

*La famiglia Siorpaes
vi dà il benvenuto*



*Augurandovi buon appetito
vi ringraziamo
per aver scelto la nostra cucina*

환영
맛있게 드세요

모든 요리에는 냉동 또는 급속 냉동 재료가 포함될 수 있습니다.

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

알레르기 또는 소화에 문제를 일으킬 수 있는 음식은 다음과 같습니다.

Z - Frutta a guscio –견과류 – Nuts

A – Arachidi – 시시한 것 – Peanuts

G - Glutine – 글루텐 – Gluten

Y – Sesamo – 참깨 – Sesame

S - Senape – 겨자 – Mustard

U - Uova – 계란 – Eggs

L - Latte – 우유 – Milk

K - Sedano – 셀러리 – Celery

W – Soia – 간장 – Soy

P – Pesce – 물고기 – Fish

M –Molluschi –연체동물– Molluscs

X – Lupini – 루피니 콩– Lupins

Antipasti

애피타이저 Appetizer

Antipasto dello chef di tutto un po' per 4-5 persone **AGSULK** 50,00

대형 혼합 애피타이저 Appetizer of the chef for 4-5 persons

Antipasto dello chef di tutto un po' per 2-3 persone **AGSULK** 38,00

대형 혼합 애피타이저 Appetizer of the chef for 2-3 persons

Antipasto misto speck, crudo, salame, bresaola di cervo e formaggio **AL** 25,00

콜드컷과 치즈 Speck, Parma ham, venison ham, salami, cheese, pickles

Crostini con lardo Villani **PG** 15,00

돼지 볼살 슬라이스를 곁들인 브루스케타 Lard with crostini

Tagliere di speck con cren e cetrioli 17,00

훈제 돼지고기 햄 Speck with horseradish and pickles

Tartare di trota Dolomiti IGT affinata al miele **PG** 27,00

송어 타르타르 Honey-refined trout tartare from Dolomiti

Formaggi sapori Formaggi aromatici locali e pecorino sardo **SLKZ** 25,00
con miele e mostarde

꿀과 잼을 곁들인 치즈 Particular cheeses with honey, mustard

"Tirtlen" **GUL** 15,00

Ravioli di segale fritti ripieni di cavolo cappuccio viola con salsa pomodoro

붉은 양배추와 토마토 소스를 곁들인 튀긴 라비올리 "Tirtlen" fried rye ravioli stuffed with red cabbage with tomato sauce

Acciughe del Cantabrico con burro e crostini **APLG** 14,00

칸타브리아 멸치 Cantabrian anchovies, butter and bread

Millefoglie vegetariana **ZLG** 17,00

Pane carasau con stracciatella, pesto, lagrimadulce, pomodori semidry

크래커, 부라타, 페스토, 반건조 체리 토마토 Carasau bread, burrata cheese, pesto, sweet chilli pepper, semi-dry tomatoes

Primi Piatti 파스타와 스프 First course

Cappelli d'alpino ripieni di formaggio e noci con pomodoro fresco e timo	ZGUL	17,00
치즈와 호두가 들어간 라비올리. 신선한 토마토, 마늘 그리고 타임이 제공됩니다		
	Ravioli with cheese, nuts, fresh tomato and thyme	
Tagliolini al ragù di cervo e olio tartufato	GULK	17,00
사슴 소스 탈리에리니 파스타(칼국수 면 두께)	Tagliolini with venison sauce and truffle oil	
Pappardelle Averau rosse impastate con le rape con porcini e speck	AGUL	17,00
포르치니 버섯과 훈제 햄을 곁들인 탈리아텔레	Red ribbon pasta with speck and mushrooms	
Casunziei ampezzani mezzelune ripiene di rape rosse, semi di papavero	GUL	17,00
지역 특산의 비트가 들어간 라비올리	Ravioli filled with beetroot, grana cheese, poppy seeds	
Gnocchi di carote con ricotta affumicata	ZGUL	17,00
당근 뇨키	Gnocchi made with carrots with smoked ricotta	
Spaghetti con bottarga di trota IGP delle Dolomiti	PLG	17,00
보타르가를 곁들인 스파게티 그리고 송어 캐비어		
	Spaghetti with Dolomiti trout bottarga (dry fish eggs)	
Spaghetti aglio olio peperoncino con pomodorini freschi	G	15,00
알리오 올리오 스파게티	Spaghetti with garlic, oil, chilli and fresh tomatoes	
Rigatoni salsiccia e friarielli	GUL	17,00
소시지와 브로콜리 새싹을 곁들인 리가토니	Rigatoni with sausage and friarielli	
Gnocchi di patate al burro fuso o al pomodoro o ragù	ZGULK	15,00
고기 소스를 곁들인 감자 뇨키	Gnocchi with ragù (meat sauce) or tomato sauce	
Canederli di speck in brodo o al burro	GULK	14,00
까네데를리(크뇌델)-이탈리아 완자요리	Bread and speck dumplings in broth or butter	
Spaghetti o Rigatoni al ragù o al pomodoro	GULK	14,00
라구(감자와 고기가 들어간)소스 또는 토마토소스 스파게티		
	Spaghetti or rigatoni with tomato sauce or with ragù sauce (meat sauce)	
Zuppa di verdura	K	14,00
야채스프	Mixed vegetable soup	
Zuppa del giorno		14,00
오늘의 스프	Soup of the day	
Bis di primi piatto con due specialità a Vostra scelta		19,00
원하는 파스타 두 종류를 고를 수 있는 요리입니다 (수프는 포함되지 않습니다)		
	A selection of two pasta dishes	
Tris di primi piatto con tre specialità		21,00
파스타 세 가지를 선택하실 수 있는 접시 (수프 제외)		
	A selection of three pasta dishes	

