

Gli antipasti

Caponata alla siciliana e gamberoni croccanti 바삭한 새우를 곁들인 시칠리아식 카포나타 <i>"Caponata" in sicilian style and crispy prawns</i>	26.000
Salmone affumicato in casa, spuma al vino speziato e granella di pistacchi caramellati 카라멜화된 피스타치오와 와인라 향신료거품을 곁들인 훈제연어요리 <i>Homemade smoked salmon with wine and spiced foam and caramelized pistachos</i>	26.000
Involtini di melanzane alla caprese 카프리식의 가지롤 요리 <i>Stuffed eggplants in Capri style</i>	19.000
Insalata di pomodori dolci e mozzarella di bufala 달콤한 토마토와 버펄로 모zzarella 치즈 샐러드 <i>Sweet plum tomatoes and buffalo mozzarella cheese salad</i>	24.000
Prosciutto di lingua marinata in salsa verde 저온 조리한 우설 프루슈토와 그린 소스 <i>Marinated beef tongue in low temperature cooking in green sweet and sour sauce</i>	24.000
Cannolo di craker ripieno di robiola fresca di Langa con riduzione di aceto bianco e zenzero 생강 풍미의 화이트 와인 리덕션과 랑게 지역의 크비올라 치즈로 속을 채운 가늘고 <i>Craker "cannolo" stuffed with fresh Langhe robiola cheese with white vinegar and ginger reduction</i>	28.000
Fresco di insalatina con scaglie di fegato grasso, uovo morbido e melograno 수란과 석류를 곁들인 셰프 특선 푸아그라 샐러드 <i>Fresh salad with foie gras, poched egg and pomegranate</i>	45.000

10% VAT is included in price. 부가세가 포함된 가격입니다.

Le Pizze

Per le nostre pizze cotte in forno a legna utilizziamo farina, pomodori pelati e mozzarella "fior di latte" made in Italy.

저희 레스토랑의 피자는 나무하덕 피자란 이탈리아산 밀가루와
홍토마토, 후레쉬 모짜렐라 치즈를 사용합니다.

For our wooden oven pizza we only use flour, peeled tomatoes and mozzarella cheese "fior di latte" made in Italy.

Supplemento per mozzarella di bufala italiana 5.000
버팔로 모짜렐라 치즈를 원할 경우 추가금액
Italian buffalo Mozzarella extra charge

Marinara (마리나라) 15.000
토마토, 마늘, 파슬리
Tomato, garlic, parsley

Margherita (마르게리타) 18.000
토마토, 후레쉬 모짜렐라치즈, 바질
Tomato, mozzarella, basil

Spaccanapoli (스파카나폴리) 20.000
토마토, 후레쉬 모짜렐라치즈, 마늘, 앵초비, 케이퍼, 방울 토마토
Tomato, mozzarella, garlic, anchovies, capers, fresh plum tomatoes

Al prosciutto cotto e funghi (프루쉬또 꼬튼헨 버섯) 23.000
토마토, 후레쉬 모짜렐라치즈, 프루쉬또 꼬튼헨, 양송이
Tomato, mozzarella, prosciutto cotto, mushrooms

Diavola (디아볼라) 23.000
토마토, 후레쉬 모짜렐라 치즈, 프루쉬또 꼬튼헨, 매콤한 소세지
Tomato, mozzarella, prosciutto cotto, spicy sausage

Salsiccia e spinaci (소세지와 시금치) 25.000
후레쉬 모짜렐라치즈, 시금치, 수제 소세지
Mozzarella, spinaches, hand made sausage

10% VAT is included in price. 부가세가 포함된 가격입니다.

<p>Quattro stagioni (콰뜨르 스타지오니) 토마토, 후레쉬 모짜렐라치즈, 프레스큐토 고뽕햄, 양송이, 아티초크, 블랙올리브 <i>Tomato, mozzarella, prosciutto cotto, mushrooms, artichokes, black olives</i></p>	23.000
<p>Calzone (칼조네) 리코타 치즈, 후레쉬 모짜렐라 치즈, 프레스큐토 고뽕햄, 블랙올리브, 양송이 <i>Ricotta, mozzarella, prosciutto cotto, black olives, mushrooms</i></p>	23.000
<p>Cinque Formaggi e mele (다섯가지치즈와 사과) 후레쉬 모짜렐라, 리코타, 고르곤졸라, 딸레지오, 폰티나, 꿀에 조리된 사과 <i>Mozzarella, ricotta cream cheese, gorgonzola, taleggio, fontina, caramelized apples</i></p>	26.000
<p>paolodemaria (파올로데마리아) 후레쉬 모짜렐라 치즈, 방울 토마토, 루콜라, 파마산 치즈 <i>Mozzarella, fresh plume tomatoes, rucola, parmesan cheese</i></p>	25.000
<p>Burrata (부라따) 토마토, 부라따치즈, 베이비루콜라 <i>Tomato, burrata cheese, baby rucola,</i></p>	25.000
<p>Focaccia mediterranea (지중해식 포카치아) 방울 토마토, 후레쉬 모짜렐라치즈, 바질, 블랙올리브, 벨 케이퍼 <i>Fresh focaccia with mediterranean topping: cherry tomatoes, mozzarella, basil, black olives, caper flowers</i></p>	25.000
<p>Focaccia parmigiana (파르미지아나 포카치아) 방울 토마토, 베이비 루콜라, 파르마산 프레스큐토 크루도 <i>Fresh focaccia topped with baby rucola and prosciutto crudo di Parma</i></p>	26.000

10% VAT is included in price. 부가세가 포함된 가격입니다.

