GIUGNO 2021

Antipasti 식전 요리

1.Gun Goghi Mandu 군 고기 만두 €12

Ripieni : carne di maiale e manzo, cipollotti, cavoli bianchi,

spaghetti di patate dolce

Stuffed: pork and beef, spring onions, white cabbage, sweet potato noodles

Ravioli alla griglia / grilled dumpling

2.Gun Kimci Sewoo Mandu 군 김치 새우 만두 €12

\*gamberi, germogli di soia,cipollotti, spaghetti di patate dolce

kimci(fermented Chinese cabbage), \*shrimp,

bean sprouts, spring onions, sweet potato noodles

Ravioli alla griglia / grilled dumpling

3. GunYace Mandu 군 야채만두 €12

Tofu, germogli di soia,cipollotti, spaghetti di patateu dolce

kimci(fermented Chinese cabbage),

Tofu, bean sprouts, spring onions, sweet potato noodles

Ravioli alla griglia / grilled dumpling

4. Yacejeon야채전 €12

Frittata di verdure ( patate,cipolla,carote. Zucchini)

Pancake with vegetables ( potato, onion, carrots, zucchini)

5. Hemul Pajeon 해물 파전 €12

Frittata di cipollotti ai frutti di mare(\*gamberi, calamari, cozze)

Pancake with spring onions, seafood(\* shrimp, squid, mussels)

6. Kimcijeon 김치 전 €14

Frittata di kimci (Cavoli cinesi fermentati)

ai frutti di mare(\*gamberi, calamari, cozze)

Pancake with kimci(fermented Chinese cabbage),

seafood (\* shrimp, squid, mussels)

7. Yuk Hae 육 회 €15

Tartare di manzo salsa in Seon

(base : salsa di soia , olio di sesamo) con tuorlo crudo

Beef raw with Seon sauce (base: soy sauce, sesame oil)with raw yolk

8. Tofu Kimci 두부 김치 €14

Tofu al vapore e kimci(cavoli cinese fermentati), saltati con carne di maiale

Steamed tofu and kimci(fermented Chinese cabbage), sautéed with pork

\* Frutti di mare surgelati / \* Seafood is frozen

Gnocchi 떡

9. Rabokki 라볶기 €12

Gnocchi coreani di riso, ramen,fritti di alghe e uovo sodo

in salsa di peperoncini.

Korean rice cake, ramen, fried seaweed and boiled egg

in chilli sauce

10. ZazzaingRabokki 짜장 라볶기 €12

Gnocchi coreani di riso, ramen,fritti di alghe e uovo sodo

in salsa di peperoncini.

Korean rice cake, ramen, fried seaweed and boiled egg

in chilli sauce

11. Gungjung Tokboki con manzo o \*frutta di mare €14

궁중떡볶기 (쇠고기, 해물 선택)

Gnocchi coreani di riso saltati con \*frutti di mare

e verdure(cipolle,carote,funghi)

Korean rice cake \*sautéed with seafood

and vegetables (onions, carrots, mushrooms)

Kimbab 김밥

Rotolino di riso e alghe ripieni di carote, rapa gialla fermentata,

cetrioli, uova, spinaci

Rice roll and seaweed stuffed with carrots, fermented yellow turnip,

cucumbers, eggs, spinach

12. Bulgoghi Kimbab 불고기 김밥 €13

Con carne manzo / With beef meat

13. Tofu e Kimci Kimbab 두부 김밥 €12

14. Ciamci Kimbab 참치 김밥 €13

Con tonno / With tuna

15. Jeyuk Kimbab 제육 김밥 €13

Con carne maiale in salsa piccante

With pork in spicy sauce

\*Frutti di mare surgelati / \* Seafood is frozen

Piatto Unico con Riso ( Bibimbab 비빔밥) 일품 밥요리

Base di riso con i vari verdure cotte al vapore (spinaci,rapa,funghi,carote,germogli di

soia,zucchini,cetrioli) e agginuta a scelta Vs.gusto e tuorlo con salsa piccante o salsa di

soia.

