

# La Famiglia



ID Pentaz\_Wifi

PW adminpentaz

# “Tavola” Table Buffet (Only Lunch)

₩ 110,000  
/ 2인 기준

## Arugula Jamon Salad

루콜라 하몽 샐러드

## Langoustine Pasta or Margherita Pizza

청가재 파스타 또는 마르게리따 피자

## Australian Beef Escalopes with Hot Vegetable

더운야채를 곁들인 호주산 안심 에스칼로프

## Daily Dessert

오늘의 디저트

## Coffee or Tea

커피 또는 차

# Prix Fixe Lunch

A-Course ₩ 50,000

B-Course ₩ 55,000

C-Course ₩ 60,000

## Soup of the Day

오늘의 수프

## Cheese Salad with Orange, Grapefruit

오렌지와 자몽을 곁들인 치즈 샐러드

## A-Course

### Roasted Leg of Chicken or Pasta

닭고기 구이 또는 파스타

토마토 소스 - 해산물파스타 또는 호박 가지를 넣은 안심파스타

크림 소스 - 해산물파스타 또는 베이컨 크림 리가토니

오일 소스 - 청가재 알리올리오 또는 조개, 새우 페투치니

## B-Course

### Australian Beef Rib Eye Steak

호주산 등심 스테이크

## C-Course

### Australian Beef Tenderloin Steak or Sea Bream

호주산 안심 스테이크 또는 도미구이

## Daily Dessert

오늘의 디저트

## Coffee or Tea

커피 또는 차

원산지 : 닭고기 및 닭육수 - 국내산, 소고기와 소스 - 호주산, 도미 - 대만산

Country of Origin : Chicken and Chicken Broth - Domestic, Beef and Beef Sauce - Australian, Sea Bream - Taiwan

## Appetizer

**Sea Scallop with Camembert Cheese** ₩ 28,000

까망베르 치즈와 관자 구이

**Abalone and Asparagus in Balsamic Sauce** ₩ 32,000

발사믹 소스의 전복과 아스파라거스

**Beef Carpaccio with Truffle Oil and Arugula** ₩ 28,000

루콜라를 곁들인 트러플 향의 쇠고기 카르파치오(쇠고기:호주산)

**Truffle Flavored Baked Octopus** ₩ 28,000

송로버섯 향의 문어구이

## Soup

**Soup of the day** ₩ 9,000

오늘의 수프 (닭고기 육수:국내산)

**Seafood Soup** ₩ 17,000

해산물 수프 (갑오징어:태국산)

**Seafood Chowder Soup** ₩ 13,000

해산물 차우더 수프 (베이컨:스페인, 벨기에, 오스트리아산)

## Salad

|   |          |
|---|----------|
| <b>Mozzarella Cheese and Tomato with Basil Pesto</b><br>토마토와 바질페스토를 곁들인 모짜렐라 치즈 | ₩ 20,000 |
| <b>Caesar Salad with Bacon chips</b><br>시저 샐러드 (베이컨:스페인, 벨기에, 오스트리아산)           | ₩ 22,000 |
| <b>Arugula Jamon Salad</b><br>루콜라 하몽 샐러드 (하몽:스페인산)                              | ₩ 28,000 |
| <b>Seafood Salad</b><br>해산물 샐러드 (갑오징어:태국산)                                      | ₩ 32,000 |
| <b>Beef and Mushroom Salad</b><br>쇠고기와 버섯 샐러드(쇠고기:호주산)                          | ₩ 32,000 |

## Flatbread Pizza

|  |          |
|--|----------|
| <b>Arugula Salad Pizza with Ricotta Cheese</b><br>리코타 치즈를 곁들인 루콜라 샐러드 피자 | ₩ 35,000 |
| <b>Margherita Pizza</b><br>마르게리타 플랫브레드 피자                                | ₩ 32,000 |
| <b>Beef and Mushroom Pizza</b><br>쇠고기, 버섯 피자(쇠고기:호주산)                    | ₩ 35,000 |

## Pasta & Risotto

|  |          |
|--|----------|
| <b>Seafood Spaghetti with Tomato or Cream Sauce</b><br>토마토 또는 크림 소스의 해산물 파스타 (갑오징어:태국산)                            | ₩ 32,000 |
| <b>Rigatoni with Bacon, Mushroom and Cream Sauce</b><br>베이컨, 버섯 크림소스의 리가토니 (베이컨:스페인, 벨기에, 오스트리아산)                  | ₩ 29,000 |
| <b>Truffle Cream Sauce Rigatoni with Jamon</b><br>하몽을 곁들인 트러플 크림소스의 리가토니 (하몽:스페인산)                                 | ₩ 32,000 |
| <b>Beef Tenderloin Spaghetti<br/>with Squash, Eggplant and Tomato Sauce</b><br>호박, 가지를 곁들인 토마토 소스 안심 파스타 (소고기:호주산) | ₩ 32,000 |
| <b>Clam and Shrimp Fettuccine with Olive Oil Sauce</b><br>조개, 새우로 맛을 낸 올리브 오일 소스의 페투치네                             | ₩ 29,000 |
| <b>Spaghetti Aglio e Olio with Langoustine</b><br>청가재 알리오 올리오 스파게티   | ₩ 29,000 |
| <b>Bolognese Spaghetti</b><br>미트소스 스파게티 (소고기:호주산)  | ₩ 27,000 |
| <b>Bisque Sauce Pasta with Shrimp</b><br>새우를 곁들인 비스큐 소스의 파스타   | ₩ 30,000 |
| <b>Abalone Risotto with Seaweed Fulvescens</b><br>매생이 전복 리조또 (쌀:국내산)   | ₩ 35,000 |
| <b>Seafood Risotto with Rose Sauce</b><br>로제 소스의 해산물 리조또 (쌀:국내산, 갑오징어:태국산)   | ₩ 35,000 |
| <b>Squid ink Risotto with Baked Octopus</b><br>문어를 곁들인 먹물 리조또 (쌀:국내산, 갑오징어:태국산)                                    | ₩ 35,000 |

