



A L E S S I O[®]
R I S T O R A N T E

유서 깊은 레스토랑의 숙련된 솜씨와 세심한 디테일로 선보이는 로마 요리의 전통.



메뉴



스타터 | ANTIPASTI

| | |
|---|----|
| 올리브 오일 마리네이드 채소 플래터 <i>Tagliere alessio con verdure sott'olio</i> | 14 |
| 잼과 꿀을 곁들인 치즈 셀렉션 <i>Selezione di formaggi con confetture e miele</i> | 14 |
| 버팔로 모짜렐라 카프레제 샐러드 <i>Caprese di bufala D.O.P.</i> | 12 |
| 프로슈토 크루도와 버팔로 모짜렐라 <i>Prosciutto crudo e mozzarella di bufala</i> | 14 |
| 프로슈토와 멜론 <i>Prosciutto e melone</i> | 12 |
| 소금에 절인 대구살* <i>Filetto di baccalà*</i> | 4 |
| 모짜렐라와 앤초비로 채운 호박꽃 <i>Fiore di zucca farcito con mozzarella e alici</i> | 4 |
| 유대식 아티초크 튀김 <i>Carciofo alla giudia</i> | 6 |
| 알레시오 혼합 튀김 스타터(소금에 절인 대구살, 아티초크, 호박꽃) <i>Fritto misto alessio (filetto di baccalà, giudia, fiore di zucca)</i> | 12 |
| 토마토 브루스케타(2개) <i>Bruschetta al pomodoro (2 pz)</i> | 5 |
| 세 가지 브루스케타(토마토, 엔두야(발라먹는 매운 소시지), 라드) <i>Tris di bruschette (pomodoro, n'duja, lardo)</i> | 9 |
| 농어* 카르파초* <i>Carpaccio di spigola*</i> | 15 |
| 오징어* 펜넬, 오렌지 및 타지아스카 리구리아 올리브 샐러드 <i>Insalata di calamari* finocchi arance e olive taggiasche</i> | 15 |
| 화이트 와인, 파슬리, 마늘, 크루통을 넣은 홍합 <i>Cozze alla marinara con crostini di pane</i> | 13 |
| 문어* 및 감자 샐러드 <i>Insalata di polpo* e patate</i> | 15 |
| 딜을 넣은 연어* 마리네이드 <i>Salmone* marinato all'aneto</i> | 15 |
| 해산물 샐러드* <i>Insalata di mare*</i> | 14 |
| 빵 <i>Pane per persona</i> | 1 |

*신선한 제품이 없는 경우, 급속 냉장 및/또는 냉동된 일부 요리가 제공될 수 있습니다.

*In mancanza di prodotti freschi, alcuni cibi potrebbero essere abbattuti e/o congelati

파스타 요리 | PRIMI

| | |
|--|----|
| 부카티니 알 아마트리치아나(판체타를 넣은 토마토 소스 부카티니) <i>Bucatini all'amatriciana</i> | 11 |
| 리가토니 알라 카르보나라(베이컨, 계란 및 치즈 소스 리가토니) <i>Rigatoni alla carbonara</i> | 11 |
| 톤나렐리 카치오 에 페페(치즈와 후추 톤나렐리) <i>Tonnarelli cacio e pepe</i> | 11 |
| 페투치네 라구 비앙코 에 카르초피(화이트 라구와 아티초크 페투치네) <i>Fettuccine ragù bianco e carciofi</i> | 13 |
| 셰프의 라자냐(볼로네제 라자냐) <i>Lasagna dello chef</i> | 12 |
| 리조토 알라 크레마 디 스캄피(노르웨이 랍스터 크림 리조토) * <i>Risotto alla crema di scampi*</i> | 14 |
| 톤나렐리 프루티 디 마레(해산물 톤나렐리)* <i>Tonnarelli ai frutti di mare*</i> | 15 |
| 대구살, 바삭한 빵가루, 크루스코 고추를 넣은 커다란 라비올리 <i>Ravioloni con baccalà e mollica tostata al peperone crusco</i> | 14 |
| 신선한 문어,* 노란 방울토마토, 앤초비액을 넣은 파케리 <i>Paccheri con polpo* verace, datterino giallo e colatura di alici</i> | 15 |
| 오늘의 수프 <i>Zuppa del giorno</i> | 10 |

모든 파스타는 밀가루를 멧돌에 갈아 수작업으로 만듭니다.