Secondi 메인 코스 Main course

Filetto di manzo alla griglia con patate fritte	G	32,00
구운 소고기 필레	Grilled beef fillet with chips	
Costolette d'agnello alla griglia con polenta		30,00
구운 양갈비	Grilled lamb cutlets with polenta	
Braciola di cervo alla griglia con composta di mirtillo e polenta		30,00
구운 사슴 커틀릿	Grilled venison with lingonberry jam	
Tagliata di manzo alla crema di porcini tartufata con patate saltate	L	32,00
크림 포르치니 버섯과 트러플을 곁들인 미리 썰어 놓은 소고기 스테이크.	Grilled sliced beef steak with truffled porcini mushroom cream and sautéed potatoes	
Stinco di cinghiale alla birra con polenta	GKS	27,00
구운 멧돼지 정강이	Wild boar shank cooked in beer with polenta	
Coniglio, patate e carote al forno	K	22,00
감자와 당근을 넣은 토끼 스투	Baked rabbit with potatoes and carrots)	
Piatto vegetariano verdure grigliate e formaggio alla piastra	L	23,00
구운 야채와 치즈	Grilled vegetables and cheese	
Polenta e salsiccia alla griglia		17,00
폴렌타 소시지	Grilled sausage with polenta	
Polenta e funghi finferli e porcini trifolati		18,00
볶은 모든 버섯을 곁들인 폴렌타	Mushrooms sauted with garlic and onion with polenta	
Polenta, formaggio alla piastra e funghi finferli e porcini trifolati	L	23,00
폴렌타, 볶은 모든 버섯, 구운 치즈	Grilled cheese, mushrooms and polenta	
Aloo Gobi spezzatino vegano di cavolfiore, patate e pomodoro alla curcuma	Z	17,00
알루 고비는 가람 마살라와 감자 및 콜리플라워로 만드는 남아시아식 커리이다	Vegan cauliflower, potato and tomatoes stew with turmeric	
Uova speck e patate saltate	U	17,00
튀기듯이 구운 계란과 베이컨 그리고 구운 감자	Fry eggs, speck and roasted potatoes	
Cotoletta di maiale alla milanese con patate fritte	GU	19,00
밀라노식 돈까스	Breaded pork escalope with chips	
Frico patate, cipolla e formaggio fusi insieme in forno	L	19,00
녹인 치즈에 볶은 양파와 감자를 곁들였습니다	Melted cheese with onion and potatoes	
Wustel bianchi di maiale con patate fritte	G	17,00
튀긴 감자를 곁들인 흰 소시지	White pork sausages with chips	

Contorni 반찬 Side dishes

Verdura alla griglia		18,00
구운 야채	Mixed grilled vegetables	
Indivia belga alla griglia		15,00
구운 엔다이브	Grilled belgian endive (sweet and thick salad)	
Verdura in “teca” bietole, spinaci e broccoli ripassate nel latte	ZL	6,00
우유를 곁들인 크림이한 녹색 야채	Cooked beets, spinach, broccoli with milk	
Insalata mista carote, mais, cetrioli, pomodori		6,00
믹스 샐러드: 양상추, 오이, 당근, 옥수수, 토마토	Mixed salad	
Funghi finferli e porcini trifolati	A	12,00
볶은 버섯	Mushrooms sauted with garlic and onion	
Polenta		6,00
폴렌타 죽	Polenta	
Patate saltate		6,00
팬에 구운 감자	Rosted potatoes	
Patate fritte	G	6,00
감자 튀김	French fries	

