



TRATTORIA  22

menu

March 2025

22층 수영장 옆 완벽한 곳에 위치한 *Trattoria@22*
에서 모던한 감각의 지중해 요리를 맛보세요.
아주 뛰어난 재료의 질과 최고급의 농산물로 만든 메
뉴로 선보이는 제철요리를 매력적이고
세련된 분위기의 장소에서 최고의 지중해
요리를 즐겨보세요.

@trattoria.22
#TrattoriaAt22

작은 음식과 디핑소스



아란치니 알 라구 (G, E, D, B, A) 330
(이탈리아식 주먹밥)
사프 리조또 / 저민 소고기 / 모짜렐라 치즈 / 마리나라 토마토 소스



치즈 구제르 (G, E, D) 320
(크림 치즈 퍼프 볼)
그뤼에르 치즈 / 에멘탈 치즈 / 블루 치즈 / 넛메그



프라이드 크랩 토르텔리니 (G, E, D, S, 🌶️) 350
(파마산- 튀긴 게살이 들어간 토르텔리니)
리코타 치즈 / 게 살 / 매콤한 토마토 소스



크로케타스 데 하몽 세라노 (G, E, D, P) 330
(하몽을 넣은 미니 크로켓)
세라노 햄 / 치즈 / 훈제 파프리카 마요네즈



팔라펠 (V, D, N) 290
병아리콩 / 파슬리 / 고수 / 흰깨 / 커민 / 타히니 소스 (참깨 소스)



보케로네스 프리토 (G, D, S) 🌿 320
(튀긴 앤초비)
앤초비 / 레몬 / 홀스래디쉬 요거트 소스

VG - Vegan (비건) | V - Vegetarian (채식) | G - Contains Gluten (글루텐 함유) | E - Contains Egg (계란이 포함되어 있습니다) | D - Contains Dairy (유제품이 포함되어 있습니다) | B - Contains Beef | P - Contains Pork (돼지고기 포함) | S - Contains Fish/Shellfish (생선/조개류 포함) | A - Contains Alcohol (알코올이 포함되어 있습니다) | N - Contains Nuts/Seeds (견과류 포함) | 🌶️ - Spicy (매운 요리) | 🌿 - Recommended (쉐프 추천)

Kindly inform our staff of any dietary restrictions or allergies. Prices are net and include a 10% service charge and applicable government tax.



칼초피 알라 쥬디아 (V, G, D) 320
(튀긴 아티초크)
레몬 / 엑스트라버진올리브오일 / 홀스래디쉬 요거트 소스



키베 (G, D, N) 340
(양고기를 넣어 반죽해 익힌 중동식 볼)
저민 양고기 / 불구르 밀 / 잣 / 요거트 소스



또르띠이따 데 까마로네스 (G, S, 🌶️) 330
(스페인식 새우튀김전)
매콤한 토마토 소스 / 오이-토마토 살사 / 튀긴 새우



아보카도 후무스 (VG) 270
병아리콩 / 아보카도 / 타히니 참깨 소스 /
엑스트라버진올리브오일



바바가누쉬 (V, D) 🌿 270
구운 가지 / 마늘 / 타히니 참깨 소스 /
엑스트라버진올리브오일



후무스 카와마 (N) 300
병아리콩 / 저민 양고기 / 할라피뇨 / 잣 / 레몬 소스

VG - Vegan (비건) | V - Vegetarian (채식) | G - Contains Gluten (글루텐 함유) | E - Contains Egg (계란이 포함되어 있습니다) |
D - Contains Dairy (유제품이 포함되어 있습니다) | B - Contains Beef | P - Contains Pork (돼지고기 포함) | S - Contains Fish/Shellfish (생선/조개류 포함) |
A - Contains Alcohol (알코올이 포함되어 있습니다) | N - Contains Nuts/Seeds (견과류 포함) | 🌶️ - Spicy (매운 요리) | 🌿 - Recommended (쉐프 추천)

Kindly inform our staff of any dietary restrictions or allergies. Prices are net and include a 10% service charge and applicable government tax.

