Korea 5,
- Draft Bavaria (330ml)_Netherlands 7,
- Draft Heineken (350ml) 7,
- Draft Heineken (20L)_Netherlands 290,

SANGRIA

발렌시아 지방 최고의 감귤원(레몬과 오렌지)와 붉은 과일(라즈베리, 딸기, 체리) 셀렉션으로 부터 얻은 네츄럴 추출액으로 만든 프리미엄 와인입니다.

- Sandara Premium Sangria 750ml 39,
산다라 프리미엄 상그리아 375ml 25,
Glass 11,

BEVERAGE

- Coke, Cider, Orange Juice 5,
- Sanpellegrino Sparkling Water 250ml 4,
- Aqua Panna Mineral Water Toscana Italia 250ml 4,
- Sanpellegrino Ade (Lemon) 7,

ALTHAUS TEA

- Imperial Earl Grey 9,
- Darjeeling Castleton 9,
- Chamomile Meadow 9,
- Bavarian Mint 9,

COFFEE SELECTION

- Americano 6,
- Latte 7,
- Cappuccino 7,
- Espresso 6,

DOLCE

- Chef's Special Dessert 11,
주방장 특선 디저트
- Tiramisu 5,5
수제 티라미수
- * Affogato 12,
바닐라 아이스크림과
진한 에스프레소



알려지가 있으신 고객께서는 미리 말씀해 주시기 바랍니다.

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

CORSO SPECIALE DELLO CHEF

CHEF SPECIAL COURSE



Antipasto Speciale Freddo Dello Chef

Chef's Special Cold Appetizer

주방장 특선 차가운 전체

Antipasto Speciale Caldo Dello Chef

Chef's Special Warm Appetizer

주방장 특선 따뜻한 전체

Zuppa

Daily Soup

오늘의 수프

Pasta Speciale Dello Chef

Chef's Special Pasta

주방장 특선 파스타

Sgroppino alla Rucola

Lemon Rucola Sherbet

레몬 셔벗

Manzo Koreano o Costoletta di Agnello o Pesce del Giorno

Korean beef (tender, sirloin) or Lamb chop or Fish Serve with Abalone and Vegetable

1. 양 갈비와 전복구이 100,
2. 생선과 전복구이 100,
3. 한우등심과(100g) 전복구이 100, (50g추가 시 115,)
4. 한우안심과(100g) 전복구이 100, (50g추가 시 115,)

Dessert con formaggio

Chef special dessert with cheese

오늘의 디저트와 치즈



Café o Althaus tea

Coffee or Althaus tea

커피 또는 알트하우스 잎차

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

* 알려지가 있으신 고객께서는 미리 말씀해 주시기 바랍니다.
Please, Let us Know in Advance. If you have any
Food Allergy or Dietary Issues



WINE PAIRING

와인 페어링 4 glass + 50,000 won

(1~6번 중 4종 와인 선택, 중복 불가)

1잔씩 주문 가능

4 out of 1 to 6 Wine Selection, No Redundancy

You can Order One Cup

750ml/Bot . 375ml/Half. 100ml/G

1. Champagne Drappier, Carte d ' Or Brut NV 샴페인 드라피에, '까르뜨 도르 브뤼트' NV	109,		15, 90ml
2. Paolo Scavino, Langhe Bianco 'Sorriso' 파올로 스카비노, 랑게 비앙코 '소리소'	62,	33,	11,
3. The Pinot Project 더 피노 프로젝트	62,	33,	11,
4. Pio Cesare, Dolcetto d'Alba 피오 체사레, 돌체토 달바	62,	33,	11,
5. Pio Cesare, Barbera d'Alba 피오 체사레, 바르베라 달바	69,	35,	12,
6. Dominio de Pingus, PSI 도미니오 드 핑구스, 피에스아이	126,	65,	16,

WHISKY PAIRING

위스키 페어링 (30ml 3 glass + 32,000 won) (45ml 3 glass + 41,000 won)

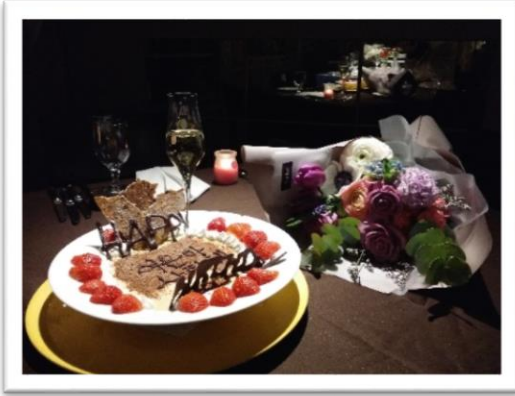
(You can Order One Cup 1잔씩 주문 가능)

500ml/Bot . 30ml/G. 45ml/G

1. Glenfiddich12 글렌피딕 12년산 배 맛이 감도는 신선하고 상쾌한 향이 특징	114,	9,	11,
2. Glenfiddich15 글렌피딕 15년산 스페인 셰리통, 아메리카 버번 통 새 오크통 등 세 가지 다른 형태 오크통에서 15년 이상 숙성된 원액을 솔레라 배트라 불리는 큰 오크통에 담아 두었다가 일정 시간이 지나면 오크통 아래 쪽 절반가량의 위스키를 솔레라 툰이라 불리는 오크통으로 다시 옮겨 담은 후 재 숙성을 거쳐 병입 한다. 진한 과일 향과 함께 달콤한 바닐라 맛이 특징이다	143,	11,	13,
3. Glenfiddich18 글렌피딕 18년산 위스키 전문가를 위해 만들어진 싱글몰트 위스키로 장기간 숙성을 통한 셰리우드의 달콤함이 전통적인 오크향과 완벽하게 조화를 이룬다. 은은한 사과 향이 혀 끝에 돌아 온 입안에 퍼지는 상쾌함을 느낄 수 있다.	95,	14,	19,



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 더모임빌딩 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



ALLATORRE

서울시 마포구 와우산로 23길8 더모임빌딩 5층

T. 02-324-0978

