

LUNCH COURSE

1. LUNCH MISTO /45,

Insalata dello chef

Chef's salad

오늘의 샐러드

Zuppa del giorno

Daily Soup

오늘의 수프

Pasta del giorno

Daily pasta

오늘의 파스타

MENU PRINCIPALE

MAIN MEMU

메인 메뉴 (선택1)

American beef (100 g)

1.미국산 채끝 등심스테이크

Seasonal fish, Acqua pazza stew o grill

2.오늘의 생선 스투 또는 구이

Korean beef steak (100g)

(Sirloin or Tenderloin)

3.한우 등심 또는 안심스테이크 +20,

Veal Ossobuco and Saffron Risotto

4. 샤프란 리조또와 송아지 정강이 찜 요리+15,

Owen Roast Lamb Rack (2bone)

Rosemary Garlic essence

5. 로즈마리, 마늘을 곁들인 구운 양 갈비 +15,

Dolce del giorno

Chefs special dessert

주방장 특선 디저트

Café o Althaus tea

Coffee or Althaus tea

커피 또는 알트하우스 잎차

2. LUNCH BISTECCA /35,

Zuppa del giorno o insalata

Daily soup or chef's salad

오늘의 수프 또는 야채 샐러드

MENU PRINCIPALE

MAIN MEMU

메인 메뉴 (선택1)

Ossolungo alla pizzaiola

Braised Us ribs ,tomato pizzaiola sauce .

1.토마토소스의 미국산 갈비찜

Bistecca di manzo

American beef steak with vegetable

2.미국산 채끝 등심스테이크 (150g)

(120g) 29.5

Hanwoo

Sirloin or Tenderloin Steak

3.한우 등심 또는 안심스테이크

(150g) +20,

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

메뉴판에서 파스타 ,리조또 , 오늘의 피자 중 선택 1

(Pasta 1, 2,3번 Risotti 1,2번 제외)

Café o Althaus tea

Coffee or Althaus tea

커피 또는 알트하우스 잎차



CORSO SPECIALE DELLO CHEF CHEF SPECIAL COURSE 100,



*매월 새로운 메뉴를 구성하여 특별한 미식 체험을 선사합니다.

Antipasto Speciale Freddo Dello Chef
Chef's Special Cold Appetizer
주방장 특선 차가운 전채

Antipasto Speciale Caldo Dello Chef
Chef's Special Warm Appetizer
주방장 특선 따뜻한 전채

Zuppa
Daily Soup
오늘의 수프

Pasta Speciale Dello Chef
Chef's Special Pasta
주방장 특선 파스타

Sgroppino alla Rucola
Lemon Rucola Sherbet
레몬,루꼴라 셔벗

MENU PRINCIPALE
MAIN MEMU
메인 메뉴 (선택1)

Manzo Koreano o Costoletta di Agnello o Pesce del Giorno
Lamb shank steamed and grilled Abalone , Grilled fish and abalone,
Hanwoo sirloin steak and (100g) abalone grilled,
Hanwoo tenderloin steak and abalone (100g), One Choice

1. 양 정강이 찜 요리와 전복구이
2. 생선과 전복구이 3. 한우 등심 또는 안심과(100g) 전복구이

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

메인 요리를 티본스테이크 (1kg) 로 변경 시

식사 인원에 따라 1인당 추가 비용이 발생합니다.

2인 +25000won 3인 +15,000won 4인 +0 won



*메뉴와 와인에 전문성을 갖춘 알라또레 소믈리에가
코스 메뉴와 잘 어울리는 와인과 주류를 선정하여 제공합니다.

WINE PAIRING

와인 페어링

2glass +27,
4glass +50,
*1인 기준

PREMIUM BEER PAIRING

프리미엄 맥주 페어링

KAGUA(Brew in Belgium)

미슐랭 스타쉐프와 5성급 호텔이 선택한 프리미엄 에일입니다.

