

Paese d'Origine

저희 레스토랑에서 제공되는 식재료의 원산지는 다음과 같습니다.

소고기(국내산, 미국산, 호주산), 돼지고기(국내산, 미국산, 포르투갈산), 문어(국내산, 필리핀산),
새우(국내산, 베트남산, 아르헨티나산), 어란(이탈리아산), 게(국내산, 바레인산),
쌀 · 보리 · 채소류 · 어패류 · 생선은 모두 국내산을 사용합니다.

The following are the countries of origin for the ingredients used in this restaurant.

Beef (Korea, USA, Australia), Pork (Korea, USA, Portugal), Octopus (Korea, Philippines),
Shrimp (Korea, Vietnam, Argentina), Fish roe (Italy), Crab (Korea, Bahrain).
Rice, barley, vegetables, seafood, and fish are all sourced domestically (Korea).

상기 금액은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함된 금액입니다.
10% service charge and 10% tax has been added

ANTIPASTI

Caprese di Bufala (o Burrata)	<i>Bufala</i> 28.0
Tomato, Rucola, Fresh Basil, Buffalo Cheese (or Burrata Cheese)	<i>Burrata</i> 30.0
토마토와 모짜렐라 버팔로(또는 부라따) 치즈, 루꼴라, 바질	
Carpaccio di Manzo	35.0
Slice Beef Tenderloin, Rucola, Shaved Parmigiano Reggiano	
소고기 까르파초와 루꼴라, 파르미지아노 치즈 슬라이스	
Prosciutto Crudo e Melone	32.0
Prosciutto Crudo with Melon	
프로슈토 크루도와 멜론	
Tonne'	25.0
Thinly Sliced Pork Sirloin in Tuna Cream Sauce with Capers	
저운 조리한 돼지 등심, 참치 크림 소스, 케이퍼	
Menu Degustazione *SIGNATURE*	48.0
Tasting Menu – Appetizers	
모듬 애피타이저	

INSALATE

Insalata Mista	22.0
Mixed Green Salad with Cherry Tomatoes, Carrots, Radishes, and Italian Dressing	
믹스 그린 샐러드와 이탈리아 드레싱	
Insalata Verde	18.0
Mixed Green Salad with Balsamic Dressing	
그린 샐러드와 발사믹 드레싱	
Insalata d'orzo con Verdure Grigliate alla Pugliese	20.0
Cooked Barley with Grilled Vegetables	
폴리아 식 그릴에 구운 채소와 삶은 보리 샐러드	
Insalata di Polpo e Patate *SIGNATURE*	32.0
Herb Marinated Octopus and Potatoes with Lemon Dressing	
저운 조리하여 허브에 마리네이드한 문어와 감자 샐러드	

PRIMI

Spaghetti alla Carbonara Traditional Italian Spaghetti Carbonara 정통 이탈리아 까르보나라	28.0
Linguine alle Vongole Linguine with Clams 조개를 사용한 붕골레	30.0
Spaghetti ai Frutti di Mare Mixed Seafood Spaghetti 해산물 파스타	35.0
Tagliolini alla Bottarga di Muggine (Pasta Fresca) Tagliolini with Italian Mullet Roe (Fresh Pasta) 이탈리아 송어 어란 파스타	40.0
Lasagna Classica (Pasta Fresca) *SIGNATURE* Classic Lasagna (Fresh Pasta) 클래식 이탈리아안 라자냐	38.0
Paccheri al Tartufo Paccheri in Truffle Butter Sauce with Fresh Truffle 트러플 버터 소스와 파케리, 생 트러플	40.0
Primo del Giorno Today's Pasta 오늘의 파스타	

☆ 원하실 경우 파스타 면은 글루텐프리 면으로 변경해 드립니다.
If you prefer, we can substitute the pasta with gluten-free noodles

Risotto

Risotto alla Pescatora Mixed Seafood Risotto 해산물 리조또	35.0
---	------

CONTORNI

Giardiniera Classic Italian Marinated Vegetables 클래식 이탈리아 채소 절임	12.0
Patate al Rosmarino Roasted Potatoes with Rosemary 로즈마리 향을 입힌 로스티드 감자	10.0
Misto di Funghi Trifolati Sautéed Mix Mushrooms 모듬 버섯 볶음	12.0
Verdure alla Griglia Assorted Grilled Vegetables 모듬 채소 그릴구이	14.0

