

Antipasto | Starter

뽕뽕 디 빠따떼

Bola di fata

마리네이드 된 문어, 감자 매쉬, 아보카도

Marinated octopus, potato mash, avocado

31.0

살모네 그라브락스 ★

Salmon Grabrax

12시간 이상 염장하여 저온숙성한 연어 요리

Salmon aged at low temperatures after being salted for more than 12 hours

35.0

만조 까르파치오

Carpaccio Manzo

안심을 얇게 저며 트러플 이탈리아 소스를 곁들인 요리 | 육회를 재해석한 요리

Korean beef tenderloin thinly sliced with truffle Italian sauce

- A dish that reinterprets yukhoe

35.0

Insalata

인살라타 부라타

Insalata burrata

대추 토마토, 방울 토마토, 계절과일, 바질, 오렌지 드레싱

Jujube tomatoes, Cherry tomatoes, Seasonal fruits, Basil, Orange dressing

27.0

감베리 프루타

Frutta di Gamberi

왕새우, 계절과일, 프리제, 치즈 칩, 이탈리아 드레싱

Shrimp, Seasonal fruits, frieze, Cheese Chips, Italian dressing

27.0

인살라타 풍기

Insalata Funghi

황금송이, 백만송이, 만가닥, 표고버섯, 그라나파다노 칩, 발사믹 드레싱

Golden mushrooms, a million mushrooms, beech mushrooms, shiitake mushrooms, granapadano chips, balsamic dressing

25.0

인살라타 판자넬라

Insalata Panzanella

허브 크루통, 계절야채, 올리브, 베이컨을 곁들인 이탈리아 토스카나식 샐러드

Italian Tuscany salad with herb croutons, seasonal vegetables, olives and bacon

25.0

시저 샐러드

Insalata di caesar

로메인 로터스, 판체타, 치즈

Romaine Lotus, whole Panchetta, Cheese

25.0

Primi | Pasta

면추가 3.0

만조피칸테 스파게티 🌶️ ★

Manzo Spaghetti

차돌박이에 불맛을 더한 매콤한 크림 파스타

Spicy cream pasta with hot taste added to beef brisket

28.0

쿠르다이올라 딸레아멜레

Kurdaiola Tagliatelle

관자, 아스파라거스, 바질을 곁들인 이탈리아 정통 토마토 파스타

Italian traditional tomato pasta with scallop, asparagus and basil

23.0

감베리 알리오 올리오

Gambery Alleio Olio

최상급 올리브 오일, 새우, 마늘향을 입힌 링귀니 오일 파스타

Best olive oil, shrimp and garlic flavored Linguini oil pasta

25.0

클래식 시그니처 라자냐 ★

Classic signature lasagna

두 시간 동안 정성스레 끓인 라구소스와 화이트 소스, 치즈

Ragu sauce, white sauce, and cheese boiled for 2 hours

25.0

앤초비 링귀니 파스타

Anchovy Linguini Pasta

스페셜한 앤초비 소스에 감태를 올린 오일 파스타

Oil pasta with special anchovies

23.0

Primi | Pasta

면추가 3.0

폴로 라구 파스타 🍝

Polo lagu pasta

닭가슴살과 야채를 볶은 특제 소스에 청경채를 버무린 토마토 파스타
*Tomato pasta mixed with bok choy in a special sauce
stir-fried chicken breast and vegetables*