Kagua Blanc 330ml 25,
Kagua Rouge 330ml 25,

WHISKY PAIRING

위스키 페어링

30ml 3glass +32,
45ml 3glass +41,
*1인 기준

PREMIUM WHISKY PAIRING

프리미엄 위스키 페어링

500ml/Bot

30ml/G

45ml/G

1. Glenfiddich 12 글렌피딕 12년산

114,

9,

11,

보리 원액을 오랜 시간 참나무통에서 숙성 시켜 만들
배 맛이 감도는 신선하고 상쾌한 향이 특징
소나무와 은은한 숲 향이 풍부한 과실 맛이 어우러져 긴 여운을 남깁니다.

2. Glenfiddich 15 글렌피딕 15년산

143,

11,

13,

스페인의 체리 와인 숙성 방식인
솔레라 시스템에서 유래한 방법을 써서 숙성 시킴
달콤한 꿀과 바닐라 향이 시나몬, 생강, 세리 오크 통의 부드러운 맛과 함께 어우러짐
진한 퍼지 케이크와 부드러운 감초가 느껴지며 풍부한 여운을 남깁니다.

3. Glenfiddich 18 글렌피딕 18년산

195,

14,

19,

세리 오크통에서 장기간 숙성을 통해 만들어진 달콤한 향이
전통적인 오크 향과 완벽하게 조화를 이룸
부드러운 스모크와 달콤한 사과와 깊은 나무향이 나며,
약간의 짠맛과 세리가 우아하면서 복합적인 느낌을 줍니다.



알려지가 있으신 고객께서는 미리 말씀해 주시기 바랍니다.

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

CHEF SPECIAL SET

QUATTRO /360,

(For 4 People, 4인 세트)

3 tipi di antipasti

3 kinds of appetizers

Octopus Salad

Seabass Carpaccio

Sweet Melon with Parma Prosciutto

전채 3종

문어샐러드, 농어 카르파치오,

파마산 프로슈토 생햄과 멜론

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*

Garnish (Tomato salad and roasted potatoes and chopper-bean) are served.

가니쉬 3종(토마토 샐러드와 구운 감자, 작두 콩) 제공

Dessert dello chef

Chef's special dessert

주방장 특선 디저트

Café o tea

Coffee or Althaus tea

커피 또는 알트하우스 잎차

DUETTO /140,

(For 2 People , 2인 세트)

Insalatina Mista

Mixed Green Salad

야채 샐러드(2Dish)

Balsamic or Caesar dressing

(발사믹 드레싱 또는 시저 드레싱 중 선택1)

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 선택1

(pasta1,2,3번 risotti 1,2번제외)

MENU PRINCIPALE

MAIN MEMU

메인 메뉴 (선택1)

Bistecca di Manzo Hanu o

Ossobuco o Pesce del Giorno

Hanwoo Steak (150g)

Sirloin or Tenderloin or Ossobuco

or Lamb Shank or Fish of the Day with

Vegetable One Choice

1. 오늘의 생선요리

2. 샤프란 리조또와

송아지 정강이 찜 요리

3.옥수수 폴렌타와 양 정강이 찜 요리

4. 한우 등심 스테이크(150g)

5. 한우 안심 스테이크(150g)

Chef's Special Dessert and coffee

특선 디저트(2Dish)와 커피 또는 차

Sanpellegrino Ade or

Daily Wine Choice 2

1.에이드 (레드오렌지,그린자몽)

2.오늘의 와인 /1,2번 중 선택 2

*4인 2세트까지 주문 가능합니다.



CHEF'S SIGNATURE MENU

프랑코 소마리바 셰프의 특별한 레시피로 요리하여
오직 알라또레에서만 경험할 수 있는 미식 체험을 선사하는 대표 메뉴입니다.



T-bone Steak 1kg Sieneese Style Sauce

프라임 등급의 미국산 티본을 오랜 시간 정성을 드려
수비드 조리한 뒤 구워냅니다. 시에나식 소스와 작두콩,
감자 등의 가니시를 함께 제공합니다.

