

OLIVO DINNER SET MENU

Set A

Insalata di Polpi e fagioli e rucola
Octopus with Italian tomatoes, white beans, arugula and lemon-garlic dressing
신선한 문어와 흰콩, 토마토를 곁들인 아루굴라 샐러드

Crema di astice guarnita con gamberi alla brace
Shellfish bisque soup with grilled prawn
새우를 곁들인 비스크 스프

Spaghetti all'amatriciana
Spaghetti with Italian ham, bacon and fresh basil in spicy tomato
매콤한 토마토소스의 아마트리치아나

Abbacchio scottadito
Grilled Australian lamb chops(230g)
asparagus, polenta, grilled tomato and ratatouille
호주산 양갈비구이

Or

Filetto di manzo Australiano ed aragosta
Grilled Australian beef tenderloin(90g) and lobster(90g)
grilled vegetables and roasted potatoes
호주산 쇠고기 안심과 바닷가재구이

Torta Caprese con salsa alla vaniglia
Warm chocolate cake with vanilla sauce
바닐라향의 초콜릿 케이크

Caffé o té
Coffee or Tea
커피 또는 차

₩95,000

OLIVO DINNER SET MENU

Set B

Insalatina di rucola con granchio reale e pomodoro peretta
Rucola salad with king crab meat and plum tomato

킹크랩을 곁들인 루꼴라 샐러드

Crema di funghi di bosco e porcini
Wild mushrooms and porcini cream soup

포르치니 버섯 크림 스프

Spaghetti allo scoglio
Spaghetti with shrimp, mussel and clams in tomato sauce

해산물 파스타

Tagliata di manzo alla Toscana, patate al rosmarino
Grilled US certified angus beef sirloin(170g)
rosemary potato, artichoke and Modena balsamic sauce

최상급 미국산 쇠고기 등심 스테이크

Or

Filetto di ippoglosso al forno con pomodorini e olive nere
Oven-baked halibut(160g) with cherry tomatoes,
black kalamata olives, white wine

블랙 올리브, 토마토를 곁들인 광어 오븐 구이

Minestrone di frutta fresca con sorbetto al limone e salsa di lamponi
Fresh fruit minestrone with mango sherbet and raspberry sauce

신선한 과일과 라즈베리 소스를 곁들인 망고셔벗

Caffé o té
Coffee or Tea

커피 또는 차

₩85,000

OLIVO DINNER SET MENU

Set C

Scaloppine di tonno e verdure all'aceto balsamico
Pan-seared tuna with baby vegetables balsamic and red pepper coulis
피망 꿀리와 발사믹 비네거로 맛을 낸 참치 샐러드

Il minestrone di verdure all'Italiana
Classic Italian minestrone soup
이태리 정통 아채 스프

Filetto di manzo alla griglia con gorgonzola polenta
funghi di muschio e salsa al vino rosso
Grilled Australian beef tenderloin(170g), gorgonzola polenta,
straw mushrooms and red wine sauce
호주산 쇠고기 안심 스테이크

Or

Filetto di baccalà e fritto di carciofi
Pan-seared cod fillet coated with semolina
fried artichokes, asparagus and lemon herb sauce
튀긴 아티초크와 레몬향의 대구요리

Cassata Siciliana con crema di fragola
Sicilian parfait, candied fruits and fresh cream
시칠리안 스타일의 카사타

