

## Antipasti

에피타이저

### Sautè di Cozze e Vongole con Pachino e Crostini di Pane

방울토마토와크로스티니토스트빵을곁들인홍합, 조개소테

€ 12,00

### Misto Mare: Ostrica, Caviale, Insalata di Mare e Salmone all' Arancia x 2

해산물전채:오렌지를곁들인해산물샐러드,굴,캐비어,연어 (2인분)

€ 20,00

### Misto Affumicato di Mare con Carote Julienne

질리엔느컷팅당근샐러드를곁들인훈제생선모듬요리

(참치, 연어, 황새치)

€ 10,00

### Insalata di Polipo\* con Capperi e Olive Nere

케이퍼와검은올리브를곁들인주꾸미\* 샐러드

€ 12,00

### Bruschetta al Pomodoro

토마토브루스케타

€ 5,00

### Bruschette Miste (Pomodoro, Funghi Porcini\* e Carciofi)

모듬브루스케타(토마토,포르치니버섯과아티초크)

€ 6,00

### Selezione di Salumi Stagionati (Spianata Romana, Ciauscolo, Susianella,

Ventricina, Prosciutto di Cinghiale, Salame di Cervo, Salame al Tartufo)

살라미편육모듬요리(스피아나타로마나, 차우스콜로, 수시아넬라,

벤티리치나, 멧돼지프로슈토, 사슴살라미, 송로버섯향살라미)

€ 10,00

### Degustazione di Formaggi con Pere, Noci e Miele(Cremoso di Bufala, Columella

Pecorino Affumicato, Caciotta al Fieno, Pecorino alle Vinacce e Blu di Bufala)

배, 호두, 꿀을곁들인각종치즈시식(버팔로치즈크림, 콜롬멜라

훈제페코리노, 건초투스칸치즈, 포도씨꺼기숙성페코리노, 버팔로블루치즈)

€ 12,00

### Prosciutto di Parma e Mozzarella di Bufala

버팔로모짜렐라치즈, 파마산프로슈토햄

€ 10,00

### Insalata Caprese

카프레제샐러드 (토마토, 모짜렐라, 바질)

€ 8,00

\*(in Assenza Del Prodotto Fresco Potrebbe Esserci Congelato/ 냉동식품으로대체될수있음)

\*\*\*(Prodotto Congelato/냉동식품)

**Primi Piatti:**

첫번째요리

**Spaghetti alle Vongole**

봉골레스파게티

€ 13,00

**Linguine ai Frutti di Mare(Cozze, Vongole, Calamari\*, Gamberi\* e Pachino)**

해물링귀네파스타(홍합,조개,새우,오징어,방울토마토)

€ 15,00

**Fettuccine al Pesto Fresco di Rughetta con Pistacchi e Gamberi\***

루콜라페스토, 피스타치오, 새우\* 소스로요리된페투치네파스타

€ 12,00

**Spaghetti all'Astice**

랍스타스파게티

€ 20,00

**Risotto con Fiore di Zucca, Scampi e Zafferano**

호박꽃,스캠피새우, 사프란 리조또

€ 18,00

**Spaghetti alla Carbonara**

카르보나라스파게티: 베이컨, 달걀, 파마산치즈, 후추

€ 12,00

**Bucatini all' Amatriciana**

부카티니파스타: 베이컨, 토마토소스, 페코리노치즈

€ 12,00

**Tagliolini Cacio e Pepe**

톤나넬리파스타: 카초치즈, 후추

€ 12,00

**Ravioli Ricotta e Spinaci al Pomodoro**

라비올리: 리코타치즈, 시금치, 토마토소스, 바질

€ 12,00

**Gnocchi alla Sorrentina**

뇨키: 토마토소스, 모짜렐라, 바질, 파마산치즈

€ 12,00

**Lasagna alla Bolognese**

라자냐: 소고기, 토마토소스, 파마산치즈

€ 12,00

**Risotto Radicchio e Gorgonzola**

라디키오, 고르곤졸라리조또

€ 12,00

**Melanzane alla Parmigiana**

(가지,토마토소스,버팔로모짜렐라,파마산치즈)

€ 12,00

\*(In Assenza Del Prodotto Fresco Potrebbe Esserci Congelato/ 냉동식품으로대체될수있음)

\*\*\*(Prodotto Congelato/냉동식품)

**Secondi**  
**두번째요리**

**Filetto di Rombo all'Amalfitana (Pachino, Zucchine, Basilico e Limone)**  
아말피타나식가자미오븐구이(레몬, 방울토마토, 주키니호박, 바질허브)  
€ 20,00