샐러드



레바논식 샐러드(팻투시) (VG, G) 390
 피타브레드 / 로메인 상추 / 체리 토마토 / 오이 / 적무 /
 캡시컴 / 샐롯 / 민트 / 파슬리 / 옷 & 레몬 비네그레트 드레싱



트라토리아 샐러드 (V, D, N) 390
 구운 비트 / 호박 / 돼지감자 / 퀴노아 / 페타 / 해바라기씨 /
 잣 / 꿀 & 화이트 발사믹 드레싱



라디키오 치커리 & 고르곤졸라 샐러드 (V, D, N) 390
 로메인 상추 / 루콜라 / 호두 / 해바라기씨 / 호박씨 / 적포도 /
 발사믹 드레싱



모로칸 쿠스쿠스 샐러드 (V, G, D) 390
 올리브 / 오이 / 토마토 / 양파 / 병아리콩 /
 페타 치즈 레몬 드레싱



VG - Vegan (비건) | V - Vegetarian (채식) | G - Contains Gluten (글루텐 함유) | E - Contains Egg (계란이 포함되어 있습니다) |
 D - Contains Dairy (유제품이 포함되어 있습니다) | B - Contains Beef | P - Contains Pork (돼지고기 포함) | S - Contains Fish/Shellfish (생선/조개류 포함) |
 A - Contains Alcohol (알코올이 포함되어 있습니다) | N - Contains Nuts/Seeds (견과류 포함) | 🌶️ - Spicy (매운 요리) | 🌿 - Recommended (셰프 추천)

Kindly inform our staff of any dietary restrictions or allergies. Prices are net and include a 10% service charge and applicable government tax.

수프



부야베스 (G, E, S, A) 390
 (프랑스식 해산물 수프)
 할리벗 (대 넙치) / 백합 / 홍합 / 타이거새우 / 사프란 루유 소스



토스카나식 어니언 수프 (V, G, A, N) 310
 적양파 / 아몬드 / 시나몬 / 페코리노 치즈 / 닭육수



포르치니 머쉬룸 크림 수프 (V, D, N) 310
 포르치니 버섯 / 검은 호두 / 페스토

쉐어링 플래터



샤퀴테리 플래터 (G, D, P, N) 990
 "메종 로스트" 장인의 샤퀴테리 (소세지, 치즈 플래터)
 이베리코 세보 초리조 / 소시송 색 세페스 / 하몬 데 세보 이베리코 / 갈렛 프아바 / 르블로송 치즈 / 만체고 치즈 / 트러플 사토어 치즈 / 보콘치니 치즈




메제 보드 (V, G, D, N) 650
 아보카도 후무스 / 후무스 / 올리브 / 바바 가누쉬 / 차지키 / 야채모듬 / 팔레펠 / 타블레 / 피타 브레드

VG - Vegan (비건) | V - Vegetarian (채식) | G - Contains Gluten (글루텐 함유) | E - Contains Egg (계란이 포함되어 있습니다) | D - Contains Dairy (유제품이 포함되어 있습니다) | B - Contains Beef | P - Contains Pork (돼지고기 포함) | S - Contains Fish/Shellfish (생선/조개류 포함) | A - Contains Alcohol (알코올이 포함되어 있습니다) | N - Contains Nuts/Seeds (견과류 포함) | 🌶️ - Spicy (매운 요리) | 🌿 - Recommended (쉐프 추천)

애피타이저



구운 치즈 수플레 (V, G, E, D)  **390**
그뤼에르 치즈 / 달걀 / 크림 / 버터 / 그린 샐러드 / 블루 치즈 소스



구운 가리비와 갈릭 버터 (D, S, A) **690**
가리비 / 갈릭 버터 / 빵가루 / 레몬 / 설파이어 / 처빌 / 딜



버터 갈릭 쉬림프 (D, S, A, ) **490**
새우 / 마늘 / 파프리카 / 올리브 오일 / 레몬 / 파슬리





프рито 미스토 (튀긴 해산물) (G, E, S) **490**
칼라마리 / 새우 / 레몬 / 토움 갈릭 소스



피쉬 크루도 (양념이 가미된 날생선) (S, N) **690**
날 방어 / 레몬 / 케이퍼 / 잣 / 엑스트라버진올리브오일



레바논식 쉬쉬 바락 (G, D, N) **390**
(중동식 고기 만두)
양고기 / 잣 / 커민 / 훈제 파프리카 / 그릭 요거트 / 민트

VG - Vegan (비건) | V - Vegetarian (채식) | G - Contains Gluten (글루텐 함유) | E - Contains Egg (계란이 포함되어 있습니다) |
D - Contains Dairy (유제품이 포함되어 있습니다) | B - Contains Beef | P - Contains Pork (돼지고기 포함) | S - Contains Fish/Shellfish (생선/조개류 포함) |
A - Contains Alcohol (알코올이 포함되어 있습니다) | N - Contains Nuts/Seeds (견과류 포함) |  - Spicy (매운 요리) |  - Recommended (쉐프 추천)

Kindly inform our staff of any dietary restrictions or allergies. Prices are net and include a 10% service charge and applicable government tax.



