

# ITALIAN FOOD FESTIVAL

## UMBRIA COURSE MENU



### Vertical black Umbria truffles Menu 움브리아 검은 송로버섯 정찬 ₩150,000 per person

Crostino di Norcia , fegatini di pollo e tartufo  
Bread croutons with chicken liver pate and Norcia black truffles  
노르치아식 크로스티니, 닭간 파테와 검은 송로버섯  
A la carte ₩28,000

Zuppa di ceci e castagne alla moda di Spoleto tartufo nero  
Chestnuts and chickpea soup with balck truffles  
스플레토식 밤 병아리콩 수프와 검은 송로버섯  
A la carte ₩16,000

Tagliatelle alla Norcina  
Tagliatelle pasta with Norcia sausage ,cream,black truffels  
소세지, 크림, 검은 송로버섯 노르치아식 딸리아멜레  
A la carte ₩32,000

Filetto koreano al tartufo nero alla Perugina  
Hanu tenderloin black truffle sauce ,string beans ,  
casteluccio lentil pomodori alla zafferano  
페루지아식 검은 송로버섯 한우 안심 스테이크와 껌질콩,  
렌틸콩, 샤프란 토마토  
A la carte ₩75,000

Souffle ghiacciato di ricotta e frutta secca ,  
salsa cioccolato amaro e canella  
Ricotta cheese and dry fruit frozen soufflé bitter cinnamon sauce  
리코타치즈와 견과류 수플레, 계피 초콜릿 소스  
A la carte ₩7,000

Wine pairing ₩50,000

### Wine pairing suggestions

Antinori, Bramito Della Salla 2016  
Talamonti, Tre Saggi 2011



**ALLATORRE**  
Since 2001 - Ristorante Italiano