

TRATTORIA 22



menu

Nov 2024

22층 수영장 옆 완벽한 곳에 위치한
Trattoria@22에서 모던한 감각의 지중해 요리를
맛보세요.

아주 뛰어난 재료의 질과 최고급의 농산물로 만든
메뉴로 선보이는 제철요리를 매력적이고
세련된 분위기의 장소에서 최고의 지중해 요리를
즐겨보세요.

@trattoria.22
#TrattoriaAt22

한입거리



아란치니 알 라구 (이탈리아식 주먹밥) 330
사프 리조또/ 저민 소고기/ 모짜렐라 치즈/ 마리나라 토마토 소스



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



마리네이티드 스테르프드 올리브 (속을 채운 양념 올리브) 250
블랙 칼라마타 올리브/ 그린 올리브/ 허브/ 엑스트라버진 올리브오일



토마토 케프테데스 (그리스 토마토와 페타 프리터 튀김) 290
토마토/ 불구르 밀/ 차지기 그릭 요거트 소스



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



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



칼초피 알라 쥬디아 (튀긴 아티초크)  **320**
레몬/ 엑스트라버진올리브오일/ 홀스래디쉬 요거트 소스



크리스피 파마산-프라이드 크랩 토르텔리니 **350**
(파마산- 튀긴 게살이 들어간 토르텔리니)
리코타 치즈/ 게 살/ 매콤한 토마토 소스



트러플 퀘사디아    **420**
각종버섯/ 모짜렐라 치즈/ 트러플 마요네즈/ 오이-토마토 살사

에피타이저



후무스 카와르마  **300**
병아리콩/ 저민 양고기/ 잣/ 레몬 소스



아보카도 후무스   **270**
병아리콩/ 아보카도/ 타히니 참깨 소스/ 엑스트라버진올리브 오일

-  웨프 추천
-  시그니처
-  돼지고기 포함
-  견과류 포함
-  건강을 위한 식단
-  채식
-  매운 요리



바바가누쉬 🌿

270

구운 가지/ 마늘/ 타히니 참깨 소스/ 엑스트라버진올리브오일



프로슈토 & 크림 피타 치즈 🐱 🍄

390

무화과/ 바질/ 발사믹/ 그릭 요거트/ 피스타치오



프рито 미스토 (튀긴 해산물)

490

칼라마리/ 새우/ 레몬/ 토움 갈릭 소스



피쉬 크루도 (양념이 가미된 날생선) 🌿 🍄

690

날 방어/ 레몬/ 케이퍼/ 잣/ 엑스트라버진올리브오일



버터 갈릭 쉬림프 🌿

490

새우/ 마늘/ 파프리카/ 올리브 오일/ 레몬/ 파슬리



피클드 머셀 앤드 옥토퍼스 샐러드
(절인 홍합과 문어 샐러드)

👨‍🍳 590

펜넬/ 방울 토마토/ 딜/ 훈제 파프리카/ 레몬



모로칸 쿠스쿠스 샐러드 🌱🌿🍌 390
 올리브/ 오이/ 토마토/ 양파/ 병아리콩/ 페타 치즈 레몬 드레싱



라디키오 치커리 & 고르곤졸라 샐러드 🌱🍌🌿 450
 로메인 상추/ 루콜라/ 호두/ 해바라기씨/ 호박씨/ 적포도/ 발사믹 드레싱



트라토리아 샐러드 🌱🍌🍷 450
 구운 비트/ 호박/ 돼지감자/ 퀴노아/ 페타/ 해바라기씨/ 잣/ 꿀 & 화이트 발사믹 드레싱



티라디토 데 비에이라 위드 아히 아마릴로 (가리비 세비체) 🍌 690
 매운 노랑 고추/ 그릭 요거트/ 라임/ 잣/ 날 가리비를 넣은 샐러드

수프



투스칸(토스카나 식) 어니언 수프 🍷🍌🌿 340
 적양파/ 아몬드/ 시나몬/ 페코리노 치즈



랍스터 비스크 (부드러운 랍스터 수프) 420
 랍스터 조각/ 단옥수수/ 사프란 루이유 소스/ 호밀빵 크루통



포르치니 머쉬룸 크림 수프 🍄🌿 340
포르치니 버섯/ 검은 호두/ 페스토



머셀 & 초리조 수프 🐚 390
홍합/ 초리조/ 파프리카/ 사프란

쉐어링 플래터



샤퀴테리 플래터 🍷🐾
"메종 로스트" 장인의 샤퀴테리 (소세지, 치즈 플래터)
이베리코 세보 초리조/ 소시송 섹 세페스/ 하문 데 세보 이베리코/ 갈렛 프아바/ 르블로송 치즈/ 만체고 치즈/ 트러플 사투어 치즈/ 보콘치니 치즈