Rice base with various steamed vegetables (spinach, turnip, mushrooms, carrots, soy

sprouts, courgettes, cucumbers) and a choice of Vs. taste and yolk with a spicy sauce or

soy sauce.

1.Dolsot Bibimbab 돌솥비빔밥 €12

2.Jeyuk Dolsot Bibimbab 제육돌솥 비빔밥 €14

Con carne maiale in salsa piccante

With pork in spicy sauce

3.Bulgoghi Dolsot Bibimbab 불고기 돌솥비빔밥 €14

Con carne manzo / With beef meat

4.Dakgalbi Dolsot Bibimbab 닭갈비 돌솥비빔밥 €15

Con pollo / With chicken

5. Ogingae Dolsot Bibimbab / 오징어 돌솥비밥 €15

\* Con calama /\* squid

5.YukHae Bibimbab육회 비빔밥 €15

Tartara di manzo / Beef raw

\*Frutti di mare surgelati / \* Seafood is frozen

Piatto Unico con Spaghetti (Bibim giabce비빔 잡채) 일품 면요리

Base di gli spaghetti di patate dolce con i vari verdure cotte al vapore

(spinaci,rapa,funghi,carote,germogli di soia,zucchini,cetrioli) e agginuta a scelta Vs.gusto

e tuorlo con salsa piccante o salsa di soia.

Base of sweet potato noodles with various steamed vegetables (spinach, turnip,

mushrooms, carrots, soy sprouts, zucchini, cucumbers) and a choice of Vs. taste and yolk

with a spicy sauce or soy sauce.

1.Goghi Giabce 고기잡채. €14

Con carne manzo / With beef meat

2.Vegetariano Giabce 야채잡채 €12

Con vari verdure / With various vegetables

3.\*Hemul Giabce 해물잡채 €14

Con \*frutti di mare / With \*seafood

4.Jeyuk Bibim Giabce 제육잡채 €14

Con carne maiale in salsa piccante

With pork in spicy sauce

5.Dakgalbi Giabce 닭갈비 잡채 €15

con pollo / with chicken

6. Neningmen 냉면     €14

Spaghetti di grano saraceno in brodo vegetariano ghiacciato.

Buckwheat noodles in frozen vegetarian broth.

\*Frutti di mare sono surgelati / \* Seafood is frozen

Secondi 메인 요리

1.Galbi Gui 갈비구이. €16

Entrecote marinato con salsa della casa

(salsa di soia, olio di sesamo, frutte, aglio)

Marinated entrecote with homemade sauce

(soy sauce, sesame oil, fruit, garlic)