생선 메인 요리 - 고기 | SECONDI PIATTI DI CARNE

| | |
|--|----|
| 로즈메리 감자를 곁들인 새끼돼지 구이 <i>Maialino da latte al forno con patate al rosmarino</i> | 18 |
| 카포나타 채소를 곁들인 양고기 구이 <i>Abbacchio al forno con caponatina di verdure</i> | 18 |
| 로마식 살티보카 송아지 요리 <i>Saltimbocca di vitella alla romana</i> | 16 |
| 구운 채소와 오븐 구이 감자를 곁들인 얇게 썬 쇠고기 스테이크 <i>Tagliata di manzo con verdure grigliate e patate al forno</i> | 22 |
| 구운 필레 스테이크 <i>Filetto alla griglia</i> | 25 |
| 그린 페퍼콘 필레 스테이크 <i>Filetto al pepe verde</i> | 27 |
| 로마식 피망 소스 슬라이스 치킨 <i>Cosciotti di pollo alla romana</i> | 16 |

*신선한 제품이 없는 경우, 급속 냉장 및/또는 냉동된 일부 요리가 제공될 수 있습니다.

*In mancanza di prodotti freschi, alcuni cibi potrebbero essere abbattuti e/o congelati



생선 메인 요리 | SECONDI DI PESCE

| | |
|---|----------|
| 감자 크러스트를 곁들인 도미 구이 <i>Orata al forno con sfoglia di patate</i> | 20 |
| 감귤류 및 민트를 넣은 농어 필레 <i>Filetto di branzino con agrumi e menta</i> | 20 |
| 핑크 페퍼콘과 발사믹 식초 글레이즈를 넣은 참치 슬라이스* <i>Tagliata di tonno* con grani di pepe rosa e riduzione di aceto balsamico</i> | 20 |
| 엔다이브와 타지아스카 리구리아 올리브를 넣은 바삭한 대구 요리* <i>Baccalà* croccante con scarola e olive taggiasche</i> | 18 |
| 칼라마리* 와 새우* 튀김 <i>Frittura di calamari* e gamberi*</i> | 16 |
| 농어/도미 구이 <i>Orata / branzino ai ferri</i> | 16 |
| 오늘의 생선 요리 <i>Pescato del giorno</i> | 6,5 / HG |

사이드 메뉴 | CONTORNI

| | |
|---|---|
| 믹스 샐러드 <i>Insalata mista</i> | 6 |
| 방울토마토와 로켓 샐러드 <i>Caponata di verdure</i> | 6 |
| 카포나타 채소 요리 <i>Insalata rucola e pachino</i> | 6 |
| 트로페아 양파와 오레가노를 넣은 토마토 슬라이스 <i>Tagliata di pomodoro con cipolla di tropea e origano</i> | 6 |
| 익힌 제철 채소 요리 <i>Verdura cotta di stagione</i> | 6 |
| 카르초피 알라 로마나(로마식 아티초크 요리, 제철일 때 가능) <i>Carciofo alla romana (in stagione)</i> | 6 |
| 유대식 아티초크 튀김 <i>Carciofo alla giudia</i> | 6 |
| 프렌치 프라이 * <i>Patatine fritte*</i> | 6 |
| 다진 앤초비를 넣은 폰타렐레 샐러드(제철일 때 가능) <i>Puntarelle con battuto di acciughe (in stagione)</i> | 7 |

*신선한 제품이 없는 경우, 급속 냉장 및/또는 냉동된 일부 요리가 제공될 수 있습니다.

*In mancanza di prodotti freschi, alcuni cibi potrebbero essere abbattuti e/o congelati

피자 | PIZZA

| | |
|---|----|
| 마리나라(토마토, 오레가노, 마늘) <i>Marinara</i> | 8 |
| 마르게리타(모짜렐라, 토마토) <i>Margherita</i> | 9 |
| 베제타리아나(혼합 채소) <i>Vegetariana</i> | 10 |
| 콰트로 포르마지(네 가지 치즈) <i>Quattro formaggi</i> | 11 |
| 나폴리(토마토, 앤초비) <i>Napoli</i> | 11 |
| 특선 마르게리타(버팔로 모짜렐라, 블랙 올리브) <i>La "nostra magherita" (mozzarella di bufala e olive nere)</i> | 12 |
| 칼라브레제 아 로마(엔두야(발라먹는 매운 소시지), 피망, 트로페아 양파) <i>Calabrese a Roma (n'duja, peperone e cipolla di tropea)</i> | 12 |
| 로마네스카(소시지, 로마 브로콜리, 갈아낸 페코리노 치즈) <i>Romanesca (salsiccia, broccolo romano e scaglie di pecorino)</i> | 12 |
| 카프리초자(프로슈토, 버섯, 올리브, 아티초크, 완속 계란) <i>Capricciosa (prosciutto, funghi, olive, carciofino e uova sode)</i> | 13 |
| 포카치아(방울토마토, 로켓, 버팔로 모짜렐라, 파르마 햄) <i>Focaccia (pachino, rucola, bufala e crudo di parma)</i> | 14 |