메제 보드 🌿🍄🌿 650
아보카도 후무스/ 후무스/ 올리브/ 바바 가누쉬/ 차지키/ 야채모듬/ 팔레펠/ 타블레/ 피타 브레드



빵

자타르 빵	50
참깨 빵	50
피타 브레드	70
치즈 브레드	80
브레드 바스켓	90

직접 오븐에서 막 구운 빵

피자 & 플랫브레드



트러플 🌿 590
 포토벨로 머쉬룸/ 야생 루콜라/ 모짜렐라 치즈/ 트러플 크림



비앙카 프로슈토 🐱 650
 모짜렐라 치즈/ 각종 버섯/ 프로슈토/ 스트레차텔라/ 파마산/ 토마토 소스



풍기 에 살시치아 🍷 🐱 590
(이탈리안 소시지와 버섯이 들어간 피자)
 이탈리아 소세지/ 야생 버섯/ 신선한 허브/ 탈레지오 치즈/ 파마산



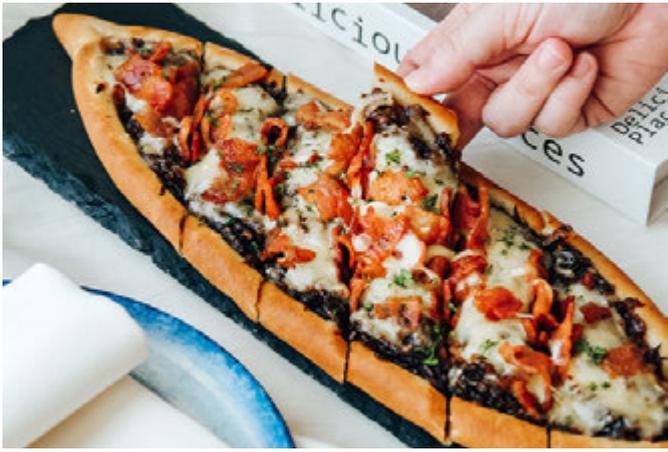
시푸드 🐱 🌶️ 650
 타이거 새우/ 오징어/ 은두야 소세지/ 홍합/ 모짜렐라 치즈/ 훈제 스카모르짜 치즈/ 신선한 토마토 소스



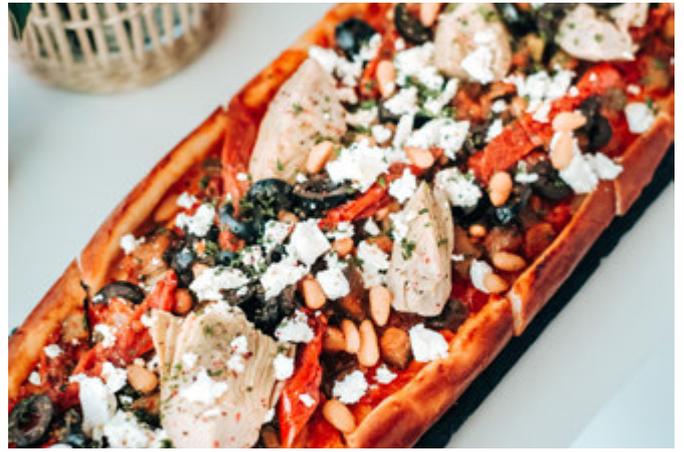
스파이시 살라미 피자 🐱 🌶️ 590
 할라피뇨/ 올리브/ 모짜렐라/ 토마토 소스/ 적양파



