



TRATTORIA 22

menu

May 2026

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 음식



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



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



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



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



도르띠이따 데 까마로네스 (S) 330
(스페인식 새우튀김전)
매콤한 토마토 소스 / 오이-토마토 살사 / 튀긴 새우



크랩 아란치니 (S, D, A, GF) 380
리조또/해산물 비스크/파르메산 치즈/훈제 파프리카/
사프란/마리나라 소스

VG - Vegan (비건) | V - Vegetarian (채식) | GF - Gluten-Free (글루텐 프리) | 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.

딥스

미니 피타 빵과 함께 제공됩니다



아보카도 후무스 (VG, GF) 270

병아리콩 / 아보카도 / 타히니 참깨 소스 / 엑스트라버진올리브오일



후무스 (VG, GF) 270

병아리콩/마늘/큐민/타히니/엑스트라 버진 올리브 오일



바바가누쉬 (V,GF, D) 270

구운 가지 / 마늘 / 타히니 참깨 소스 /
엑스트라버진올리브오일



무함마드 (VG, N, 🌶️🌿) 270

피망/호두/마늘/토마토/석류/엑스트라 버진 올리브 오일



차지키 (V, D, GF) 270

그릭 요거트/오이/딜/민트/마늘/레몬/
엑스트라 버진 올리브 오일



으깬 올리브를 곁들인 리코타 치즈 (V, D, N, GF) 270

케이퍼/파슬리/아몬드/레몬/엑스트라 버진 올리브 오일

VG - Vegan (비건) | V - Vegetarian (채식) | GF - Gluten-Free (글루텐 프리) | 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.

샐러드



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



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



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



피에몬테식 참치 샐러드 (S, E, D, GF) 420
참치 콩피/감자/계란/오이 피클/토마토/파슬리/셀러리/
마요네즈



케일 시저 샐러드 (P, D, N, E, S) 390
타히니 드레싱/올리브/말린 토마토/앤초비/호두/크루통/
파마산 치즈/베이컨



구운 로메인 웨지 샐러드 (P, D, N, E, GF) 390
다진 아몬드/아보카도/강판에 간 삶은 달걀/초리조/크루통/
매콤한 랜치 드레싱

VG - Vegan (비건) | V - Vegetarian (채식) | GF - Gluten-Free (글루텐 프리) | 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.

국



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



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



랍스터 비스크 (S, D, A) 420
랍스터 살/크림 프레쉬/차이브/크루통

사이드 & 빵

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

직접 오븐에서 막 구운 빵



VG - Vegan (비건) | V - Vegetarian (채식) | GF - Gluten-Free (글루텐 프리) | 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.

공유 플래터



메제 보드 (V, D, N)

750

아보카도 후무스/바바가누쉬/차치키/무함마라/팔라펠/
타볼레/올리브/구운 야채/피타 빵



샤퀴테리 플래터 (P, D, N, GF, 🌶️)

990

"메종 로스트" 장인의 샤퀴테리 (소세지, 치즈 플래터)

로크포르 치즈를 곁들인 드라이 소시지 파베/
초리조 레지오 에스티르페/12/14개월 숙성 세라노 햄/
껍질을 곁들인 고급 조리 햄/ 레블로송/ 만체고/
트러플을 곁들인 소토체네레/ 고르곤졸라



"메종 로스테" 콜드컷 플래터 (P, D, N, GF, 🌶️) 550

로크포르/초리조 레지오 에스티르페/12/14개월 숙성 세라노
햄을 곁들인 드라이 소시지 파베/껍질이 있는 고급 조리 햄



치즈 플래터 (V, D, N, GF)

550

레블로송/만체고/트러플 소토세네레/고르곤졸라

VG - Vegan (비건) | V - Vegetarian (채식) | GF - Gluten-Free (글루텐 프리) | 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.