I primi piatti

Tutta la nostra pasta è fatta in casa

저희 레스토랑의 모든 파스타는 수제 파스타입니다.

All our pasta is homemade

Pennoni di barbabietola alla vellutata di vongole veraci 24.000

생채 조개류 걸듬인 비트로 색을 낸 핑크 펜논 파스타

Red beet big penne with big clams velouté

Fusilli lunghi alle cappellette, asparagi e pomodorini 25.000

관자살과 아스파라거스, 방울 토마토로 맛을 낸 긴 푸질리 파스타

Long fusilli with scallops, asparagus and cherry tomatoes

Galletti verdi alla crema di arance e gamberi 24.000

오렌지 크림과 새우를 걸듬인 가렛티 파스타

Green galletti with orange cream sauce and prawns

Linguine saltate all'aragosta fresca 46.000

랑스터 비스퀴 소스와 랑스터 살을 걸듬인 링귀니 파스타

Linguine sautéée with fresh lobster

Canelloni neri di rombo e funghi porcini gratinati 28.000

랑어살을 곁아 넣고 포르치니 버섯걸 걸듬인

오징어 먹물 까넬로니 그라탱

*Black canelloni stuffed with turbot
and porcini mushrooms gratin*

**Paccheri verdi fatti in casa all'amatriciana
di paolodemia** 26.000

파올로데마리아 특제 아마트리치아나

소스를 걸듬인 빠게리 파스타

*Handmade green paccheri with
fresh smoked bacon and mushroom in tomato sauce*

10% VAT is included in price. 부가세가 포함된 가격입니다.

Tagliatelle alla Bolognese	22.000
복호냐식의 토마토 미트소스를 곁들인 딸리아델레 파스타 <i>Meat and tomato sauce tagliatelle</i>	
Agnolotti del plin ripieni di coniglio al sugo d'arrosto	28.000
데미글라스 소스를 맛을 낸 토끼 고기 아뇰로띠 파스타 <i>Stuffed "Plin" agnolotti with rabbit and meat demi-glace</i>	
Lasagne fritte, ragout di carne e fonduta di funghi porcini	28.000
포르치니 버섯 풍류를 곁들인 튀긴 라자냐 파스타 <i>Deep fried lasagna, meat ragout and porcini mushrooms fondue</i>	
Pappardelle al Barbera caramellato saltate in fonduta di formaggi italiani	28.000
이탈리아 치즈 풍류를 곁들인 바르베라 와인 파파델레 파스타 <i>Caramelized Barbera pappardelle with Italian cheese fondue</i>	
Risotto di gamberi alla certosina	25.000
토마토 새우크림소스의 리조또 <i>Shrimps and tomato creamy risotto</i>	
Risotto al ragout di coniglio e zucchini	26.000
토끼고기 라구와 애호박을 곁들인 리조또 <i>Rabbit ragout and zucchini risotto</i>	
Gnocchi di patate alla fonduta di toma Piemonte e nocciole tostate	28.000
피에몬테 토마치즈 풍류를 곁들인 감자노끼 <i>Potato gnocchi with toma Piemonte cheese fondue and toasted hazel nuts</i>	
Crema di lenticchie e cotechino fatto in casa	18.000
렌틸콩 크림과 훈메이드 코텍키노 살라미 <i>Lentils cream soup and handmade cooked salami</i>	

10% VAT is included in price. 부가세가 포함된 가격입니다.

I secondi piatti

... Di pesce

Filetto di dentice all'arancia con insalata di pomodori secchi	38.000
오렌지와 세미 드라이 토마토를 곁들인 도미 요리 <i>Red snapper filet with orange and semi dry tomatoes</i>	
Calamari e gamberoni fritti, crema all'aceto di lamponi	38.000
나즈베리 식초 소스를 곁들인 한치와 왕새우 튀김 요리 <i>Deep fried squids and king prawns, cranberry vinegar cream sauce</i>	
Filetto di pescatrice in crosta di olive nere, vellutata di capperi e pomodorini	38.000
케이퍼와 토마토 벨루떼를 곁들인 블랙올리브 크러스트 아귀 요리 <i>Monk fish fillet in black olives crust, capers and tomato dices veloutè</i>	
Scaloppa di branzino alla mediterranea	38.000
슬라이스한 감자, 올리브, 방울 토마토를 곁들인 지중해식 농어 요리 <i>Seabass fillet with potatoes, olives, and cherry tomatoes in Mediterranean style</i>	
Rombo al forno con patate, pomodori e olive nere (minimo per 2 persone)	80.000
감자, 방울 토마토, 블랙올리브를 곁들인 광어 오븐구이(2인 이상) <i>Oven cooked turbot with potatoes, cherry tomatoes and black olives (2 persons minimum)</i>	
Branzino o dentice cotto al sale con le verdure al cartoccio (minimo per 4 persone)	160.000
농어 소금구이 (4명 이상) <i>Baked seabass or red snapper in a salt crust and vegetables (4 persons minimum)</i>	