Caffé o té
Coffee or Tea
커피 또는 차

₩75,000

A LA CARTE

ANTIPASTI APPETIZERS

<p>La tavola degli antipasti Selection of Olivo antipasti 계절 모듈 전채요리</p>	22,000
<p>Carpaccio di manzo, Parmigiano, rucola, vinaigrette al limone "The Classic carpaccio" Australian beef tenderloin, Parmesan cheese, baby rucola and lemon dressing 호주산 쇠고기 안심 카르파치오</p>	21,000
<p>Prosciutto di San Daniele del Friuli con rucola, melone dolce Italian San Daniele ham with rucola, musk melon 숙성된 샌 다니엘 햄과 멜론</p>	21,000
<p>Insalata di Polpi e fagioli e rucola Octopus with Italian tomatoes, white beans arugula and lemon-garlic dressing 신선한 문어와 흰 콩, 토마토를 곁들인 아루굴라 샐러드</p>	21,000
<p>Gamberi marinati al limone ed erbe, vino bianco e salsa di olive kalamata Shrimp marinated in lemon and herbs, white wine asparagus and kalamata olive sauce 백포도주향의 새우, 아스파라거스, 올리브 소스</p>	20,000
<p>Insalatina di rucola con granchio reale e pomodoro peretta Rucola salad with king crab meat and plum tomato 킹크랩을 곁들인 루꼴라 샐러드</p>	20,000
<p>La mozzarella di bufala alla caprese Vine-ripened tomatoes and buffalo mozzarella, fresh basil and virgin olive oil 신선한 버팔로 모짜렐라 치즈와 토마토 샐러드</p>	20,000

ZUPPE SOUPS

<p>Zuppa di mare con brodetto profumato al San Marzano Clam, scallop, shrimp and mussels in light spicy tomato broth 산 마르자노 지방의 매콤한 해산물 스프</p>	22,000
<p>Crema di astice guarnita con gamberi alla brace Shellfish bisque soup with grilled prawn 새우를 곁들인 비스크 스프</p>	17,000
<p>Crema di funghi di bosco e porcini Wild mushrooms and porcini cream soup 포르치니 버섯 크림 스프</p>	15,000
<p>Il minestrone di verdure all'Italiana Classic Italian minestrone 이태리 정통의 야채 스프</p>	13,000
<p>Zuppa del giorno Soup of the day 오늘의 스프</p>	11,000

PASTA PASTA

Choose your pasta

파스타 면의 종류를 선택해 주십시오.

Linguine Spaghetti Fresh Black Ink Fettuccine Penne

And

Add your sauce

<p>Cremosa con granchio Alaskan king crab meat, shallots creamy tomato sauce 게살 로즈 소스</p>	28,000	<p>Aglio olio e porcini Extra virgin oil, garlic, porcini mushrooms 포르치니 버섯과 마늘, 엑스트라 버진 올리브 오일 소스</p>	26,000
<p>Scoglio e rucola Clams, mussels, shrimps and arugula in lobster bisque and tomato sauce 모시조개, 홍합, 새우, 루꼴라 비스크와 토마토소스</p>	28,000	<p>Amatriciana Italian ham and bacon fresh basil in spicy tomato sauce 바질을 곁들인 매콤한 토마토소스의 아마트리치아나</p>	26,000
<p>Vongole Clams, garlic, white wine Italian parsley, extra virgin oil 조개, 마늘, 화이트 와인 소스</p>	26,000	<p>Arrabiata Garlic, shallots, peperoncino, extra virgin oil, tomato sauce 이태리 정통의 매콤한 토마토 파스타</p>	25,000
<p>Genovese pesto pasta Extra virgin oil, garlic, basil leaves, green beans, potatoes, Pecorino and Parmesan cheese, pine nuts 제노바풍의 바질 페스토</p>	26,000	<p>Carbonara Prosciutto ham, bacon, egg yolk, Parmesan cheese and cream 까르보나라 크림소스</p>	25,000

