

Antipasto | Starter

카페산테 카포나타

Cappesante caponata

부드러운 관자살과 보타르가, 딜 오일 곁들인 요리

28.0

뽕뽕 디 빠따떼

Polpo di patate ★

문어와 허브감자 매쉬, 아보카도로 마무리 한 요리

31.0

Insalata

인살라타 부라타

Buratta formaggio e pomodori frutta

대추 토마토와 청포도 각종 허브를 넣은 오렌지 드레싱

27.0

인살라타 깔라마리

Insalata Cuttlefish

최상급 오일과 허브 한치 계절야채와 발사믹

27.0

인살라타 풍기

Insalata funghi

황금송이, 백만송이, 만가닥, 표고버섯, 그라노파다노 칩과 발사믹 드레싱

25.0

인살라타 판자넬라

Panzanella

허브 크루통, 계절 야채, 적양파,올리브, 아보카도를 곁들인 이탈리아 토스카나식 샐러드

25.0

Primi | Pasta

면추가 3.0

만조피칸테 스파게티 🌶️

Manzo Picantte Spaghetti

차돌박이를 구워 올린 매콤한 크림 파스타

26.0

쿠르다이올라 딸레아 펠레

Curdaoila Tagliatelle

바질, 관자, 아스파라거스를 곁들인 이탈리아 정통 토마토 파스타

21.0

감베리 알리오 올리오

Gambery Aglio e olio

최상급 올리브 오일과 새우, 마늘향을 더한 링귀네 오일 파스타

23.0

리치 마레

Rich Mare

성게알과 어란으로 맛을 낸 오일 파스타

28.0

네로 깔라마리 리조또

Nero calamari risotto

오징어 먹물, 허브로 마리네이드한 한치

28.0

살모네 데리야끼 리조또

Salmon Teriyaki risotto

데리야끼 소스에 졸인 연어와 고르곤졸라 치즈 크림소스

28.0

포르치니 버섯 리조또

Porchini mushroom risotto

포르치니 버섯과 각종 버섯을 곁들인 트러플 크림 리조또

25.0

Secondi

디아볼라

Pollo di Diavola

레드와인에 절인 치킨 감자 퓨레와 계절 가니쉬

39.0

아넬로

Agnello (4pcs)

양갈비 특제 프란소스, 큐민, 감자퓨레, 계절 가니쉬

45.0

연어 스테이크

Salmon steak (180g)

오렌지 크림 소스와 감자퓨레, 앤다이크, 아스파라거스, 프리세

42.0

안심스테이크

Beef Tenderloin steak (180g)

폰드뷰 소스와 감자퓨레, 계절가니쉬

45.0

초이스 급 채끝 등심 스테이크

Choice class strloin steak (250g)

폰드뷰 소스와 감자퓨레, 계절가니쉬

45.0

Serenade

• 와인과 먹는 메뉴 •

이탈리안 트러플 감자튀김

Italian truffle fried potato

프레제 몰로, 트러플 오일, 버터, 견과류

19.0

주빠꼬제

Zuppa cozze

해장하기 좋은 얼큰한 국물에 바다향이 가득한 홍합 토마토 요리

25.0

(펜네 면 추가시 2.0)

칼라마리 프라이

Fried Cuttlefish

한치, 살사베르데, 머스타드, 허브

23.0

핫윙 튀김 12pcs

Fried hot wing chicken

21.0

타파스 우오바

Tapas Uova

새우, 칠리소스, 반숙 계란, 바삭한 치즈 바게트

28.0

(바게트 추가시 3.0)

계절과일 플래터

Seasonal fruits platter

35.0

샤키테리 치즈 플래터

Shakitori, cheese platter

35.0

Serenade

• 와인과 먹는 메뉴 •

이탈리안 트러플 감자튀김

Italian truffle fried potato

프레제 몰로, 트러플 오일, 버터, 견과류

19.0

주빠꼬제

Zuppa cozze

해장하기 좋은 얼큰한 국물에 바다향이 가득한 홍합 토마토 요리

25.0

(펜네 면 추가시 2.0)

칼라마리 프라이

Fried Cuttlefish

한치, 살사베르데, 머스타드, 허브

23.0

핫윙 튀김 12pcs

Fried hot wing chicken

21.0

타파스 우오바

Tapas Uova

새우, 칠리소스, 반숙 계란, 바삭한 치즈 바게트

28.0

(바게트 추가시 3.0)

계절과일 플래터

Seasonal fruits platter

35.0

샤퀴테리 치즈 플래터

Shakitori, cheese platter

35.0

Dolce

오늘의 스페셜 디저트

Today's special dessert

9.0

이탈리아 정통 티라미수

Traditional Italian tiramisu

9.0

라클라스 스페셜 바베큐 플래터 | 3-4인분

La class special Barbecue set

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

150.0

Brunch

B.L.T 수제버거

B.L.T Homemade burger

육즙이 가득한 소고기 패티에 계란 반숙, 야채와 치즈를 넣은 버거와 감자튀김

23.0

김치 베이컨 필라프 

Kimchi bacon pilaf

볶은 김치와 베이컨을 넣은 매콤한 한국식 볶음밥

19.0

라클라스 시그니처 브런치 플래터 | 2인분

La class signature brunch plate

까로자와 소세지, 감자튀김, 야채, 베이컨 등 한 접시에 푸짐하게 담은 플래터

28.0

Coffee

아메리카노/에스프레소 <i>Americano/ espresso</i>	4.0
카페라떼 <i>caffe latte</i>	4.5
바닐라라떼 <i>vanilla latte</i>	5.0
카푸치노 <i>cappuccino - only hot</i>	5.0

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
밀크 <i>milk</i>	4.0

Tea

레몬티 <i>lemon tea</i>	5.5
자몽티 <i>grapefruit tea</i>	6.0
캐모마일 <i>campmile</i>	6.0
홍차 <i>earl grey</i>	4.0
페퍼민트 <i>peppermint</i>	5.0

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
하우스 와인 <i>House Wine (Red / White)</i>	12.0

Beer

호가든 <i>hoegaarden</i>	6.0
코로나 <i>corona</i>	6.0
칭다오 <i>tsingtao</i>	6.0
코젤 <i>kozel</i>	6.0
하이네켄 <i>heineken</i>	6.0
블랑1664 <i>blanc</i>	8.0
기네스 <i>guinness</i>	8.0
아사히 <i>asaHi</i>	7.0

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