OSTERIA

COTTO

모임 및 단체 디너 코스는 사전 문의를 통해 준비되고 있습니다.
자세한 사항은 직원에게 문의해 주시기 바랍니다.

OSTERIA

ANTIPASTI.

허브 향과 풍부한 과실 풍미가 어우러진 이탈리아 대표 품종
코라티나 엑스트라버진 올리브 오일과 오스테리아 꼬또가 만나 더욱 특별한 맛을 선사합니다.

Prosciutto and Melon Salad 28
프로슈토 멜론 샐러드

Romaine Caesar Salad 25
로메인 시저 샐러드

New *Cotto Chopped Salad* 25
오스테리아 꼬또 찹샐러드

Red Shrimp Pâté & Sea Urchin Crostini 33
새우 파테와 성게 크로스티니 *(Add 1pc 11)*

New *Tomatoes with Stracciatella & Basil Oil* 34
스트라차텔라 치즈와 바질 오일 계절 토마토

Broccolini with Burrata and Cannellini Beans 31
부라타와 카넬리니빈 브로콜리니

New *Grilled Octopus with Chorizo, Mustard Greens & Pesto Rosso* 36
초리조와 청갓, 페스토 로쏘를 곁들인 제주 문어 숯불구이

New *Flower Shrimp Crudo with Mango & Koji Cream* 39
망고 꽃새우 크루도

New *Trippa alla Marchigiana* 38
마르키자나 한우 트리빠

New *Charcoal-Grilled Seafood Platter* 65
모둠 해산물 숯불구이

Filet Mignon Carpaccio 35
클래식 안심 카르파치오

Calamari Fritto 28
깔라마리 튀김과 아이올리

Insalata di Pesce *Half* 29 | 57
모둠 해산물 레몬 절임

Assorted Cold Cuts and Cheese *Half* 20 | 38
모둠 콜드컷과 치즈

OSTERIA

PIZZA.

Buffalo Margherita 34
버팔로 마르게리타

Salami Diavolo 30
살라미 디아블로

Brie, Cranberry and Pistachio 32
브리치즈, 크랜베리와 피스타치오

Burrata and Olio Piccante 31
부라타, 올리오 피칸테

Housemade Cotto Ham and Pineapple Carpaccio 30
하우스메이드 꼬또 햄, 파인애플 카르파치오

Philly Cheese Steak 31
필리 치즈 스테이크

- *Add Truffle* 5g 15 / 10g 30
  트러플 추가 (모든 메뉴에 추가 가능합니다.)
- *Add Sea Urchin* 20g 35
  우니 추가 (모든 메뉴에 추가 가능합니다.)
- *Add Oscietra Caviar* 10g 50
  오세트라 캐비어 (모든 메뉴에 추가 가능합니다)

OSTERIA

PRIMI.

식단관리 하시는 분들을 위해 식이섬유가 풍부한
식물성 저탄수화물 & 고단백 식단면 파스타로 변경 가능합니다.

Aglio e Olio, IGP Spaghetti 28
알리오 올리오, 스파게티 (풀리아의 '코라티나' 오일로 마무리합니다)

Vongole, Linguine 29
계절 조개 봉골레, 링귀니 (시칠리아의 '노첼라라 델 벨리체' 오일로 마무리합니다)

Red Shrimp, Nduja, Calabrese Ink Spaghetti 33
적새우, 은두야 소세지, 먹물 스파게티

Roman Carbonara, Spaghettini 27
로만 까르보나라, 스파게티니

Guanciale all'Amatriciana, Bucatini 27
구안찰레, 매콤한 아마트리치아나, 부카티니

Beef Short Rib Ragu, Fresh Pappardelle 35
꽃갈비 라구, 생면 빠빠델레

Hanwoo White Ragu, Bone Marrow, Trottole 29
한우 화이트라구, 소 골수, 트로톨레

Seafood, San Marzano Tomato, Spaghettini 34
모둠 해산물, 토마토, 스파게티니

New *Butternut Squash, Pancetta, Sage, Agnolotti del Plin* 32
땅콩호박, 판체타, 세이지, 아뇰로티