새우 타르타르 (S) 690
 볶은 새우 / 석류 / 훈제 파프리카 / 레몬 / 라임 / 삼파이어 /
 엑스트라 버진 올리브 오일



트러플 퀘사디아 (V, G, D) 420
 각종버섯 / 모짜렐라 치즈 / 트러플 마요네즈 /
 오이-토마토 살사

피자 & 플랫브레드



비앙카 프로슈토 피자 (G, D, P) 650
 버섯 / 토마토 소스 / 루꼴라 / 스트라차텔라 / 모짜렐라 /
 파르메산 / 프로슈토 / 트러플 오일



포 치즈 플랫브레드 (V, G, D) 590
 탈레조 / 모짜렐라 / 훈제 스카모르차 / 고르곤졸라 치즈



풍기 에 살시치아 (G, D, P) 650
(이탈리안 소시지와 버섯이 들어간 피자)
 이탈리아 소시지 / 야생 버섯 / 신선한 허브 / 탈레지오 치즈 / 파마산



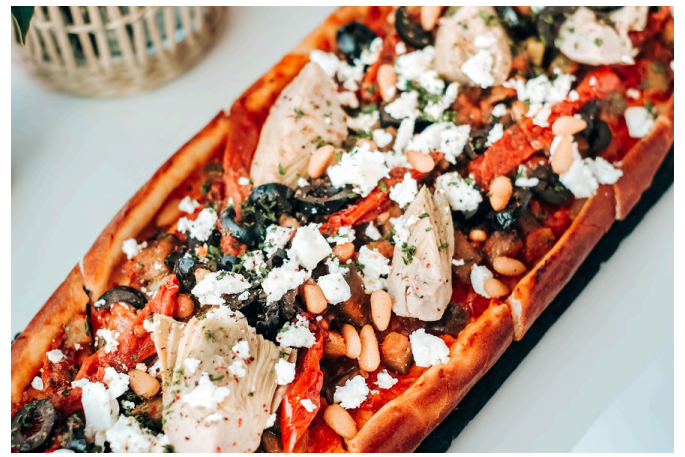
구운 치킨 플랫브레드 (G, D) 590
 구운 치킨 / 토마토 소스 / 샬롯 / 모짜렐라 / 할라피뇨 /
 갈릭 요거트 / 석류 / 훈제 파프리카

VG - Vegan (비건) | V - Vegetarian (채식) | G - Contains Gluten (글루텐 함유) | E - Contains Egg (계란이 포함되어 있습니다) |
 D - Contains Dairy (유제품이 포함되어 있습니다) | B - Contains Beef | P - Contains Pork (돼지고기 포함) | S - Contains Fish/Shellfish (생선/조개류 포함) |
 A - Contains Alcohol (알코올이 포함되어 있습니다) | N - Contains Nuts/Seeds (견과류 포함) | 🌶️ - Spicy (매운 요리) | 🌿 - Recommended (쉐프 추천)

Kindly inform our staff of any dietary restrictions or allergies. Prices are net and include a 10% service charge and applicable government tax.



에어룸 토마토 플랫브레드 (V, G, D) 490
 에어룸 체리 토마토 / 토마토 소스 / 바질 / 모짜렐라 / 페타



메디테레니언(지중해식) (V, G, D, N) 490
플랫브레드
 가지 / 토마토 / 주키니 / 포도 / 올리브 / 페타 치즈 / 아티초크



시푸드 (G, D, S, 🍴) 650
 타이거 새우 / 오징어 / 은두야 소세지 / 홍합 / 모짜렐라 치즈 /
 훈제 스카모르짜 치즈 / 신선한 토마토 소스



스파이시 살라미 피자 (G, D, P, 🍴) 🌿 590
 할라피노 / 올리브 / 모짜렐라 / 토마토 소스 / 적양파

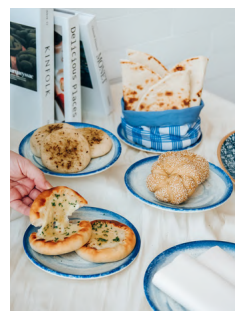


트러플 (V, G, D) 590
 포토벨로 머쉬룸 / 야생 루콜라 / 모짜렐라 치즈 /
 트러플 크림

사이드 & 빵

브레드 바스켓	(G, D, N)	90
치즈 브레드	(G, D)	80
혼합 야채	(E)	90
피타 브레드	(G)	70
참깨 빵	(G, N)	50
자타르 빵	(G, N)	50

직접 오븐에서 막 구운 빵



VG - Vegan (비건) | V - Vegetarian (채식) | G - Contains Gluten (글루텐 함유) | E - Contains Egg (계란이 포함되어 있습니다) |
 D - Contains Dairy (유제품이 포함되어 있습니다) | B - Contains Beef | P - Contains Pork (돼지고기 포함) | S - Contains Fish/Shellfish (생선/조개류 포함) |
 A - Contains Alcohol (알코올이 포함되어 있습니다) | N - Contains Nuts/Seeds (견과류 포함) | 🍴 - Spicy (매운 요리) | 🌿 - Recommended (쉐프 추천)

Kindly inform our staff of any dietary restrictions or allergies. Prices are net and include a 10% service charge and applicable government tax.