애피타이저



버터 갈릭 쉬림프 (S, A, 🌶️)

520

새우 / 마늘 / 파프리카 / 올리브 오일 / 레몬 / 파슬리



프рито 미스토 (튀긴 해산물) (E, S)

520

칼라마리 / 새우 / 레몬 / 토움 갈릭 소스



트러플 퀘사디아 (V, D)

460

각종버섯 / 모짜렐라 치즈 / 트러플 마요네즈 /
오이-토마토 살사



구운 가리비와 갈릭 버터 (S, D, A)

690

가리비/마늘 버터/빵가루/레몬/삼피어/처빌/딜



**레바논식 쉬쉬 바락 (E, D, N)
(중동식 고기 만두)**

390

양고기 / 잣 / 커민 / 훈제 파프리카 / 그릭 요거트 / 민트



매콤한 참치 타르타르 (S, E, GF, 🌶️)

690

신선한 참치/신선한 굴/계란 노른자/라임/샐러드/
쪽파/고추 플레이크/엑스트라 버진 올리브 오일/적무

VG - Vegan (비건) | V - Vegetarian (채식) | GF - Gluten-Free (글루텐 프리) | 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.



면도날조개 볶음 (S, A, GF, 🌶️) **690**

화이트 와인/건고추/마늘/파슬리/레몬/
엑스트라 버진 올리브 오일



피쉬 크루도 (S, N, GF, 🌶️) **690**

(양념이 가미된 날생선)

방어/레몬/회향/훈제 파프리카/케이퍼/잣/
엑스트라 버진 올리브 오일

피자 & 플랫브레드



비앙카 프로슈토 피자 (P, D) **650**

버섯/토마토소스/스트라치아텔라/로켓/모짜렐라/파마산/햄/
트러플 오일



치즈 네 가지 피자 (V, D) **590**

탈레지오/모짜렐라/스모크 스카모르차/고르곤졸라



풍기 에 살시치아 (P, D) 🌿 **650**

(이탈리안 소시지와 버섯이 들어간 피자)

이탈리안 소세지/야생 버섯/신선한 허브/탈레지오 치즈/파마산



시푸드 (P, S, D, 🌶️) **650**

타이거새우/홍합/칼라마리/은두자/훈제 스카모르차/모짜렐
라/토마토 소스

VG - Vegan (비건) | V - Vegetarian (채식) | GF - Gluten-Free (글루텐 프리) | 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.



스파이시 살라미 피자 (P, D, 🌶️) 590

할라피뇨 / 올리브 / 모짜렐라 / 토마토 소스 / 적양파



트러플 (V, D) 590

트러플 페스토/버섯/야생 루꼴라/모짜렐라/파마산/
트러플 오일



에어룸 토마토 플랫브레드 (V, D) 490

에어룸 체리 토마토 / 토마토 소스 / 바질 / 모짜렐라 / 페타



구운 치킨 플랫브레드 (D, 🌶️) 590

구운 닭고기/토마토 소스/샬롯/할라피뇨/파프리카/모짜렐라/
마늘 요거트/석류



치즈 플랫브레드 (V, D, E) 🌿 490

모짜렐라/파마산/계란 노른자



매콤한 엔두자 플랫브레드 (P, D, 🌶️) 590

모짜렐라/파마산/매콤한 토마토 소스/부라타/야생 루꼴라

VG - Vegan (비건) | V - Vegetarian (채식) | GF - Gluten-Free (글루텐 프리) | 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.

파스타



마늘, 올리브 오일, (P, S, A, 🌶️)
가리비를 곁들인 카펠리니 파스타
판체타/마늘/칠리/파슬리/바질/EVOO

990



해산물 페스토 뇨키 (S, D, N, A)

590

홍합/오징어/타이거새우/바질/체리토마토/파마산 치즈/호두/엑스트라 버진 올리브 오일



마팔딘 크림미 스파이시 랍스터

(S, D, A, 🌶️ 🌿)

캐나다산 랍스터/토마토 소스/크림/차이브/칠리/마늘

절반 830 | 전체 1,450



파케리 소고기 라구 (B, D, A)

890

구운 소고기를 곁들인 요리

블랙 앵거스 스트립로인/브레이즈드 비프 라구/
야생 루꼴라/파마산 치즈/엑스트라 버진 올리브 오일



로마식 스파게티 (P, E, D)

520

판체타/달걀 노른자/으깬 후추/페코리노 치즈

VG - Vegan (비건) | V - Vegetarian (채식) | GF - Gluten-Free (글루텐 프리) | 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.