*셰프가 테이블에서 커팅 서비스 합니다.



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 사프란 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.

BENVENUTO PIATTO / 아트 웰컴 디시

- 1 SCALOPPA DI FEGATO GRASSO 36,
Goose liver scallop with marsala sauce
마르살라 와인 소스의 거위 간(2pieces)

ANTIPASTI / 전채요리.샐러드

- 1 ANTIPASTO ALL' ITALIANA 32,
Italian Antipasti Cold Cuts
Mozzarella and Vegetable
절인 올리브와 아티초크, 루꼴라, 치즈를
곁들인 모듬 살라미 전채
- 2 INSALATA DI POLPO 25,
Octopus Salad
with Olive Tomato and Rucola
수비드한 문어와 토마토, 루꼴라,
블랙올리브의 문어샐러드
- 3 CARPACCIO "ALLATORRE" 22,
A) Seabass Carpaccio with Rucola
Sundried Tomato in lemon Oil sauce
루꼴라와 말린 토마토를 곁들인
레몬오일 소스의 농어 카르파치오
Addition of Osetra caviar 39,
오세트라 철갑상어알 추가 시
- B) Korean Beef Carpaccio 25,
with Rucola and Parmesan Cheese
루꼴라와 파마산 치즈를 곁들인
한우 생고기 카르파치오
- 4 MELONE DOLCE CON PROSCIUTTO 26,
CRUDO AND MOZZARELLA DI
BUFALA
Sweet Melon with Parma Prosciutto
(Aged 24 Month) and Buffalo
Mozzarella with Tomato and Basil
달콤한 멜론, 파르마산 프로슈토 생햄과
(24개월 숙성) 부팔라 모짜렐라 치즈
- 5 VERDURE AL FORNO 27,
Grilled Vegetable mix Paprika,
Eggplant ,with Provolone Cheese and
Black Truffles
구운 파프리카와 가지, 프로볼로네 치즈와
송로버섯(3g)
- 6 FRITTURA MISTA DI PARANZA 26,
Fried king prawns, calamari, squid,
Zucchini and spicy tomato sauce.
왕새우와 오징어, 호박, 매콤 토마토소스
파란짜 스타일의 튀김요리

- 7 INSALATA MISTA
Mixed Salad and Tomato in
Balsamic or Caesar Dressing or
Truffle Dressing
야채 샐러드
*검은 송로버섯 드레싱 선택 시 22,
*밭사믹 드레싱 또는 시저 드레싱 선택 시 14,
*미국산 채끝 등심 스테이크 100g 추가 시 10,
* 100g of US Prime Beef added +10

ZUPPA / 수프

- 1 CREMA DI CIME DI SEDANO CON 12
MEDAGLIONE DI ARAGOSTA
Celeriac cream soup ,garnish with
lobster medallion
샐러리악 크림 수프와
바다가재살 가니쉬
- 2 ZUPPA DEL GIORNO 8,
Seasonal Soup of the Day
오늘의 수프



PIZZA (ALLA ROMANA)/ 로마식 바삭한 피자

- Pizza alla romana
Lievitazione 90 ore con lievito madre
90 hour proving with mother yeast
*천연 발효종으로 90시간 저온 숙성한 도우를
사용하고, 화덕에서 굽습니다.
- 1 TARTUFO 49,
Black Truffle Pizza
송로버섯 피자
*인증서가 있는 이탈리아 움브리아산
송로버섯을 테이블에서 서비스합니다.
- 2 PIZZA QUATTRO STAGIONI 25,
Combination of 4 pizza
(Margherita, prosciutto rucola,
Formaggi, salamino)
4가지 재료로 토핑한 피자
- 3 NAPOLETANA D.O.P 24,
Tomato, Mozzarella Bufala ,
Extra virgin oil ,Basil
토마토, 부팔라 모짜렐라, 엑스트라 버진
올리브오일로 맛을 낸 피자
- 4 ROSCIUTTO, RUCOLA 25,
Prosciutto Rucola Pizza
루꼴라와 프로슈토 생햄 피자
- 5 SALAMINO 23,
Salami, Olives, Artichoke Pizza
주방장이 직접 만든 살라미와 블랙올리브,
아티초크를 올린 피자
- 6 QUATTRO FORMAGGI 23,
Gorgonzola, Pecorino, Mozzarella,
Provolone and Parmesan Cheese Pizza
고르곤졸라, 페코리노, 모짜렐라, 프로볼로네
파마산, 4가지 치즈를 듬뿍 올린 피자