## Beef & Fish

|  |          |
|--|----------|
| <b>Beef Escalopes with Hot Vegetable (150g)</b><br>더운야채를 곁들인 소안심 에스칼로프 (소스와 쇠고기:호주산) | ₩ 56,000 |
| <b>Korean Beef Tenderloin Steak (150g)</b><br>국내산 한우 안심 스테이크 (소스와 쇠고기:국내산)           | ₩ 68,000 |
| <b>Australian Rack of Lamb (3pc)</b><br>호주산 양갈비 구이 (소스와 양갈비:호주산)                     | ₩ 62,000 |
| <b>Bone in Steak (400g)</b><br>미국산 본인 스테이크 (소스:호주산, 쇠고기:미국산)                         | ₩ 65,000 |
| <b>Pan Seared Sea Bass with Black Olive Ragout</b><br>블랙 올리브를 곁들인 농어 구이 (농어:중국산)     | ₩ 42,000 |
| <b>Pan Seared Sea Bream with White Sauce</b><br>화이트 소스의 도미구이 (도미:대만산)                | ₩ 32,000 |

## Side Dishes

|  |          |
|--|----------|
| <b>Australian Beef Tenderloin Chop Steak (250g)</b><br>호주산 안심 찹 스테이크 (소스와 쇠고기:호주산) | ₩ 60,000 |
| <b>Sausage and Fried Chicken Wing</b><br>닭날개 튀김과 소시지 구이 (돼지고기:국내산, 닭고기:국내산)        | ₩ 45,000 |
| <b>Fruit and Cheese</b><br>신선한 과일과 치즈  | ₩ 30,000 |
| <b>Gambas Al Ajillo</b><br>감바스   | ₩ 30,000 |

## Dessert

**Assorted Seasonal Fresh Fruits** ₩ 11,000

신선한 모듬 계절 과일

**Haagen-Dazs Vanilla Ice Cream** ₩ 10,000

하겐다즈 바닐라 아이스크림

**Affogato** ₩ 9,000

아포가토

**Homemade Tiramisu** ₩ 9,000

티라미수 케익

**Cheese Cake** ₩ 9,000

치즈케이크

## Coffee & Tea

**Americano** Hot ₩ 5,000

아메리카노

Ice ₩ 6,000

**Café Latte** Hot ₩ 5,500

카페라떼

Ice ₩ 6,500

**Capuccino** Hot ₩ 5,500

카푸치노

Ice ₩ 6,500

**Herb Tea(Chamomile, Mint, Lipton Tea, Green Tea)** Hot ₩ 5,000

허브티(캐모마일, 민트, 립톤티, 녹차)

Ice ₩ 6,000

# Dinner Set A

₩ 100,000

## Truffle Flavored Baked Octopus

송로버섯 향의 구운 문어

## Soup of the Day

오늘의 수프

## Langoustine Pasta

청가재 파스타

## Green Salad with Orange, Grapefruit

오렌지와 자몽을 곁들인 그린 샐러드

## Australian Beef Rib Eye Steak and Red Wine Sauce

호주산 등심 스테이크와 레드 와인 소스

## Tiramisu and Fresh Fruit

티라미수와 신선한 과일

## Coffee or Tea

커피 또는 차

원산지 : 닭고기 및 닭육수 - 국내산, 소고기 및 소스 - 호주산

Country of Origin : Chicken and Chicken Broth - Domestic, Beef and Beef Sauce - Australia

# Dinner Set B

₩ 130,000

## Abalone and Asparagus with Caviar

캐비어를 곁들인 전복과 아스파라거스

## Clam Chowder Soup

크램 차우더 수프 (베이컨:스페인, 벨기에, 오스트리아산)

## Pan Seared Sea Scallop and Risotto

가리비 구이와 리조또

## Caesar Salad

시저 샐러드

## Korean Beef Tenderloin Steak

한우 안심 스테이크

## Pecan Pie and Cheese

피칸파이와 치즈

## Coffee or Tea

커피 또는 차

원산지 : 베이컨 - 스페인 · 벨기에 · 오스트리아, 소고기 및 소스 - 국내산, 쌀 - 국내산

Country of Origin : Bacon - Spain · Belgian · Australian, Beef and Beef Sauce - Domestic, Rice - Domestic

# Chef's Tasting

₩ 110,000

## Pan Seared Langoustine and Fruit Salsa

청가재 구이와 과일 살사

## Celeriac Root Soup and Pine Mushroom

셀러리악 수프와 자연송이

## Shrimp Porcini Mushroom Risotto

새우 포르치니 버섯 리조또

## Strawberry and Ricotta Cheese Salad

딸기와 리코타 치즈 샐러드

## Australian Beef Tenderloin Steak with Deodeok

더덕을 곁들인 안심 스테이크

## Cheese Cake and Fresh Fruit

치즈 케이크와 신선한 과일

## Coffee or Tea

커피 또는 차

원산지 : 소고기 및 소스 - 호주산, 쌀 - 국내산

Country of Origin : Beef and Beef Sauce - Australia, Rice - Domestic