25.0

감베리 카페산테 파스타

Gamberry Cappesante pasta

왕새우, 관자살을 넣은 로제 파스타

Rose pasta with king Shrimp and scallop

28.0

살모네 데리야끼 리조또 ★

Salmone teriyaki risotto

데리야끼에 졸인 연어, 고르곤졸라 크림 소스

Salmon boiled down in teriyaki, Gorgonzola cream sauce

28.0

포르치니 버섯 리조또

Porcini Mushroom Risotto

포르치니 버섯, 각종 버섯을 곁들인 트러플 크림 리조또

Porcini mushroom, truffle cream risotto with various mushrooms

25.0

샤프란 밀라네제 리조또

Saffron Milanese risotto

팬 프라이нг 한 타이거 새우와 야채 처트니를 곁들인 리조또

Risotto with pan-fried tiger shrimp and vegetable chutney

27.0

Secondi

아넬로 4pcs 🌶️★

Anello

양갈비 특제 소스, 큐민, 감자 매쉬, 계절 가니쉬

Special sauce for lamb chops, cumin, potato mash, seasonal garnish

49.0

연어 스테이크 180g

Salmon steak

오렌지 크림 소스, 감자 매쉬, 앤다이버, 프리제

Orange cream sauce, potato mash, andive, and frieze.

45.0

안심 스테이크 180g

Tenderloin steak

폰드뷰 소스, 감자 매쉬, 계절 가니쉬

Pondview Sauce, Potato Mash, Seasonal Garnish

49.0

채끝 등심 스테이크 250g

Sirloin steak with sirloin steak.

폰드뷰 소스, 감자 매쉬, 계절 가니쉬

Pondview Sauce, Potato Mash, Seasonal Garnish

49.0

이베리코 베요타 뼈등심 스테이크 | 뼈포함 250g ★

Iberico Beyota Bone Sirloin Steak | Don mahawk

버섯 홀그레인 크림 소스, 감자 매쉬, 계절 가니쉬

Mushrooms Whole Grain cream Sauce, Potato Mash, Seasonal Garnish

45.0

Stasera menu

저녁 사이드

이탈리안 트러플 감자튀김

Italian truffle french fries

트러플 오일, 버터, 견과류

Truffle oil, butter, nuts

19.0

핫윙과 감자튀김 15pcs

Hot wings and French fries

23.0

초피노

Choppino

이탈리아식 해산물 스튜 | 면 추가 3.0

Italian Seafood Stew | Added Noodles 3.0

37.0

스페자티노

Spezantino

소고기 큐브, 버섯, 야채를 곁들인 매콤한 크림 소스의 스테이크 요리

Steak dish with spicy cream sauce with beef cubes, mushrooms and vegetables

45.0

모짜렐라 프리투라

Mozzarella Pretura

카우 치즈에 먹물 튀김 반죽을 입혀 튀긴 요리

A dish fried with kau cheese coated with a batter of fried ink

23.0

샤퀴테리 치즈 플래터

Shaquíteri Cheese Platter

35.0

Barbecue Platter

전날 예약 시 가능합니다

라클라스 스페셜 바베큐 플래터 | 2인

La class special Barbecue set

라클라스 만의 육류와 해산물, 각종 야채, 버섯으로 구성된 그릴에 구운 바베큐 파티 요리

*Grilled barbecue party dishes consisting of meat,
seafood, various vegetables and mushrooms.*

89.0

라클라스 스페셜 바베큐 플래터 | 3~4인

La class special Barbecue set

라클라스 만의 육류와 해산물, 각종 야채, 버섯으로 구성된 그릴에 구운 바베큐 파티 요리

*Grilled barbecue party dishes consisting of meat,
seafood, various vegetables and mushrooms.*

160.0

Dolce

이탈리아 정통 티라미수

Italian traditional tiramisu

마스카포네 크림이 가득 들어간 수제 2겹 티라미수

Homemade double layer tiramisu filled with mascarpone cream

9.5

스페셜 디저트

A special dessert

10.

Hot

Coffee

아메리카노 <i>Americano</i>	4.5
에스프레소 <i>Espresso</i>	4.5
카페라떼 <i>caffè latte</i>	5.0
바닐라라떼 <i>vanilla latte</i>	5.5
카푸치노 <i>cappuccino</i>	5.5

Latte

녹차라떼 <i>green tea latte</i>	6.0
밀크티 <i>milk tea</i>	6.0
초코라떼 <i>hot chocolate</i>	6.0
밀크 <i>milk</i>	4.0

Tea

레몬티 <i>lemon tea</i>	5.5
자몽티 <i>grapefruit tea</i>	6.0
캐모마일 <i>camphile</i>	5.5
홍차 <i>earl grey</i>	5.5
페퍼민트 <i>peppermint</i>	5.5