RISOTTI / 쌀요리

Riso Biologico / Organic rice .

유기농 쌀로 조리합니다.

- 1 **RISOTTO ALL TARTUFO** 39,
Parmesan cheese risotto with
Black Truffe
움브리아산 검은 송로버섯의
파르메산치즈 리조또
- 2 **RISOTTO ALL'ARAGOSTA** 45,
Live Lobster Risotto
바닷가재(350g) 토마토소스 리조또
- 3 **RISOTTO DI MARE** 23,
Seafood Tomato Risotto
신선한 해산물로 맛을 낸
토마토소스 리조또
- 4 **RISOTTO DI FUNGHI** 22,
Porcini Mushrooms Risotto
포르치니와 버섯크림소스 리조또

PASTA / 파스타

Serviamo Pasta senza glutine

We serve gluten-free pasta.

글루텐이 없는 파스타도 주문하실 수 있습니다.

*글루텐(gluten)

체질에 따라 소화를 방해하는 밀가루의 단백질 성분

- 1 **PASTA DEL GIORNO** 29,
Chef Special Pasta
주방장 특선 파스타
- 2 **LINGUINE AL TARTUFO** 39,
Linguine Pasta with Winter Truffle
(Butter Base)
송로버섯 링귀네 파스타
- 3 **SPAGHETTI ALL'ARAGOSTA** 45,
Live Lobster Tomato Spaghetti
바닷가재 토마토소스의 스파게티
(Lobster.350g)
- 4 **LINGUINE VONGOLE** 22,
Linguine with Garlic, Parsley and
Mosi Clam
파슬리, 마늘, 엑스트라버진 올리브 오일의
모시조개 파스타
- 5 **GNOCCHI** 22,
Potato Gnocchi, in Porcini Meat Sauce
Mascarpone Cream Sauce
포르치니 미트 소스의 감자 뇨끼 또는
마스카포네치즈 크림소스 감자 뇨끼

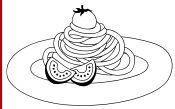
- 6 **TORTELLONE** 23,
Tortellone Pasta Filled with
Ricotta and Spinach in Tomato
Eggplant sauce
가지, 토마토소스의 리코타 치즈와
시금치로 속을 채운 포르텔로네 파스타
- 7 **LASAGNA DELLA NONNA** 22,
"Allatorre" Lasagna Bolognese
볼로네제 소스의 라자냐
- 8 **SPAGHETTI HANU E GORGONZOLA** 24,
Spaghetti with Hanu Beef and
Creamy Gorgonzola sauce
한우 소고기와 고르곤졸라 크림소스
스파게티
- 9 **SPAGHETTI DI MARE O ZUPPA DI PESCE** 24,
Spaghetti with Seafood
(Tomato, Cream, Oil Sauce Choice)
Seafood stew penne
해산물 스파게티
(토마토, 크림, 올리브 오일 소스 중 선택)
또는 해산물 뚝배기 펜네 파스타
- 10 **PASTA CLASSICHE** 19,
Italian Classic Pasta
아래 파스타 중에서 선택 1
A. Bolognese 미트 토마토 소스 스파게티
B. Carbonara 크림소스 까르보나라
C. Aglio olio 알리오 올리오