포 치즈 플랫브레드 🌿 490
 탈레조/ 모짜렐라/ 훈제 스카모르짜/ 고르곤졸라 치즈



베이컨 플랫브레드 🐱 **590**
오일로 노릇하게 익힌 양파/ 그뤼에르 치즈/ 파마산



메디테레니언(지중해식) 플랫브레드 🌿 **490**
가지/ 토마토/ 주키니/ 포도/ 올리브/ 페타 치즈/ 아티초크

파스타



소고기 라구와 구운 소고기 **720**
약불에 졸인 소고기 라구/ 루콜라/ 파마산/ 스파게티면



로만 파스타 🐱 **450**
판체타/ 마늘/ 달걀 노른자/ 페퍼/ 페코리노 치즈/ 스파게티면



랍스터 파스타 🦞 **반 1,000/전체 1,900**
랍스터/ 마늘/ 고추/ 카펠리니면



푸아그라 라비올리 🌿 **750**
파마산/ 오리 소스/ 트러플 크림 소스



스칼럽 파스타 🌿🌶️🐼 **990**
 가리비/ 판체타/ 마늘/ 고추/ 바질/ 레몬/ 카펠리니면



리조토 아이 풍기 (버섯 리조토) 🌿 **790**
 야생 버섯/ 파마산/ 마스카포네 치즈/ 루콜라/ 블랙 트러플



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



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

메인



로스티드(구워낸) 콜리플라워 🍄🌿 **450**
 커리 파우더/ 마이크로그린 샐러드/ 브라운 버터/ 각종 견과



믹스드 케밥 (모듬 케밥 꼬치) 👑 **600**
 치킨 꼬치2/ 양꼬치 1/ 피타 브레드/ 야채/ 요거트/ 타히니 참깨 소스



이베리코 포크 플루마 (뒷 목살) 🐷 🍴 🌶️ 1,600
초리조/ 흰 콩 수프/ 석류 소스/ 할라피뇨



앵거스 립아이 1,600
앵거스 비프 스트립로인 (채끝살) 1,400
소고기 250g/ 감자 무스/ 익힌 샐롯 미니양파/ 석류 소스



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



램 쉥크 타진 🍴 🍳 890
(양의 다릿고기를 넣은 모로코 스투)
모로코 향신료/ 쿠스쿠스/ 말린 과일/ 야생 정글 꿀



스페인식 치킨 스투 🍴 650
올리브/ 감자/ 브라바 매콤 소스



홀 베이컨드 솔 🍴 1,390
(구운 가자미과, 서대기)
레몬 버터/ 튀긴 굴/ 토마토/ 샘파이어 허브



가로파 "아 라 가예가" (갈리시아식 농어 요리) 890

큰 농어/ 훈제 파프리카/ 완두콩/ 화이트 와인 소스/ 어린 시금치잎



프랑고 아사도 콤 피리 피리 (매콤한 소스를 바른 구운 닭고기) 850

허브를 먹인 닭/ 레몬/ 고구마 후라이



시어드 스칼럽 (구운 가리비) 890

콜리플라워/ 감자/ 옐로우 커리/ 커리풍의 폼/ 바삭한 베이컨/ 석류



스페인산 연어 농어 890

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



브레이즈드 비프 칩 (약불에 졸인 소 볼살) 990

당근/ 알리고 감자 치즈/ 소고기 소스

디저트



무할라비에 (중동식 우유 푸딩) 250

신선한 우유/ 로즈 워터/ 피스타치오



바클라바 치즈케익 (터키식 치즈케익)   **350**

얇은 페이스트리 반죽/ 피스타치오/ 야생화 꿀/ 장미꽃잎



티라미수   **280**

마스카포네 치즈/ 유기농 달걀/ 사보이아르디 비스켓/ 에스프레소/ 아마레토 이탈리아 리큐르



카놀리 시칠리아니 (시칠리아식 카놀레)  **290**

리코타 크림/ 다크 초콜릿/ 설탕코팅한 오렌지/ 피스타치오



페르시아안 누가 글라세 (페르시아안식 누가 아이스 디저트)  **350**

말린 과일/ 견과류/ 베리/ 꿀/ 크림/ 다크 럼/ 혼합 베리 소스



스페니쉬 크레마 카탈라나 (스페인식 크림 브뤼레) **250**

시트러스/ 시나몬/ 카라멜화 한 설탕/ 베리 종류



스페니쉬 추로스 **290**

튀긴 추로스/ 시나몬 슈가/ 오렌지-초콜릿 소스