|  |
| --- |
| ***WINE TIME* (PM 9 : 30 – AM 12 : 00)** |
|  **House Wine Red/ White 13. (1Glass)** |
|  **Wine Set** |
|  **A. Uova + Mumm . Cordon Rouge Brut 120.** |
|  우오바 + 멈.꼬르동 루즈 브륏 프랑스 스파클링 와인  |
|  **B. Margheritta + Chateau St.Jean Sonoma Chardonnay 85.** |
|  마르게리타 + 샤또 쌩진 소노마 카운티 샤도네이 |
|  **C. Manzo Pasta + Tua Rita, Rosso dei Notri 105.** **안심고르곤졸라크림파스타** + 투아리타 메를로 |
| **D. Bistecca + Duemani, Altrovino 150.**한우 등심 스테이크 + 두에마니 , 알트로비노**Sparkling Water** **Antipodes(1000ml) 9.** **Lauretana(750ml) 7.** |

**V.A.T 10% 별도**

***Antipasti***

**Uova con Gamberi al Forno 20.**

Egg in Hot Seafood Tomato Sauce

구운 빵과 먹는 뜨거운 해산물 토마토소스의 계란요리

***Salad***

**Stagione Salad 16.**

Season salad

메르까토 스타일의 계절 샐러드

***Pizza***

**Margheritta 18.**

Margheritta

토마토와 모짜렐라 치즈를 얹어 구워낸 피자

***Pasta***

**Mare 23.**

Seafood tomato Pasta

해산물 토마토 파스타

**Manzo 25.**

Beef cream Pasta

안심 고르곤졸라 크림 파스타

***Carni***

**Bistecca di Manzo 50.**

Sirloin Steak

한우 등심 스테이크 240g