

Paese d'Origine

저희 레스토랑에서 제공되는 식재료의 원산지는 다음과 같습니다.

소고기 (국내산, 미국산, 호주산), 돼지고기 (국내산, 미국산), 문어 (국내산), 새우 (베트남산, 아르헨티나산),
오징어 (원양산), 바지락 (국내산), 프로슈토_돼지고기 (이탈리아산), 초리조_돼지고기 (스페인산),
쌀 · 보리 · 채소류 · 어패류 · 생선은 모두 국내산을 사용합니다.

The following are the countries of origin for the ingredients used in this restaurant.

Beef (Korea, USA, Australia), Pork (Korea, USA), Octopus (Korea), Shrimp (Vietnam, Argentina),
Squid (Deep-Sea Caught), Clams (Korea), Prosciutto_Pork (Italy), Chorizo, Pork (Spain).
Rice, Barley, Vegetables, and Fish are all sourced domestically (Korea).

영업시간 *Opening Hours*

화요일 (Tue) ~ 금요일 (Fri) 17:00~02:00 (L.O 23:00)
토요일 (Sat) ~ 일요일 (Sun) 19:00~02:00 (L.O 23:00)

All prices include 10% VAT. 상기 금액은 10% 세금이 포함되어 있습니다.

ANTIPASTI

Caprese di Burrata Tomato, Rucola, Fresh Basil, Burrata Cheese 토마토와 모짜렐라 치즈, 루꼴라, 바질	₩ 33,000
Carpaccio di Manzo Slice Beef Tenderloin, Rucola, Shaved Parmigiano Reggiano 소고기 까르파초와 루꼴라, 파르미지아노 치즈 슬라이스	₩ 38,000
Prosciutto Crudo e Melone Prosciutto Crudo with Melon 프로슈토 크루도와 멜론	₩ 35,000
Polpo e Patate *SIGNATURE* Herb Marinated Octopus and Potatoes with Lemon Dressing 저운 조리하여 허브에 마리네이드한 문어와 감자 샐러드	₩ 39,000
Gnocco Fritto e Affettati Misti Fried Pizza Dough, Prosciutto, Marinara Sauce, Truffle Sauce 부드럽게 튀긴 피자도우와 살라미, 트러플크림과 매콤한 마리나라 소스	₩ 45,000

INSALATE

Insalata Mista Mixed Green Salad with Cherry Tomatoes, Carrots, Radishes, and Italian Dressing 믹스 그린 샐러드와 이탈리아인 드레싱	₩ 24,000
Caponata con Gnocco Fritto Eggplant, Cherry tomato, Olive, Paprika, Onion, Basil, Pine nut 시칠리아식 채소볶음과 부드럽게 튀긴 피자 도우	₩ 35,000
Insalata di Indivia e Salsa al Gorgonzola Indivia Salad with Gorgonzola Sauce 엔다이브 샐러드와 고르곤줄라 소스	₩ 32,000

PRIMI

Spaghetti alla Carbonara

₩ 32,000

Traditional Italian Spaghetti Carbonara
정통 이탈리아 까르보나라

Spaghetti ai Frutti di Mare

₩ 38,000

Mixed Seafood Spaghetti
해산물 파스타

Spaghetti ai Gamberi rossi con salsa bisque

₩ 45,000

Bisque sauce, Shrimp, Tomato sauce, Basil
홍새우와 비스큐 소스로 맛을낸 파스타

Tagliolini alla Bottarga di Muggine

₩ 45,000

Homemade Tagliolini with Italian Mullet Roe (Fresh Pasta)
이탈리안 송어 어란 파스타

Lasagna Classica (Pasta Fresca) *SIGNATURE*

₩ 42,000

Classic Lasagna (Fresh Pasta)
클래식 이탈리아 라자냐

Paccheri al Tartufo

₩ 49,000

Paccheri in Truffle Butter Sauce with Fresh Truffle
트러플 버터 소스와 파케리, 생 트러플

Primo del Giorno

Today's Pasta
오늘의 파스타

☆ 원하실 경우 파스타 면은 글루텐프리 면으로 변경해 드립니다.
If you prefer, we can substitute the pasta with gluten-free noodles