**Spigola al Forno con Patate, Pachino, Olive Nere e Capperi**  
방울토마토, 검은올리브, 감자를곁들인농어오븐구이, 케이퍼  
€ 20,00

**Tagliata di Tonno in Crosta di Sesamo e Cotto di Fico**  
참깨 의 지각, 무화과 소스참치 스테이크  
€ 22,00

**Baccalà alla Vicentina in Agrodolce (Pinoli, Uva Passa e Cipolla)**  
잣, 건포도, 양파, 곁들인대구오븐구이  
€ 20,00

**Grigliata Mista (Scampi, Gamberi e Calamari)\***  
해산물그릴구이(오징어, 새우, 스킴피)\*  
€ 20,00

**Medaglione di Manzo con Salsa Tartufata e Robiola**  
송로버섯과로비올라크림치즈를곁들인안심스테이크  
€ 25,00

**Cubi di Manzo Lardellati alla La Tavernetta 48**  
베이컨, 발사믹식초, 루콜라를곁들인안심스테이크  
€ 25,00

**Tagliata di Manzo al Gorgonzola**  
고르곤졸라치즈를곁들인얇게커트된비프스테이크  
€ 20,00

**Tagliata di Manzo ai Ferri con Verdure e Patate**  
야채와감자를곁들인얇게커트된비프스테이크  
€ 22,00

**Saltimbocca alla Romana**  
프로슈토햄과세이지허브를곁들인송아지에스칼로프  
€ 16,00

**Costolette di Agnello alla Griglia**  
양고기그릴구이  
€ 22,00

**Petto di Pollo alla Griglia**  
닭가슴살그릴구이  
€ 10,00

**Contorni**

**사이드요리**

**Patate al Forno**

오븐감자구이

€ 6,00

**Spinaci\*\***

시금치

€ 6,00

**Broccoli\*\***

브로콜리

€ 6,00

**Cicoria\*\***

치커리

€ 6,00

**Misto di Verdure Grigliate**

야채모듬구이 (호박, 가지, 버섯, 피망)

€ 8,00

**PatateFritte\*\***

감자튀김\*\*

€ 6,00

**Insalate**

**샐러드00**

**Insalata Rucola Pachino e Scaglie di Parmigiano**

루콜라, 방울토마토, 파마산치즈샐러드

€ 8,00

**Insalata Greca**

(Lattuga, Pachino, Cetriolo, Fetta, Cipolla Rossa, Olive Nere)

그릭샐러드(양상추, 방울토마토, 오이, 페타치즈, 홍양파, 검은올리브)

€ 10,00

**Insalata Tavernetta**

(Lattuga, Rucola, Radicchio, Mozzarella, Pachino, Tonno, Olive, Mais )

(양상추, 루콜라, 치커리, 모짜렐라, 방울토마토, 참치, 올리브, 옥수수콘)

€ 10,00

**Insalata Mista (Lattuga, Rucola, Radicchio, Carote Pachino)**

모듬샐러드(양상추, 루콜라, 치커리, 당근, 방울토마토)

€ 7,00

**Pane**

빵

€ 1,50

*\*(In Assenza Del Prodotto Fresco Potrebbe Esserci Congelato/냉동식품으로 대체될수있음)*

*\*\*\*(Prodotto Congelato/냉동식품)*

## **Dolce**

디저트

### **Tiramisù**

€ 5,00

### **Tortino al Cuor di Cioccolato Caldo con Gelato alla Crema**

커스터드아이스크림을곁들인풍당초코케익

€ 8,00

### **Panna Cotta (Fragola, Caramello o Cioccolato)**

Panna Cotta (딸기, 캐러멜, 초콜릿)

€ 5,00

### **Creme Brulée**

€ 5,00

### **Gelati e Semifreddi**

아이스크림, 세미프레도디저트

#### **Semifreddo alla Nutella**

누텔라세미프레도아이스크림

€ 8,00

#### **Semifreddo al Pistacchio**

피스타치오맛세미프레도아이스크림

€ 8,00

### **Tartufo Classico**

Gelato Semifreddo allo Zabaione e Gelato al Cioccolato con Granella di Nocciole e Cacao

헤이즐넛크림과코코아가토핑된사바이용세미프레도와초콜릿아이스크림.

€ 8,00

### **Tartufo Bianco**

Gelato Semifreddo allo Zabaione con Cuore di Gelato al Caffé con Granella di Meringa

머랭크림이토픽되고가운데커피맛아이스크림이들어간

사바이용세미프레도아이스크림.