SECONDI

Carni

Bistecca alla Fiorentina con Verdure Grigliate 1kg (+100g/18.0) *SIGNATURE*	180.0
Fiorentina T-bone Steak with Grilled Vegetables 피렌체 스타일 티본 스테이크	
Tagliata di Manzo (220g)	55.0
Italian style Grilled Beef Sirloin with Rucola 이탈리아 스타일의 슬라이스 채끝 등심 스테이크	
Scaloppine (al limone o ai funghi)	50.0
Beef Tenderloin Medallions Sauteed with lemon Sauce or Mushroom Sauce 이탈리안 소 안심 커틀릿과 레몬 소스(또는 버섯 소스)	

Pesci

Filetto di Pesce alla Griglia	45.0
Grilled Fish Fillet with Grilled Vegetables 그릴에 구운 생선 필렛과 그릴 채소구이	
Frittura Mista	40.0
Fried Mixed Seafood 모듬 해산물 튀김	

DOLCI

Tiramisu'	14.0
Tiramisu 티라미수	
Panna Cotta	10.0
Italian Cream Pudding 이탈리안 우유 푸딩	
Dolce del Giorno	
Today's Dessert 오늘의 디저트	

PIZZE

Casa Antonio *SIGNATURE*	36.0
Mozzarella, Prosciutto Crudo, Stracciatella, Cherry Tomatoes, Rucola 까사 안토니오 시그니처 피자	
Margherita	30.0
Tomato Sauce, Mozzarella, Fresh Basil 마르게리타	
Diavola	32.0
Spicy Tomato Sauce, Mozzarella, Salami, Peperoncino 매콤한 소스의 디아볼라	
Napoletana	30.0
Tomato Sauce, Mozzarella, Capers, Anchovies 케이퍼, 엔초비만을 사용한 심플한 피자	
Gorgonzola e Miele	30.0
Cream Sauce, Mozzarella, Gorgonzola Cheese, Walnuts, Honey 고르곤 졸라 치즈가 올라간 피자과 꿀	
Calzone	36.0
Tomato Sauce, Mozzarella, Mortadella, Salami 이탈리아 햄과 살라미가 들어간 반달모양 피자	

PIZZA DOLCE

Alla Nutella	28.0
Nutella Pizza 누텔라가 올라간 디저트 피자	

CAFFE'

Espresso 에스프레소	9.0
Cappuccino 카푸치노	12.0
Americano 아메리카노	10.0
Ice Americano 아이스 아메리카노	11.0
Corretto (Grappa, Sambuca, Bailey's) 코레토	14.0

TÈ

Darjeeling, Earl Grey, English Breakfast, Peppermint, Chamomile 다즐링, 얼그레이, 잉글리쉬 브랙퍼스트, 페퍼민트, 카모마일	7.0
Iced peach tea, Iced lemon tea (Seasonal) 아이스 복숭아 티, 아이스 레몬 티	8.0

ACQUA

San Pellegrino (Sparkling Water) 750ml 산 펠레그리노	9.0
Acqua Panna (Still Water) 750ml 아쿠아 판다	9.0

SUCCHI DI FRUTTA

Organic Galvanina (Orange, Blood Orange, Lemon, Grapefruit) 유기농 갈바니나 주스 (오렌지, 블러드 오렌지, 레몬, 자몽)	7.0
--	-----

BIBITE

Coke, Coke Zero, Sprite 콜라, 제로 콜라, 스프라이트	5.0
Ginger Ale 진저 에일	7.0

BIRRA

Peroni 33cl 페로니	12.0
---------------------------	------

VINO AL BICCHIERE

Bianco

<i>Italian Trebbiano Chardonnay</i>	22.0
<i>French Chardonnay</i>	22.0

Rose'

<i>Italian Rose'</i>	22.0
----------------------	------

Rosso

<i>Italian Merlot Sangiovese</i>	22.0
<i>French Syrah Grenache</i>	22.0

Bollicine

<i>Italian Spumante Cuvee Extra Brut</i>	24.0
<i>Italian Spumante Rose' Extra Brut</i>	24.0
<i>French Blanc de Blancs</i>	24.0

Grappa - Amaro - Sambucca

	<i>Bottle</i>	<i>Glass</i>
<i>Sassicaia</i>	590.0	70.0
<i>Nonino Traditional</i>	180.0	40.0
<i>Nonino Amaro</i>	180.0	40.0
<i>Sambucca Vaccari</i>	-	12.0



Thank you for dining with us.
Grazie per aver scelto Casa Antonio.