리조또



크르니 리조또 (D, S, A, GF) 790
(크로아티아식 먹물 리조또)
타이거 새우/오징어 먹물/파마산 치즈/파슬리/
화이트 와인/체리 토마토



리조토 아이 풍기 (버섯 리조토) (V, D, A) 790
야생 버섯/파르메산 치즈/마스카르포네 치즈/루꼴라/
블랙 트러플



주 코스



믹스드 케밥 (모듬 케밥 꼬치) (D) 790
치킨 꼬치2 /양꼬치 1/피타 브레드/야채/요거트/
타히니 참깨 소스



프랑고 아사도 콤 피리 피리 (GF, 🌿) 720
(매콤한 소스를 바른 구운 닭고기)
허브를 먹여 키운 닭고기/레몬/고구마튀김/붉은 고추/고
수/엑스트라 버진 올리브 오일

VG - Vegan (비건) | V - Vegetarian (채식) | GF - Gluten-Free (글루텐 프리) | 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.



스페인식 치킨 스투 (GF, 🌶️)

650

올리브 / 감자 / 브라바 매콤 소스



이베리코 포크 플루마 (P, A, GF, N, 🌶️) (뒷 목살)

1,600

할라피뇨/초리조/흰콩 스투/석류 소스



앵거스 립아이 (250g) (B, A, D, GF)

1,600

감자 에스푸마/브레이징한 샐러드/석류 소스



소고기 불살찜 (B, D, A, GF)

990

당근/알리고 치즈 감자/레드 와인 주스



램 아넬로 (양고기) (N, A, GF)

1,290

피스타치오 크러스트 양고기/가지 카포나타/감자/양고기 육즙



램 쉐크 타진 (N, GF) (양의 다릿고기를 넣은 모로코 스투)

890

모로코 향신료 / 쿠스쿠스 / 말린 과일 / 야생 정글 꿀

VG - Vegan (비건) | V - Vegetarian (채식) | GF - Gluten-Free (글루텐 프리) | 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.



스페인산 연어 농어 (S, A, GF) **890**
시칠리아 스타일 토마토 소스/수마크/올리브/고수/ 앤초비



조개를 곁들인 대구 필레짐 (S, D, A, GF) **890**
해초/대파/샐러드/파슬리/화이트 와인 크림 소스



통째로 구운 할리벗 (S, D, A, GF) **1250**
송어알/딜/부추/레몬/보르블랑



도미 필레 (S, P, A, N, GF) **1100**
렌틸콩/판체타/절인 샐러드/차이브/펜넬

디저트



레몬 브릴레 타르트 (V, E, D, A, N) **280**
크림 프레쉬와 함께 제공됩니다



피스타치오 초콜릿 타르트 (V, E, D, N) **350**
카타이피/피스타치오/피스타치오 아이스크림

VG - Vegan (비건) | V - Vegetarian (채식) | GF - Gluten-Free (글루텐 프리) | 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.



뱅쇼에 졸인 배 (V, D, A) 🌿

450

프랑스 배/석류/크림블/바닐라 아이스크림/뱅쇼



스티키 데이트 푸딩 (V, E, D, N)

350

메드줄 대추/벌집꿀/벌화분/솔티드 카라멜 소스/
호두 아이스크림



티라미수 (V, E, D, A, N)

280

마스카르포네 치즈/유기농 계란/사보이아르디 비스킷/
에스프레소



바클라바 치즈케익 (V, E, D, N)

350

(터키식 치즈케익)

얇은 페이스트리 반죽 / 피스타치오 / 야생화 꿀 / 장미꽃잎



스페니쉬 츠로스 (V, E, D, N)

290

튀긴 츠로스 / 시나몬 슈가 / 오렌지-초콜릿 소스

VG - Vegan (비건) | V - Vegetarian (채식) | GF - Gluten-Free (글루텐 프리) | 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.