



아웃소싱 0%, 제철 재료를 고심하여
100% 셰프 손에서 만들어지는
NATURAL FOOD 입니다.

가장 신선하게 드실 수 있도록
주문과 동시에 조리가 시작되고
제주 삼다수를 기본 제공하고 있습니다.

Bottle Water	
Sparkling Ferrarelle	5.
Mineral Sargiva	5.

TRATTORIA VILLA DE LA VINO
집처럼 정감 있는 편안한 공간에서
맛있는 음식과 와인을 즐기며
교감을 나누는 따뜻한 곳으로
기억 되기를 바랍니다.

감사합니다.



DEGUSTAGIONE

COURSE MENU

EXPERIENCE PASTA	45.
EXPERIENCE 4	70.
EXPERIENCE 7	90.
CHEF'S TASTING	110.~

SPECIALE GOURMET 500. (RESERVATION ONLY)

최고의 제철 미식재료로 코스를 구성합니다.
10여 가지의 코스와 와인 페어링이 포함된
3시간 가까이 소요되는 이탈리아 정찬메뉴입니다.

Today's Special

❖ *STARTERS*

인살라타 Daily salad	18.
그린올리브, 치즈, 햄플레이트 Cheese, salume plate	28.
관자요리 Scallop	28.
까르파치오 Carpaccio	28.

❖ *FIRST COURSES*

블랙 올리브 앤초비 파스타 Black olive anchovy pasta	25.
바질 페스토 오일 파스타 Basil pesto pasta with prosciutto	28.
볼로네제 라구 파스타 Bolognes ragu pasta	28.
라치오식 까르보나라 파스타 Lazio style carbonara pasta	28.
고르곤졸라 크림뇨끼 Gnocchi with gorgonzola cream sauce	28.
포르치니 버섯 풍미의 곡물 리소또 Porcini funghi risotto	28.
새우 오일 파스타 Shrimp oil pasta	28.
어란과 성게알 파스타 Sea urchin roe pasta with bottarga	35.

❖ *SECOND COURSES*

벨로 까치아토레 Cacciatore	30.
밀라네제 치킨 비스킷 Milanese pan-fried chicken	38.
시칠리아 스타일 로브스터 Sicilian style lobster	45.
나폴리제 대구 바칼라 요리 Napolese baccala	45.
구운감자를 곁들인 양갈비 스테이크 Lamp chop steak	49.
이탈리아 남부식 안심 스테이크 (150g) Tenderloin steak	58.
2주 한우 드라이에이징 티본 스테이크 100g당 T-bone steak	12.

❖ *DESSERT*

홈메이드 티라미수 Home-made tiramisu	9.
------------------------------	----