





모짜렐라치즈, 새면 까르파치오와 아보카도 샐러드





Duck carpaccio with romanesco, cauliflower, fennel and hazelnuts - Pascal Aussignac

Tweet 2 +1 5



카키 아히조



부글부글 끓는 올리브유에 얹게 볶은 마늘과 카키(굴)이 듬뿍...



Cod Mousse Stuffed Zucchini Flower.  
호박꽃에 대구살 무스를 넣어 튀긴 것. 어찌보면 맛있는 맛이라 할 수 있지만 그래서인지 더 오래 여운이 남는다.

test



<http://blog.naver.com/jinsangjip>

굴구이



<http://blog.naver.com/food50>

믹스드 튀김 애피타이저 (2,200엔).  
머리와까지 먹는 작은 새우, 한치, 빙어, 그리고 양파, 가지, 피망등의 채소들이 바삭바삭하게 튀겨져 나왔는데 하나하나 아주 있었다.



<http://blog.naver.com/food50>

La Bisboccia에서도 그 날 재료가 있으면 빠짐없이 시키는 랑구스틴 (scampi, 2마리에 2,560원)~ 새우와 랍스터와는 육질과 맛이 묘하게 다른 랑구스틴은 단 맛이 좀 강하다 해야 할까? 은은한 단 맛과 촉촉한 금 후추, 약간의 허브 만으로도 최상의 맛을 선사하는 랑구스틴!



[www.foodfighter.co.kr](http://www.foodfighter.co.kr)

빨강과 초록의 강렬한 색이 인상적인 토마토 테린. 재료에 신경쓰는 메시나답게 토마토는 시칠리아의 Pachino 토마토를 사용했고 위에 올린 올리브 페이스트도 Taggiasche 올리브를 이용. 상큼한 차가움을 전해주던 토마토 테린, 거기에 바질향이 향기롭게 나면서 위에 올려진 짭짤한 맛에 입팩트를 준다.



<http://blog.naver.com/beckersz>

test



피쉬케이크  
<http://blog.naver.com/jinsangjip>  
삼색비빔밥

계살로 만든 피쉬케이크



test

Healthy Herb-&-Parmesan Crusted Shrimp



'Half moon' breads, stuffed with goat's cheese, prosciutto, basil and olives

These 'half moon' breads stuffed with goat's cheese, prosciutto, basil and olives make a delicious supper that all will thank you for. Eat with fried tomatoes and rocket salad



Ham & Asparagus Rollups with Dijon Dill Cream



Pumpkin & Goat Cheese Mini-Pies {SRC Post}



Spicy Shrimp, Avocado & Black Bean Bites



Spicy Shrimp, Avocado & Black Bean Bites



Baked Cheesy Chicken Taquitos

with black beans & corn ... adapted from Half Baked Harvest





Fresh Spinach, Arugula and Lemon Risotto



컬리플라워 리조또



단호박 리조또





달콤한 레몬소스의 치킨구이 (플레이트 교체 전)



달콤한 레몬소스의 치킨구이 (플레이트 교체 후, 우영 프라드 가니쉬)



한우 안심 까르파초



자몽살사를 곁들인 그릴새우



Anti : 그릴드 야채와 찹 스테이크 (안심혹은 램) : 23,000원 가



갈라마리