<p>Ravioli d'aragosta Handcrafted fresh ravioli with broccoli and lobster, anchovies and tomato sauce 바닷가재와 엔초비, 브로콜리로 속을 채운 라비올리와 토마토 소스</p>	33,000
<p>Tagliolini al nero di sepie con aragosta pomodorini e basilico Homemade fresh black ink tagliolini, lobster tail, cherry tomato and basil 바질향의 바닷가재와 신선한 오징어먹물 딸리올리니</p>	32,000
<p>Gnocchi verdi di patate con scampi, gorgonzola ,pomodori e rucola Homemade fresh green potato gnocchi, scampi, rucola, tomato and gorgonzola cream sauce 토마토, 새우, 고르곤졸라 크림소스로 맛을 낸 루꼴라노끼</p>	27,000
<p>Tortelli di magro delle feste Handcrafted fresh tortellini with mushrooms and mozzarella cheese, sautéed vegetables in truffle oil 백 트러플향의 버섯과 모짜렐라로 속을 채운 토르텔리니</p>	26,000
<p>Risotto alla funghi porcini Risotto with porcini mushrooms 포르치니 버섯 리조또</p>	26,000
<p>Risotto "Porofino" con frutti di mare Risotto with shrimps, calamari, clams and mussels, extra virgin olive oil and mascarpone cheese 토마토 소스의 해산물 리조또</p>	26,000
<p>Timballo di lasagna della nonna The grandmother's lasagna 'Bologna style' 볼로냐 스타일 라자냐</p>	26,000

MAIN COURSE

<p>Filetto di manzo Australiano ed aragosta Grilled Australian beef tenderloin(90g) and lobster(90g), grilled vegetables and roasted potatoes 호주산 쇠고기 안심과 바닷가재구이</p>	48,000
<p>Abbacchio scottadito Grilled Australian lamb chops(230g) asparagus, polenta, grilled tomato and ratatouille 호주산 양갈비구이</p>	47,000
<p>Tagliata di manzo alla Toscana, patate al rosmarino Grilled US certified angus beef sirloin steak(170g) rosemary potato, artichoke and Modena balsamic sauce 최상급 미국산 쇠고기 등심 스테이크</p>	45,000
<p>Filetto di manzo alla griglia con gorgonzola polenta funghi di muschio e salsa al vino rosso Grilled Australian beef tenderloin(170g), gorgonzola polenta, straw mushrooms and red wine sauce 호주산 쇠고기 안심 스테이크</p>	45,000
<p>Ossobuco di vitello in gremolata con riso allo zafferano Braised Australian veal shank(250g) with lemon and rosemary served with saffron risotto 호주산 송아지 오소부코와 사프란 리조또</p>	43,000
<p>Filetto di ippoglosso al forno con pomodorini e olive nere Oven-baked halibut(160g), filled with cherry tomatoes, black kalamata olives, white wine 블랙 올리브, 토마토를 곁들인 광어 오븐구이</p>	38,000
<p>Filetto di baccalà e fritto di carciofi Pan-seared cod fillet coated with semolina fried artichokes, asparagus and lemon herb sauce 튀긴 아티초크와 레몬향의 대구요리</p>	37,000

PIZZE PIZZA

<p>Pizza alla Napoletana "The Original" pizza with tomatoes, anchovy, oregano and fresh mozzarella cheese 오레가노, 엔초비, 생 모짜렐라 치즈 넣은 나폴리식 피자</p>	26,000
<p>Pizza rughetta White pizza, mozzarella cheese, rucola and Parma ham 모짜렐라 치즈, 루콜라, 파마 햄 화이트 피자</p>	26,000
<p>Pizza pescatora Mixed spicy seafood 매콤한 해산물 피자</p>	23,000
<p>Pizza del giorno Chef's special pizza of the day 오늘의 셰프 스페셜 피자</p>	23,000
<p>Pizza ai quattro formaggi Tomato sauce, gorgonzola, provolone, Parmesan and mozzarella cheese 고르곤졸라, 프로볼로네, 파마산, 모짜렐라 치즈 피자</p>	22,000
<p>Pizza salamino e funghi misti Pepperoni and mixed mushrooms 페퍼로니와 버섯 피자</p>	21,000

Add your own topping

anchovy, gorgonzola, prosciutto, rucola, crab meat, grilled vegetables

엔초비/ 고르곤졸라/ 프로슈토/ 루콜라/ 꽃게살/ 구운 야채

₩3,000 per item