€ 8,00

### **Cocco Ripieno**

Noce di Cocco Ripiena con Gelato al Cocco

코코넛셸에담은코코넛아이스크림

€ 8,00

### **Flute di Limoncello**

Gelato al Limone Variegato al Limoncello

리몬첼로술을곁들인레몬아이스크림

€ 7,00

### **Sgroppino**

Gelato al Limone, Vodka, e Prosecco

레몬, 보드카, 프로세코맛아이스크림

€ 7,00

### **Frutta**

과일

### **Macedonia**

과일화채

€ 7,00

### **Frutta di stagione**

계절과일

€ 6,00

## **Vini Bianchi**

### 화이트와인

<b>Vino Rosato di Primitivo Paololeo (Rosé) (Puglia)</b>	<b>€ 16,00</b>
<b>Orvieto Classico Bigi (Amabile/디저트와인) (Umbria)</b>	<b>€ 16,00</b>
<b>Falanghina Del Sannio Taburno Fattoria La Rivolta(Campania)</b>	<b>€ 22,00</b>
<b>Greco di Tufo "D'Antiche Terre" (Campania)</b>	<b>€ 28,00</b>
<b>Sauvignon Collio "Fiegl" (Friuli)</b>	<b>€ 24,00</b>
<b>Chardonay Collio "Fiegl" (Friuli)</b>	<b>€ 25,00</b>
<b>Pinot Grigio Collio "Fiegl"(Friuli)</b>	<b>€ 24,00</b>
<b>Ribolla Gialla Collio "Fiegl"(Friuli)</b>	<b>€ 24,00</b>
<b>Gewurz Traminer Justina " St.Paulus" (T.Alto Adige)</b>	<b>€ 26,00</b>
<b>Müller Thurgau "Valle Isarco" (T.Alto Adige)</b>	<b>€ 28,00</b>
<b>Pecorino " Terre Valse" (Abruzzo)</b>	<b>€ 20,00</b>
<b>Vermentino di Gallura "Gemellae" (Sardegna)</b>	<b>€ 18,00</b>
<b>Frascati Superiore Casale Marchese (Lazio)</b>	<b>€ 18,00</b>
<b>Oppidum Moscato di Terracina "Sant'Andrea" (Lazio)</b>	<b>€ 18,00</b>
<b>Pignoletto " Quatro Ville" Vino Frizzante/스파클링와인) (Emilia)</b>	<b>€ 15,00</b>
<b>Cuvée "Bedin" (Vino Frizzante/스파클링와인)</b>	<b>€ 18,00</b>
<b>Prosecco Cuvée (Veneto)</b>	<b>€ 22,00</b>
<b>Bianco " Tavernetta" (HouseWine) (750ml)</b>	<b>€ 12,00</b>
<b>Bianco " Tavernetta" (HouseWine) (1/2 lt.)</b>	<b>€ 7,00</b>
<b>Bianco " Tavernetta" (HouseWine) (1/4 lt.)</b>	<b>€ 4,00</b>
<b>Bianchi (cl.37,5)</b>	
<b>화이트와인</b>	
<b>Chardonay Paololeo (Veneto)</b>	<b>€ 12,00</b>
<b>Pinot Grigio Delle Venezie "Lamberti" (T.Alto Adige)</b>	<b>€ 12,00</b>
<b>Satricio "Casale Del Giglio" (Lazio)</b>	<b>€ 12,00</b>
<b>Vino Rufino Rosatello (Rosé) (Toscana)</b>	<b>€ 10,00</b>

**Rossi**  
레드와인

Barolo "Terre del Barolo" (Piemonte)	€ 40,00
Amarone della Valpolicella "Montezovo" (Veneto)	€ 50,00
Valpolicella D.O.C. "Montresor" (Veneto)	€ 24,00
Refosco Dal Penducolo Rosso D.O.C " Conte D' Attimis-Maniago" (Friuli)	€ 30,00
Canigna Romagna "Celi" (Romagna) (Vino Dolce/디저트와인)	€ 18,00
Lambrusco Grasparossa (Emilia-Romagna) (Frizzante/스파클링와인)	€ 25,00
Bolgheri "Campo al Mare" (Toscana)	€ 30,00
Brunello di Montalcino "Fattoria dei Barbi" (Toscana)	€ 65,00
Brunello di Montalcino "Banfi" (Toscana)	€ 60,00
Chianti Classico "Vila Vistarenni" (Toscana)	€ 22,00
Rosso di Montalcino "Banfi" (Toscana)	€ 22,00
Morelino di Scansano "Strozzi"(Toscana)	€ 18,00
Vino Nobile di Montepulciano "TorCalvano" (Toscana)	€ 30,00
Peperino I.G.T." Teruzzi & Puthod	€ 18,00
Montepulciano D'Abruzzo Orsetto Oro "Casal Thaulero" (Abruzzo)	€ 18,00
Merlot "Casale del Giglio" (Lazio)	€ 18,00
Shiraz "Casale del Giglio" (Lazio)	€ 18,00
Cesanese del Piglio "De Antiochia" (Lazio)	€ 18,00
Petit Verdot "Casale del Giglio"	€ 28,00
Primitivo di Manduria "Lirica" (Puglia)	€ 22,00
Nero d' Avola "MandraRossa" (Sicilia)	€ 16,00
SYRAH Desertico "MandraRossa" (Sicilia)	€ 20,00
Rosso " Tavernetta" (House Wine) (750ml)	€ 12,00
Rosso " Tavernetta" (House Wine) (1/2 lt.)	€ 7,00
Rosso " Tavernetta" (House Wine) (1/4lt.)	€ 4,00

**Rossi (cl.37,5)**  
레드와인

Rosso di Montalcino "Banfi" (Toscana)	€ 12,00
Chianti Classico "Granaio" (Toscana)	€ 12,00
Valpolicella Classico DOC "Bolla"	€ 12,00
Shiraz "Casale del Giglio" (Lazio)	€ 10,00