디저트 | DESSERT

| | |
|--|---|
| 티라미수 <i>Tiramisù</i> | 7 |
| 카라멜 토핑 판나 코타 <i>Panna cotta al caramello</i> | 6 |
| 샹틸리 크림과 따뜻한 초콜릿으로 속을 채운 프로피테롤 <i>Profiterole con crema chantilly e cioccolato caldo</i> | 8 |
| 아마레티 세미프레도 <i>Semifreddo all'amaretto</i> | 6 |
| 버팔로 리코타와 신 맛의 체리 페이스트리 <i>Torta pasticciotto con ricotta di bufala e visciole</i> | 8 |
| 리코타와 피스타치오 타르트 <i>Crostata ricotta e pistacchio</i> | 8 |
| 아이스크림 선데(크레마, 피오르 디 라떼, 초콜릿) <i>Coppa di gelato assortito (crema, fior di latte e cioccolato)</i> | 8 |
| 아이스크림을 곁들인 딸기 <i>Fragole con gelato</i> | 7 |
| 파인애플과 멜론 보울 <i>Coppa di ananas e melone</i> | 6 |
| 레몬 셔벗 <i>Sorbetto al limone</i> | 5 |

*메뉴판 다음 페이지에 디저트가 있습니다 - *i dolci seguono nella pagina seguente del menu



디저트 세트 | DESSERT IN ABBINAMENTO

| | |
|---|----|
| 티라미수와 판텔레리아 모스카토 와인 한 잔 <i>Tiramisù con Moscato di Pantelleria</i> | 10 |
| 카라멜 토핑 판나 코타와 판텔레리아 파시토 와인 <i>Panna cotta al caramello con Passito di Pantelleria</i> | 10 |
| 샹틸리 크림과 따뜻한 초콜릿과 럼으로 속을 채운 프로피테를 <i>Profiterole con crema chantilly e cioccolato caldo con rum</i> | 12 |
| 아마레티 세미프레도와 빈 산토 <i>Semifreddo all'amaretto con Vin Santo</i> | 10 |

음료 | BEVANDE

| | |
|---|---|
| 아쿠아 판나 생수, 산 펠레그리노 탄산수, 네피 자연탄산수 75CL <i>Acqua Panna, San Pellegrino, Nepi 75 cl</i> | 3 |
| 오렌지 주스 20CL <i>Succo di arancia 20 cl</i> | 3 |
| 복숭아 주스 20CL <i>Succo di pesca 20 cl</i> | 3 |
| 코카콜라 33CL <i>Coca Cola</i> | 3 |
| 코카콜라 제로 33CL <i>Coca Cola zero</i> | 3 |
| 산 펠레그리노 오렌지 소다 <i>San Pellegrino aranciata</i> | 3 |
| 산 펠레그리노 가소사 레모네이드 <i>Gassosa - San Pellegrino</i> | 3 |
| 복숭아/레몬 티 <i>Tè alla pesca/limone</i> | 3 |
| 슈웨프스 토닉/레몬/진저 에일 - SCHWEPPE'S TONIC/LEMON/GINGER ALE | 3 |

하우스 와인 | VINO DELLA CASA ALLA SPINA

| | |
|--|----|
| 하우스 와인(화이트/레드) ½L <i>Vino de la casa blanco o tinto 1/2 l</i> | 6 |
| 하우스 와인(화이트/레드) 1L <i>Vino de la casa blanco o tinto 1 l</i> | 12 |

생맥주 | BIRRA ALLA SPINA

| | |
|---|----|
| 안젤로 포레티 0.2L <i>Angelo Poretti 0,2 lt.</i> | 4 |
| 안젤로 포레티 0.4L <i>Angelo Poretti 0,4 lt.</i> | 6 |
| 안젤로 포레티 1L <i>Angelo Poretti 1 lt.</i> | 14 |