Insalatone 대형 샐러드 Great salads

Insalata Averau	UZ	17,00
Insalata, uova sode, cipolla agrodolce di Piola, scaglie di mandorle, ribes e olio di mandorle all'arancio		
샐러드, 삶은 달걀, 절인 양파, 아몬드 플레이크, 건포도, 아몬드 오일, 오렌지		
Salad, hard-boiled eggs, pikled onions, flaked almonds, currant berry and orange-almond oil		
Insalatona	YL	17,00
Insalata, salmone affumicato, stracciatella, pomodori semidry, ravanelli, sesamo nero, vinaigrette al te verde e lime		
훈제 연어, 스트라치아텔라, 반건조 토마토, 무, 검은 참깨, 녹차, 라임 비네그레트를 곁들인 샐러드		
Salad, smoked salmon, stracciatella-cheese, semidry tomatoes, radishes, black sesame, lime and green tea vinaigrette		
Insalata Greca	L	16,00
Insalata, pomodori, cetrioli, olive, cipolla, feta e origano		
상추, 토마토, 오이, 올리브, 양파, 페타 치즈, 오레가노		
Salad with tomatoes, cucumbers, olives, onion, feta-cheese and origan		
Insalata Nuvolau	Z	17,00
Finocchi, mandorle, petto d'anatra e arance		
펜넬, 아몬드, 오리 가슴살, 오렌지 샐러드		
Fennel, almonds, duck breast and oranges		
Insalata di quinoa		10,00
Insalata di quinoa con verdure miste, condita con olio extravergine d'oliva e sale		
야채를 곁들인 퀴노아 샐러드		
Quinoa salad with mixed vegetables, seasoned with extra virgin olive oil and salt		

Dolci 디저트 Dessert

Gelato alla vaniglia con lamponi caldi o cioccolato o caramello 따뜻한 라즈베리를 곁들인 바닐라 아이스크림	L	7,00
Vanilla ice cream with hot raspberries or chocolate or caramel		
Gelato alla vaniglia affogato al caffè 바닐라 아이스크림과 커피	L	7,00
Vanilla ice cream with coffee		
Frutti di bosco freschi con panna o yogurt o gelato 크림이나 요거트를 곁들인 신선한 베리	L	12,00
Fresh berries with cream or yogurt or ice cream		
Frutti di bosco freschi con zucchero e limone 신선한 베리에 설탕과 레몬즙을 곁들였습니다		10,00
Fresh berries with sugar and lemon		
Mousse al cioccolato vegana 비건 초콜릿 무스		8,00
Vegan chocolate Mousse		
Tiramisù con bagna di crema di wiskey 알코올 티라미	GUL	8,00
Tiramisù with whiskey cream		
Pannacotta con salsa ai lamponi o al cioccolato o caramello 라즈베리를 곁들인 판나코타	L	8,00
Pannacotta with raspberries or chocolate or caramel		
Torta al prosecco e amaretti 프로세코(스파클링 와인)와 아마레티(아몬드 비스킷) 케이크	GULZ	8,00
Prosecco cake with amaretto cream		
Torta di ricotta fresca e castagne 밤을 곁들인 리코타 치즈케이크	GULZ	8,00
Fresh-ricotta cheesecake with chestnuts		
Sacher al cioccolato con marmellata d'albicocca e bagna all'arancio 초콜릿 케이크	GUL	8,00
Chocolate Sacher torte with apricot jam and orange syrup		
Torta al grano saraceno papavero, noci, mandorle, mirtillo rosso, rum 양귀비 씨앗, 호두, 아몬드, 크랜베리를 넣은 메밀 케이크	UZ	8,00
Buckwheat cake with poppy seeds, almond, lingonberry and rum (gluten free)		
Crostata 잼 타르트	GULZ	8,00
Jam tart		
Strudel di mele 애플 슈트루델	GULZ	8,00
Apple strudel		
Biscotti 수제 비스킷	GULZ	1,50
Biscuits		
Cantucci con vino dolce 달콤한 와인을 곁들인 아몬드 비스킷	GULZ	10,00
Almond biscuits with sweet-wine		