MAIN DISH / 육류,생선

- 1 **FIorentina DI MANZO CON SALSA SENESE** 170,
T-bone Steak 1Kg(35oz) in
Sienese Style Sauce
시에나 식 발사믹 소스를 곁들인
티본스테이크 1Kg(35oz)
- 2 **STINCO DI AGNELLO** 43,
Lamb Shank with Polenta
and Mixed Mushrooms
레드와인 소스의 양 정강이 찜 요리와
옥수수 폴렌타, 모듬 버섯볶음
- 3 **OSSOBUCO ALLA MILANESE** 48,
Veal Osso buco and
Saffron Risotto
샤프란 리조또와
송아지 정강이 찜 요리
- 4 **TAGLIATA DI MANZO** (100g) 30,
Korean Hanu Beef Steak (200g) 60,
Choose Sirloin or Tenderloin (300g) 90,
한우 안심 or 등심 스테이크

- 5 GALLETO RUSPANTE AL MATTONE SALSA AL GORGONZOLE 40,
Organic chicken on the stone with Gorgonzola sauce
황토 벽돌로 구운 고르곤졸라 소스의 토종 닭
- 6 AGNELLO (3 bones) 54,
Owen Roast Lamb Rack
Rosemary Garlic essence (5 bones) 90,
로즈마리, 마늘을 곁들인 구운 양 갈비
- 7 PESCE DEL GIORNO 42
Seasonal Fish, Aqua Pazza Stew o Grill
오늘의 생선 스투 또는 구이
- 8 GAMBERONE IN PADELLA AVOLTO NELLA PANCETTA 45
King prawns rapped in homemade Bacon garlic herbs sauce
수제 베이컨으로 감싼 마늘 허브소스의 왕새우



PAIRING MENU

와인과 마리아주가 좋고, 담음 새가 풍성하여 함께 나누기 좋습니다.

- 1 COZZE BIANCO, ROSSO, VERDE 32,
Mussel Stew
Sauce Choice 1/ Tomato, Cream, Oil
홍합요리 소스 선택(토마토, 크림, 오일)
***10월~2월**
- 2 BRODETTO DI PESCE 59,
Assorted Sea foods Ste
모듬 해산물 스투
***바다가재 (250g) +30,000**
- 3 PIATTO DI FORMAGGIO (S) 28, (L) 38,
Cheese Platter
모듬 치즈
- 4 BISTECCA ALLA MODA KOREANA 48,
Ha-nu Chop Steak Plate
한우 찹 스테이크

ALCOOL /BIRRA /DOLCE

BEER

- Birra Moretti, Italy 9,
Cass, Korea 5,
Draft Heineken(350ml) 7,
Draft Heineken (20L) 270,

SANGRIA

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

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

BEVERAGE / COCKTAIL

- Coke, Cider, Orange Juice 5,
Italian Red Orange Juice 9,
Sanpellegrino Sparkling Water 250ml 4,
Aqua Panna Mineral Water 4,
Toscana Italia 250ml
Sanpellegrino Ade (레드오렌지, 그린자몽) 7,
Campari Orange 11,
Campari Spritz 12,
Mimosa 12,

ALTHAUS TEA/ COFFEE SELECTION

- Imperial Earl Grey 9,
Darjeeling Castleton 9,
Chamomile Meadow 9,
Bavarian Mint 9,
Americano 6,
Latte 7,
Cappuccino 7,
Espresso 6,

DESSERT

- Zabaione **자바이오네** 15,
설탕과 달걀 노른자에 마르살라 와인을 넣어 거품을 낸 달콤한 크림 디저트
- Tiramisu **티라미수** 7,
에스프레소에 적신 사보이아르디와 자바이오네를 층층이 올리고 코코아 가루로 장식한 이탈리아 전통 디저트
- Panna cotta **판나코타** 7,
이탈리아 전통 푸딩, 생크림에 설탕 등을 더하여 젤라틴으로 굳힌 달콤한 디저트
- Affogato **아포카토** 12,
수제 바닐라 아이스크림과 진한 에스프레소 커피





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



ALLATORRE