파스타

(스파게티, 카펠리니, 링귀니, 오레키에테, 파케리, 프레굴라 중 선택)



스칼럽 파스타 (G, P, S, A, 🌶️) **990**
가리비 / 판체타 / 마늘 / 고추 / 바질 / 레몬 / 카펠리니면



푸아그라 라비올리 (G, E, S, N) 🌿 **750**
파마산 / 오리 소스 / 트러플 크림 소스



크리미 스파이시 랍스터 링귀니 (G, D, S, A, 🌶️) **반 1,000/전체 1,900**
랍스터 / 토마토 소스 / 고추 / 크림 / 쪽파 / 링귀니면
(살짝 넓찍한 면)



소고기 라구와 구운 소고기 (G, D, B, A) **720**
약불에 졸인 소고기 라구 / 루콜라 / 파마산 / 스파게티면



로만 파스타 (G, E, D, P) **450**
판체타 / 마늘 / 달걀 노른자 / 페퍼 / 페코리노 치즈 / 스파게티면



시푸드 프레굴라 파스타 (G, S, A) 🌿 **890**
홍합 / 오징어 / 타이거 새우 / 크림 / 에멘탈 치즈 / 프레굴라면(옥수수 알갱이같은 모양)

VG - Vegan (비건) | V - Vegetarian (채식) | G - Contains Gluten (글루텐 함유) | E - Contains Egg (계란이 포함되어 있습니다) | D - Contains Dairy (유제품이 포함되어 있습니다) | B - Contains Beef | P - Contains Pork (돼지고기 포함) | S - Contains Fish/Shellfish (생선/조개류 포함) | A - Contains Alcohol (알코올이 포함되어 있습니다) | N - Contains Nuts/Seeds (견과류 포함) | 🌶️ - Spicy (매운 요리) | 🌿 - Recommended (쉐프 추천)

Kindly inform our staff of any dietary restrictions or allergies. Prices are net and include a 10% service charge and applicable government tax.



크르니 리조또 (D, S, A) 790
(크로아티아식 먹물 리조또)

타이거새우 / 오징어 먹물 / 파르메산 / 파슬리 / 화이트와인 / 체리 토마토



리조토 아이 풍기 (버섯 리조또) (G, D, N) 790

야생 버섯 / 파마산 / 마스카포네 치즈 / 루콜라 / 블랙 트러플



앵거스 립아이 (D,B) 1,600
앵거스 비프 스트립로인 (채끝살) 1,400

소고기 250g / 감자 무스 / 익힌 샐러트 미니양파 / 석류 소스

주 코스



스페인산 연어 농어 (S, A) 890

시칠리아 스타일 토마토 소스 / 수마크 / 올리브 / 고수 / 앤초비



브레이즈드 비프 칩 (D, B, A) 990
(약불에 졸인 소 볼살)

당근 / 알리고 감자 치즈 / 소고기 소스

VG - Vegan (비건) | V - Vegetarian (채식) | G - Contains Gluten (글루텐 함유) | E - Contains Egg (계란이 포함되어 있습니다) |

D - Contains Dairy (유제품이 포함되어 있습니다) | B - Contains Beef | P - Contains Pork (돼지고기 포함) | S - Contains Fish/Shellfish (생선/조개류 포함) |

A - Contains Alcohol (알코올이 포함되어 있습니다) | N - Contains Nuts/Seeds (견과류 포함) | 🌶️ - Spicy (매운 요리) | 🌿 - Recommended (쉐프 추천)

Kindly inform our staff of any dietary restrictions or allergies. Prices are net and include a 10% service charge and applicable government tax.