크래프트 비어 | BIRRE ARTIGIANALI

| | |
|---|---|
| DOMABIANCA 0.33CL - 블랑쉬 - 클리어 - 4.4%VOL - Domabianca 0,33 cl - Blanche - Chiara | 7 |
| MOONELLA 0.33CL - 저먼 에일 - 클리어 - 4.8 %VOL - VERTIGA - Moonella 0,33 cl - German Ale - Chiara | 7 |
| INDOMITUS 0.33CL - 벨지움 블론드 에일 - 클리어 - 6.8 %VOL - VERTIGA Indomitus 0,33 cl - Belgian Blond Ale - Chiara | 7 |
| ORZOBRUNO 0.33CL - 임페리얼 스타우트 - 블랙 - 6 .0%VOL - VERTIGA Orzobruno 0,33 cl - Imperial Stout - Nera | 7 |
| BAJADERA 0.33CL - 인디언 페일 에일 - 앰버 - 5.6%VOL - VERTIGA Bajadera 0,33 cl - Indian Pale AleAmbrata | 7 |
| BISLAKKA 0.33CL - 앰버 에일 - 앰버 브라운 코퍼 - 5.7 %VOL - VERTIGA Bislakka 0,33 cl - Amber Ale - Ambrato | 7 |

차와 커피 | CAFFETTERIA

| | |
|-----------------------|---|
| 에스프레소 Caffè | 2 |
| 아메리카노 Caffè americano | 3 |
| 카푸치노 Capuccino | 3 |
| 티 Tè | 3 |

리큐어와 | LIQUORI E DISTILLATI

스피릿 | AMARI

| | |
|---|---|
| 리몬첼로 LIMONCELLO | 4 |
| 아마로 아브루체제 AMARO ABRUZZESE | 4 |
| 벤키오 아마로 델 카포 VECCHIO AMARO DEL CAPO | 4 |
| 아베르나 AVERNA | 4 |
| 브라울리오 BRAULIO | 4 |
| 루카노 LUCANO | 4 |
| 라마조티 RAMAZZOTTI | 4 |
| 페르네 브랑카 FERNET BRANCA | 4 |
| 삼부카 SAMBUCA | 4 |
| 제퍼슨 JEFFERSON | 6 |
| 로저 ROGER | 6 |
| 페트루스 PETRUS | 6 |
| 베일리 BAILEYS | 6 |
| 보르쉬 BORSCI | 6 |
| 아마레토 디 사론노 AMARETTO DI SARONNO | 5 |
| 화이트/레드/로즈 마티니 Martini Bianco/Rosso/Rosato | 5 |



그라파 | GRAPPE

| | |
|--|---|
| 디치코 DI CICCO | 4 |
| 903 - 보나벤투라 903 - BONAVENTURA | 6 |
| 네비올로 - 가티나라 트라발리니 NEBBIOLO - GATTINARA TRAVAGLINI | 7 |
| “코스타미올레” 바르베라 - 프루노토 “COSTAMIOLE” BARBERA - PRUNOTTO | 7 |
| 티냐넬로 - 안티노리 TIGNANELLO - ANTINORI | 8 |

바리크 그라파 | GRAPPE BARRIQUE

| | |
|--|----|
| 966 - 디치코 - DI CICCO | 5 |
| “피아지” - 베르타 “PIASI” - BERTA | 6 |
| 디초토 루네 - 마르자드로 DICIOTTO LUNE - MARZADRO | 7 |
| 바롤로 “부시아” - 프루노토 BAROLO “BUSSIA” - PRUNOTTO | 8 |
| 리세르바 아 “피안 델레 비네” - 안티노리 RISERVA “PIAN DELLE VIGNE” - ANTINORI | 8 |
| “올트레 일 발로” - 베르타 “OLTRE IL VALLO” - BERTA | 12 |
| “올트레 일 딜리디아 ” - 베르타 “OLTRE IL DILIDIA” - BERTA | 12 |
| “브릭 델 가이안” - 베르타 “BRIC DEL GAIAN” - BERTA | 16 |

브랜디 | BRANDY

| | |
|--------------------------|---|
| 스트라베키오 STRAVECCHIO | 4 |
| 베키아 로마냐 VECCHIA ROMAGNA | 4 |
| 폰다도르 FUNDADOR | 5 |
| 카르데날 멘도자 CARDENAL MENOZA | 8 |