Cold

Coffee

아메리카노 <i>Americano</i>	4.5
카페라떼 <i>caffè latte</i>	5.0
바닐라라떼 <i>vanilla latte</i>	5.5

Ade

자몽 에이드 <i>grapefruit ade</i>	6.0
레몬 에이드 <i>lemon ade</i>	6.0

Juice

오렌지 쥬스 <i>orange juice</i>	6.0
토당 쥬스 <i>tomato&carrot juice</i>	6.0

Latte

녹차라떼 <i>green tea latte</i>	6.0
밀크티 <i>milk tea</i>	6.0
초코라떼 <i>hot chocolate</i>	6.0
딸기라떼 <i>strawberry latte</i>	6.5
밀크 <i>milk</i>	4.0

Tea

레몬티 <i>lemon tea</i>	5.5
자몽티 <i>grapefruit tea</i>	6.0
캐모마일 <i>camomile</i>	5.5
홍차 <i>earl grey</i>	5.5
페퍼민트 <i>peppermint</i>	5.5
딸기히비스커스 <i>strawberry hibiscus</i>	6.5

콜라 <i>coke</i>	3.0
스프라이트 <i>sprite</i>	3.0
탄산수 <i>sparkling water</i>	3.0
생수 <i>water 500ml</i>	1.5

House Wine & Beer

House wine

하우스 와인 *House Wine(red / white)*

11.0

Beer

호가든 *hoegaarden*

7.0

코로나 *corona*

7.0

코젤 *kozel*

7.0

하이네켄 *heineken*

7.0

블랑1664 *blanc*

9.0

기네스 *guinness*

9.0

아사히 *asahi*

8.0

원산지 닭고기 : 국내산 | 안심 : 호주산, 미국산 | 등심 : 호주산, 미국산 | 양갈비 : 뉴질랜드 | 연어 : 노르웨이 | 쌀 : 국내산
관자 : 중국산, 미국산 | 한치 : 국내산 | 문어 : 국내산 | 바지락 : 국내산 | 차돌박이 : 미국산 | 새우 : 베트남 | 성게알 : 미국산

Festa menu

주말, 공휴일

클레식 시그니처 라자냐

Classic signature lasagna

두 시간 동안 정성스레 끓인 라구 소스와 화이트 소스, 치즈
Ragu sauce, white sauce, and cheese boiled for 2 hours

25.0

뽀뽀 디 빠따떼 15pcs

Bola di fata

마리네이드 된 문어, 감자 매쉬, 아보카도
Marinated octopus, potato mash, avocado

31.0

살모네 그라브락스

Salmon Grabrax

12시간 이상 염장하여 저온숙성한 연어 요리
Salmon aged at low temperatures after being salted for more than 12 hours

35.0

인살라타 부라타

Insalata burrata

대추 토마토, 방울 토마토, 계절과일, 바질, 오렌지 드레싱
Jujube tomatoes, cherry tomatoes, seasonal fruits, basil, orange dressing

27.0

시저 샐러드

Insalata di caesar

로메인 로터스, 통 판체타, 치즈
Romaine Lotus, Whole Panchetta, Cheese

25.0

Festa menu

주말, 공휴일

포르치니 버섯 리조또

Porcini Mushroom Risotto

포르치니 버섯, 각종 버섯을 곁들인 트러플 크림 리조또

Porcini mushroom, truffle cream risotto with various mushrooms

25.0

소불고기 오일 파스타

Beef bulgogi oil pasta

28.0

스노우 크랩 파스타

Snow crab pasta

28.0

볼로네제 토마토 파스타

Bolognese tomato pasta

25.0

이베리코 베요타 뼈등심 스테이크 | 뼈 포함 250g

Iberico Beyota Bone Sirloin Steak (250g including bones)

버섯 홀그레인 크림 소스, 감자 매쉬, 계절 가니쉬

Mushrooms, Whole Grain Sauce, Potato Mash, Seasonal Garnish

45.0