10% VAT is included in price. 부가세가 포함된 가격입니다.

... *Di carne*

**Polletto alla diavola cotto al forno
con patate al rosmarino** 28.000

로즈마리 풍미의 오븐감자를 곁들인 매콤한 닭고기 요리
Oven baked spicy baby chicken with aromatic potatoes

Costatella d'agnello alle erbe aromatiche cotta al forno 44.000

아르나 허브향의 양고기 랙
Oven baked rack of lamb with aromatic herbs

**Rolla di coniglio al patè di olive nere con
macedonia di verdure al burro e timo** 35.000

칼라파타 올리브 파테를 곁들인 저온 조리한 튀끼 고기 요리
*Sous vide rabbit roll with black olives patè
and butter and thyme mixed vegetables*

**Sottofiletto ripieno di caprino di Langa
al caramello di vino rosso** 40.000

레드 와인 소스와 랑게지역의 특산 연소
치즈를 곁들인 소고기 등심 요리
*Sirloin beef stuffed with Langhe goth cheese
with caramelized red wine sauce*

Costata alla Fiorentina 700 grammi e patate al forno 90.000

감자오븐구이를 곁들인
피렌체스타일의 티본 스테이크(700g)
Beef T-bone steak 700 grams and oven baked potatoes

**Costata alla Fiorentina 1400 grammi,
patate al forno e verdure grigliate** 180.000

감자오븐구이, 그릴 야채를 곁들인
오리지널 피렌체스타일의 티본 스테이크(1400g)
*Beef T-bone steak 1400 grams with oven
baked potatoes and grilled vegetables*

10% VAT is included in price. 부가세가 포함된 가격입니다.

... *Vegetariani*

Selezione di formaggi italiani 33.000

이태리 모듬치즈

Selection of italian cheeses

Verdure miste alla griglia 18.000

여러종류의 그릴야채

Mixed grilled vegetables

I dolci

I dolci dal carrello 12.000

디저트 트롤리

Desserts from the trolley

Una selezione dei nostri dolci italiani tipici scelti da voi

원하는 것을 선택해서 드실수 있는 전통 이탈리아 디저트 트롤리

A selection of our typical italian desserts you will choose

paolodemaria
FINE TRATTORIA

Menu di mare

Seafood Set Menu by Paolo De Maria

해산물 세트 메뉴

Antipasto

**Tonno pinna gialla marinato e affumicato in casa,
spuma alle spezie**

향신료 버블을 곁들인 훈메이드 훈제 방어요리

*Hand made marinated and smoked yellow fin tuna,
spices foam*

Primo piatto

Paccheri neri al ragout mediterraneo

블랙 빠게리 면으로 만든 지중해식 라구 파스타

Black handmade paccheri with mediterranean ragout

Secondo piatto

**Filetto di rombo ripieno alla mozzarella
in guazzetto di pomodoro fresco**

프레쉬 토마토 소스를 곁들여 모짜렐라 치즈로 속을 채운 랑어요리

*Turbot filet stuffed with mozzarella cheese
stoved with fresh tomato stock*

Dolce

I dolci dal carrello

디저트 트rolley

Desserts from the trolley

66.000 per person

10% VAT is included in price. 부가세가 포함된 가격입니다.

paolodemaria

FINE TRATTORIA

Menu di terra

Set Menu meat by Paolo De Maria

육류 세트 메뉴

Antipasto

Crema di lenticchie con cubi di polenta e cotechino

렌틸콩 크림과 훈메이드 코테크노 살라미

Lentils cream with polenta and cooked salami cubes

Primo piatto

Lasagne fritte alla fonduta di funghi porcini

포르치니 버섯 폰듀를 곁들인 튀긴 라자냐

Deep fried lasagna with porcini mushroom fondue

Secondo piatto

**Filetto ripieno di robiola al caramello di Barbera
con chips di patate**

감자 칩과 바르베라 와인소스를 곁들여 로비올라 치즈를 속을 채운 안심요리

Beef tenderloin stuffed with robiola cheese and Barbera wine caramelized sauce with potato chips

Dolce

I dolci dal carrello

디저트 트롤리

Desserts from the trolley

66.000 per person

10% VAT is included in price. 부가세가 포함된 가격입니다.