Norcia Sausage, Fresh Truffle, Tajarin 32
노르시아 소시지, 트러플, 따야린

New *Cod Milt, Chive, Tajarin* 33
대구 이리, 차이브, 따야린

Sardegna Bottarga, IGP Spaghettini 32
사르데냐 보타르가, 스파게티니

Mole & Albufera, Beef Cannelloni 33
몰레 알부페라 소스, 비프 카넬로니

New *Mackerel, Spring Onion, Kombu, Spaghettini* 29
참고등어, 실파, 백다시마, 스파게티니

Dokdo Shrimp Bisque, IGP Spaghetti 36
독도 새우 비스크, 스파게티

Jeju Crab, Rosé Spaghettini 31
제주 꽃게, 로제 스파게티니

Lamb Ragu, Basil Pesto, Spinach, Fresh Lasagna 33
램 라구, 바질 페스토, 시금치, 생면 라자냐

New *Neungi Mushroom, Duck Confit, Baldo Rice* 42
능이 버섯, 오리 콩피, 이탈리아 발도쌀 리조또

OSTERIA

SECONDI.

Sous-vide Roasted Chilli Chicken 43
부드럽게 수비드한 후 무쇠팬에 구운 매콤한 치킨

Koji-fermented Duck Breast with Grand Veneur 56
누룩 숙성 오리 가슴살과 단호박 타르트, 그랑 브뇌르 소스

Acqua Pazza (For Sharing) 66
이탈리아식 해산물 냄비요리 아쿠아 빠짜

Charcoal-Grilled Hanwoo Striploin Steak 68
참숯 한우 채끝등심 스테이크

Charcoal-Grilled Hanwoo Tenderloin Steak 78
참숯 한우 안심 스테이크

Charcoal-Grilled Lamb Chop Steak 56
참숯 양갈비 스테이크

New *Beef Short Rib with Morel Mushrooms & Gremolata* 65
모렐 버섯과 그레몰라타를 곁들인 소갈비

Pork Chop Milanese 50
지리산 흑돼지 폭찹 밀라네제

Bistecca alla Fiorentina (For Sharing) (750g) 270
피렌체 스타일 티본 스테이크
(부드러운 안심과 육즙이 풍부한 등심을 한번에 맛보실 수 있는 피렌체 스타일의 티본)

- *Add Truffle* 5g 15 / 10g 30
  트러플 추가 (모든 메뉴에 추가 가능합니다.)
- *Add Sea Urchin* 20g 35
  우니 추가 (모든 메뉴에 추가 가능합니다.)
- *Add Oscietra Caviar* 10g 50
  오세트라 캐비어 (모든 메뉴에 추가 가능합니다)

OSTERIA

DESSERT & BEVERAGE.

Dessert

Gelato of the Day 오늘의 소르베	*14*
Vecchio Tiramisu (Cacao / Matcha) 클래식 티라미슈 (카카오 / 말차)	*15*
Cassata 카사타	*18*

Cocktail

Sangria 샹그리아	*10*
Glenfiddich Highball 글렌피딕 하이볼	*11*
Johnnie Walker Blue Label Highball 조니워커 블루라벨 하이볼	*20*

Beer

Kelly Draft Beer 켈리		*6*
Cosmos Ale Draft Beer 코스모스 에일		*15*
Stella Artois 스텔라 아르투아	*(Bottle)*	*7*
Bullrock Stout / Moonlight 불락 스타우트 / 문라이트	*(Bottle)*	*40*
Cosmos Ale / Wollong Blanc 코스모스 에일 / 월롱 블랑	*(Bottle)*	*40*
Non-Alcoholic Delirio Delirium 논알콜 델리리움 델리리오 0.3%	*(330ml)*	*12*

Drinks

Coke / Sprite / Zero (Coke, Sprite) 콜라 / 스프라이트 / 제로 (콜라 / 스프라이트)		*4*
Noah's Juice (Orange / Richmango) 노아 주스 (오렌지 / 리치망고)		*6*
Ade 에이드 *(Grapefruit / Lemon / Orange / Shine Muscat)* 자몽 / 레몬 / 오렌지 / 샤인머스캣		*7*
S.pellegrino 산펠레그리노	*(500ml)*	*7*

Coffee & Tea *(Hot / Iced)*

Americano / Espresso 아메리카노 / 에스프레소	*6*
Double Espresso / Cafe Latte 더블 에스프레소 / 카페라떼	*7*
Classic Earl Grey / Chamomile / Peppermint 얼그레이 / 카모마일 / 페퍼민트	*7*
Pearl Jasmine / Green Tea / Hawaiian Hibiscus 펄 자스민 / 녹차 / 하와이안 히비스커스	*7*