램 아넬로 (양고기) (A, N) 1,290
 피스타치오 크러스트 / 가지 카포나타 새콤 소스 / 감



프랑고 아사도 콤 피리 피리 (🌶️) 720
 (매콤한 소스를 바른 구운 닭고기)
 허브를 먹인 닭 / 레몬 / 고구마 후라이



가로파 "아 라 가예가" (D, S, A, N) 890
 (갈리시아식 농어 요리)
 큰 농어 / 훈제 파프리카 / 완두콩 / 화이트 와인 소스 / 어린 시금치잎



이베리코 포크 플루마 (뒷 목살) (P, N) 1,600
 초리조 / 흰 콩 수프 / 석류 소스 / 할라피뇨



램 웅크 타진 (N) 890
 (양의 다릿고기를 넣은 모로코 스투)
 모로코 향신료 / 쿠스쿠스 / 말린 과일 / 야생 정글 꿀



믹스드 케밥 (모듬 케밥 꼬치) (G, D) 600
 치킨 꼬치2 / 양꼬치 1 / 피타 브레드 / 야채 / 요거트 / 타히니 참깨 소스

VG - Vegan (비건) | V - Vegetarian (채식) | G - Contains Gluten (글루텐 함유) | E - Contains Egg (계란이 포함되어 있습니다) |
 D - Contains Dairy (유제품이 포함되어 있습니다) | B - Contains Beef | P - Contains Pork (돼지고기 포함) | S - Contains Fish/Shellfish (생선/조개류 포함) |
 A - Contains Alcohol (알코올이 포함되어 있습니다) | N - Contains Nuts/Seeds (견과류 포함) | 🌶️ - Spicy (매운 요리) | 🌿 - Recommended (쉐프 추천)

Kindly inform our staff of any dietary restrictions or allergies. Prices are net and include a 10% service charge and applicable government tax.



구운 호박과 요거트 소스 (V, D, N) 450

구운 호박 / 으깬 호박 / 요거트 / 각종 향신료 / 호박씨 / 각종 어린 잎사귀 / 석류 / 크루통 / 매운 야생꿀



불에 그슬린 훗카이도산 가리비 (S, A, N) 890

호박 퓨레 / 호박씨 / 완두순 / 가리비 소스



스페인식 치킨 스튜 (🌶️) 650

올리브 / 감자 / 브라바 매콤 소스



통 도미 구이 (S, 🌶️) 🌿 1,100

하리사 소스 / 구운 야채 / 절인 레몬 그레몰라타



VG - Vegan (비건) | V - Vegetarian (채식) | G - Contains Gluten (글루텐 함유) | E - Contains Egg (계란이 포함되어 있습니다) |
 D - Contains Dairy (유제품이 포함되어 있습니다) | B - Contains Beef | P - Contains Pork (돼지고기 포함) | S - Contains Fish/Shellfish (생선/조개류 포함) |
 A - Contains Alcohol (알코올이 포함되어 있습니다) | N - Contains Nuts/Seeds (견과류 포함) | 🌶️ - Spicy (매운 요리) | 🌿 - Recommended (쉐프 추천)

Kindly inform our staff of any dietary restrictions or allergies. Prices are net and include a 10% service charge and applicable government tax.

디저트



카놀리 시칠리아니 (V, G, E, D, N) 290
 (시칠리아식 카놀레)
 리코타 크림 / 다크 초콜릿 / 설탕코팅한 오렌지 / 피스타치오



카다이프 피스타치오 (V, G, E, D, N) 350
 초콜릿 타르트
 카다이프 / 피스타치오 / 다크 초콜릿 / 피스타치오 아이스크림



스페니쉬 튀로스 (VG, G, D) 290
 튀긴 튀로스 / 시나몬 슈가 / 오렌지-초콜릿 소스



스티키 데이트 푸딩 케이크 (V, G, E, D, N) 350
 대추야자열매 / 허니콤 / 벌화분 / 솔티드 카라멜 소스 / 호두 아이스크림



티라미수 (V, G, E, D, A) 280
 마스카포네 치즈 / 유기농 달걀 / 사보이아르디 비스킷 / 에스프레소 / 아마레토 이탈리아 리큐르



바클라바 치즈케익 (V, G, E, D, N) 350
 (터키식 치즈케익)
 얇은 페이스트리 반죽 / 피스타치오 / 야생화 꿀 / 장미꽃잎

VG - Vegan (비건) | V - Vegetarian (채식) | G - Contains Gluten (글루텐 함유) | E - Contains Egg (계란이 포함되어 있습니다) | D - Contains Dairy (유제품이 포함되어 있습니다) | B - Contains Beef | P - Contains Pork (돼지고기 포함) | S - Contains Fish/Shellfish (생선/조개류 포함) | A - Contains Alcohol (알코올이 포함되어 있습니다) | N - Contains Nuts/Seeds (견과류 포함) | 🌶️ - Spicy (매운 요리) | 🌿 - Recommended (쉐프 추천)

Kindly inform our staff of any dietary restrictions or allergies. Prices are net and include a 10% service charge and applicable government tax.