위스키 | WHISKY

| | |
|---|----|
| 조니 워커 레드 라벨 WALKER RED LABEL | 6 |
| 제임슨 JAMESON | 6 |
| 시바스 리갈 12년 CHIVAS REGAL 12 YEARS | 6 |
| 잭 다니엘스 JACK DANIEL'S | 6 |
| 조니 워커 블랙 라벨 12년 JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 12 YEARS | 8 |
| 부쉬밀 10년 BUSHMILLS 10 YEARS | 8 |
| 라프로익 10년 LAPHROAIG 10 YEARS | 8 |
| 오반 14년 OBAN 14 YEARS | 10 |
| 크라겐모어 12년 CRAGGANMORE 12 YEARS | 10 |
| 라가블린 16년 LAGAVULIN 16 YEARS | 16 |
| 더 발베니 12년 THE BALVENIE 12 YEARS | 14 |



코냑 | COGNAC

| | |
|---|---|
| 쿠앵트로 COINTREAU | 5 |
| 칼바도스 셀렉션 CALVADOS SELECTION | 5 |
| 그랑 마르니에 GRAND MARNIER | 5 |
| 쿠르부아지에 V . S . COURVOISIER V.S. | 6 |
| 마르텔 V . S . MARTELL V.S. | 6 |
| 헤네시 U . S . HENNESSY U.S. | 6 |
| 레미 마르탱 V . S . O . P . RÉMY MARTIN V.S.O.P. | 8 |

럼 | RUM

| | |
|---|----|
| 팜페로 애니버서리 PAMPERO ANIVERSARY | 6 |
| 애플리턴 V X APPLETON VX | 6 |
| 마투살렘 레세르바 솔레라 7년 MATUSALEM RESERVA SOLERA 7 YEARS | 8 |
| 하바나 7년 HAVANA 7 YEARS | 8 |
| 캡틴 모건 스파이스드 CAPTAIN MORGAN SPICED | 8 |
| 산타 테레사 그란 레세르바 SANTA TERESA GRAN RESERVA | 8 |
| 자카파 솔레라 23년 ZACAPA SOLERA 23 YEARS | 12 |
| J . 발리 7년 J. BALLY 7 YEARS | 12 |

진 | GIN

| | |
|-----------------|----|
| 탱커레이 TANQUERAY | 8 |
| 봄베이 BOMBAY | 8 |
| 헨드릭스 HENDRICK'S | 10 |

보드카 | VODKA

| | |
|----------------------|----|
| 벨베데레 BELVEDERE | 10 |
| 그레이 구스 GREY GOOSE | 10 |
| 엠플루틀리 X ABSOLUT ELYX | 10 |

롱 드링크 | LONG DRINKS

| | |
|---|-------|
| 셜리 템플 SHERLY TEMPLE | 7 |
| 캄파리 & 진 CAMPARI E GIN | 7 |
| 스프리트츠 SPRITZ | 7 |
| 벨리니 BELLINI | 7 |
| 미모사 MIMOSA | 7 |
| 네그로니 NEGRONI | 8 |
| 네그로니 즈발리아토 <i>Negrone Sbagliato</i> | 8 |
| 보드카 토닉(원하는 보드카 선택) <i>Vodka Tonic</i> | 13 |
| 진 토닉(원하는 진 선택) <i>Gin Tonic</i> | 11/13 |
| 럼 & 코카콜라(원하는 럼 선택) <i>Rum & Coca</i> | 9/15 |

정보 제공

제공되는 요리는 EU 규정 1169/2011에 나열된 것 중 하나 이상의 알레르기 유발 항원을 포함할 수 있습니다. 따라서 음식 과민증이나 알레르기가 있는 경우, 알레르기 유발 항원 등록 목록을 열람할 수 있도록 요청하십시오.

심각한 알레르거나 소아지방변증을 앓고 있는 고객의 경우, 우리 식당에서 요리 간 교차 오염이 전혀 없다고 보장할 수는 없다는 점을 유의하시기 바랍니다.

INFORMATIVA

Nelle pietanze servite possono essere presenti uno o più allergeni tra quelli elencati nel Reg UE 1169/2011. Vi invitiamo pertanto, in caso di intolleranze o allergie, a chiedere di poter visionare il Registro degli ingredienti/allergeni disponibile su richiesta.

Per coloro che soffrono di allergie gravi o celiachia si precisa che non siamo in grado di garantire la totale assenza di contaminazione crociata tra gli alimenti.



A L E S S I O[®]

R I S T O R A N T E

ROMA
VIA DEL VIMINALE, 2G
WWW.RISTORANTEALESSIO.IT

맛있게 드시고, 사진을 찍어서, 고객님의 의견을 알려주세요!