Risotto

Risotto alla Pescatora

₩ 38,000

Mixed Seafood Risotto
해산물 리조또

CONTORNI

Patate al Rosmarino

₩ 15,000

Roasted Potatoes with Rosemary
로즈마리 향을 입힌 로스티드 감자

Misto di Funghi Trifolati

₩ 18,000

Sauteed Mix Mushrooms
모듬 버섯 볶음

PIZZE

Casa Antonio *SIGNATURE* Mozzarella, Prosciutto Crudo, Stracciatella, Cherry Tomatoes, Rucola 까사 안토니오 시그니처 피자	₩ 39,000
Margherita Tomato Sauce, Mozzarella, Fresh Basil 마르게리타	₩ 33,000
Diavola Spicy Tomato Sauce, Mozzarella, Salami, Peperoncino 매콤한 소스의 디아볼라	₩ 35,000
Gorgonzola e Miele Cream Sauce, Mozzarella, Gorgonzola Cheese, Walnuts, Honey 고르곤 줄라 치즈가 올라간 피자과 꿀	₩ 35,000
Prosciutto Cotto Scamorza Affumicata Tomato Sauce, Mozzarella, Italian Ham, Smoked Cheese 토마토 소스와 모짜렐라 치즈, 이탈리아식 햄과 훈제치즈	₩ 45,000
Pizza al Tartufo Cream Sauce, Mozzarella, Truffle sauce, Fresh Italian Truffle 크림 소스와 모짜렐라 치즈, 버섯소스와 신선한 이탈리아안 버섯	₩ 65,000

PIZZA DOLCE

Alla Nutella Nutella Pizza 누텔라가 올라간 디저트 피자	₩ 30,000
---	----------

SECONDI

Carni

Bistecca alla Fiorentina con Verdure Grigliate 1kg (+100g/18.0) *SIGNATURE*	₩ 240,000
Fiorentina T-bone Steak with Grilled Vegetables 피렌체 스타일 티본 스테이크	
Filetto di Manzo al Pepe Verde (220g)	₩ 69,000
Italian Style Grilled Beef Tenderloin with Green Pepper Sauce 이탈리안 스타일의 안심 스테이크	
Contro Filetto di Hanwoo A++ alla Griglia (220g)	₩ 140,000
Grilled Korean Beef Sirloin HanWoo A++ 한우 등심 스테이크	

Pesci

Filetto di Pesce (del giorno) alla Griglia	₩ 55,000
Grilled Fish Fillet (of the day) with Grilled Vegetables 그릴에 구운 오늘의 생선 필렛과 그릴 채소구이	
Frittura Mista	₩ 49,000
Fried Mixed Seafood 모듬 해산물 튀김	

DOLCI

Tiramisu'	₩ 16,000
Tiramisu 티라미수	
Panna Cotta	₩ 13,000
Italian Cream Pudding 이탈리안 우유 푸딩	
Dolce del Giorno	
Today's Dessert 오늘의 디저트	

CAFFE'

Espresso 에스프레소	₩ 9,000
Cappuccino 카푸치노	₩ 12,000
Americano 아메리카노	₩ 10,000
Ice Americano 아이스 아메리카노	₩ 11,000
Corretto (Grappa, Sambuca, Bailey's) 코레토	₩ 14,000

TÈ

Darjeeling, Earl Grey, English Breakfast, Peppermint, Chamomile 다즐링, 얼그레이, 잉글리쉬 브렉퍼스트, 페퍼민트, 카모마일	₩ 7,000
Iced peach tea, Iced lemon tea (Seasonal) 아이스 복숭아 티, 아이스 레몬 티	₩ 8,000

ACQUA

San Pellegrino (Sparkling Water) 750ml 산 펠레그리노	₩ 9,000
Acqua Panna (Still Water) 750ml 아쿠아 판나 (미네랄 워터)	₩ 9,000

SUCCHI DI FRUTTA

Organic Galvanina (Orange, Blood Orange, Lemon, Grapefruit) 유기농 갈바니나 주스 (오렌지, 블러드 오렌지, 레몬, 자몽)	₩ 7,000
--	---------

BIBITE

Coke, Coke Zero, Sprite 콜라, 제로 콜라, 스프라이트	₩ 5,000
Ginger Ale 진저 에일	₩ 7,000

BIRRA

Peroni 33cl 페로니	₩ 12,000
---------------------------	----------

VINO AL BICCHIERE

Bianco

<i>Italian Trebbiano Chardonnay</i>	₩ 22,000
<i>French Chardonnay</i>	₩ 22,000

Rose'

<i>Italian Rose'</i>	₩ 22,000
----------------------	----------

Rosso

<i>Italian Merlot Sangiovese</i>	₩ 22,000
<i>French Syrah Grenache</i>	₩ 22,000

Bollicine

<i>Italian Spumante Cuvee Extra Brut</i>	₩ 24,000
<i>Italian Spumante Rose' Extra Brut</i>	₩ 24,000
<i>French Blanc de Blancs</i>	₩ 24,000

Grappa - Amaro - Sambucca

<i>Sassicaia</i>	₩ 590,000	₩ 70,000
<i>Nonino Traditional</i>	₩ 180,000	₩ 40,000
<i>Nonino Amaro</i>	₩ 180,000	₩ 40,000
<i>Sambucca Vaccari</i>		₩ 12,000



*Thank you for dining with us.
Grazie per aver scelto Casa Antonio.*