2.Bulgoghi불고기. €14

Bovino fettine sottile con verdure e salsa di soia, olio di sesamo

Thin slices of beef with vegetables and soy sauce, sesame oil

3.Samghiobsal삼겹살. €14

Pancetta a strisce grigliata con verdura,

sale, pepe nero, e olio di sesamo

Striped bacon grilled with vegetables,

salt, black pepper, and sesame oil

4.Meun Samghiobsal 매운 삼겹살 볶음 €14

Pancetta a strisce alla griglia con verdure, salsa piccante della casa

Grilled striped bacon with vegetables, spicy home sauce

5.Bossam 보쌈. €15

Sutufato di pancetta pregiata in paté di soia

Precious pancetta sutufato in soy paté

6.Dakgalbi 닭갈비. €15

Pollo saltati con gnocchi di riso in salsa di soia

Sauteed chicken with rice dumplings in soy sauce

7.Meun Dakgalbi매운 닭갈비 €15

Pollo saltati con gnocchi di riso in salsa piccante

Sauteed chicken with rice dumplings in spicy sauce

8.\*Salmone Gui연어 구이 €15

Grigliata di salmone / Grilled salmon

9.Kimci galbi Ggim 김치 등갈비찜. €16

Costine di maiale avvolte nel Kimci./ Pork ribs wrapped in Kimci

10 Dak Coreano / pollo fritto alla Coreana / 후라이드 치킨 €16

11 Yangyeom Dak Coreano / pollo fritto alla Coreana piccante / 양념치킨 €18

Frutti di mare surgelati / \* Seafood is frozen

Zuppa 찌개

1.Goghi Kimci Zighe 돼지고기 김치찌개 €14

Zuppa piccante di kimci (cavoli cinese fermentati),

con carne di maiale e tofu

Spicy kimci soup (fermented Chinese cabbage), with pork and tofu

2.Ciamci Kimci Zighe 참치 김치 찌개 €14

Zuppa piccante di kimci (cavoli cinese fermentati),

con tonno e tofu

Spicy kimci soup (fermented Chinese cabbage), with tuna and tofu

3.Denjang Zighe된장찌개 €13

Zuppa di pasta di soia, verdure, carne di maiale

Soybean noodle soup, vegetables, pork

4.Bude Zighe 부대찌개 €15

Zuppa di kimci (cavolo di cinese fermentato) con wurstel, tofu,ramen

Kimci soup (fermented Chinese cabbage) with frankfurters, tofu, ramen

5.\*Hemul Suntofu Zighe 해물 순두부 찌개 €15

Zuppa piccantissima di tofu ai \*frutti di mare

Spicy soup of tofu with \* seafood

6. Samghetaing 삼계탕. €15

Zuppa di pollo con riso,giuggiole e aromi Coreano

Chicken soup with rice, jujube and Korean flavorings

7. Yukghejaing / zuppa di carne di manzo / 육계장 €14

Frutti di mare surgelati / \* Seafood is frozen

Menù degustazione 코스 요리 ( Da 2 persone)

1. Mandu + Jeon + YukHae + Bibimbab/ Giabce +secondo +dolce + caffè (DEG.1)

코스1. 만두 + 전 + 육회+ 비빔밥 아님 잡채 + 메인요리 + 후식 + 커피 €40

Ravioli + frittata + tartara di manzo + bibimbab (riso) o

bibim giabce(spaghetti) + secondo piatto + dolce + caffè

Steamed dumpling + Pancake + Beef raw + bibimbab (rice) or bibim giabce

(noodles) + Main dishes + dessert + caffè

2. Mandu + Jeon + Bibimbab/ Giabce +secondo +dolce + caffè (DEG.2).

코스2. 만두 + 전 + 비빔밥 아님 잡채 + 메인요리 + 후식 + 커피 €35

Ravioli + frittata + bibimbab (riso) o bibim giabce(spaghetti) +

secondo piatto + dolce + caffè

Steamed dumpling + Pancake + bibimbab (rice) or bibim giabce (noodles) + Main

dishes + dessert + caffè

3. Mandu + Jeon + Zuppa+secondo +dolce + caffè (DEG.3).

코스3. 만두 + 전 + 찌개요리+ 메인요리 + 후식 + 커피 €35

Ravioli + frittata + zuppa + secondo piatto + dolce + caffè

Steamed dumpling + Pancake + soup + Main dishes + dessert + caffè

Menù pranzo / Lunch menu점심 세트 메뉴 nei giorni feriali

1.primo + Acqua + caffè (Menu.1). €12,50

2.secondo + Acqua+caffè (Menu.2). €15,50

3.Vegetariano + Acqua + caffè (Menu.3) €12,50

Frutti di mare surgelati / \* Seafood is frozen

CAFFETTERIA

ESPRESSO 에스프레소 €1.00

ICE CAFFE 아이스 카피 €1.50

CAFFE CORRETO 카페코레또 €1.50

MAROKKINO마로끼노. €1.20

DECAFFEINATO 무카페인 커피. € 1.20

CAPPUCCINO 카푸치노. €1.20

CAPPUCCINO DECA 무카페인 카푸치노. € 1.50

CAPPUCCINO DI SOIA 두유카푸치노. €2.00

CAPPUCCINO WITH SOY MILK

CAFFE AMERICANO € 1.10

LATTE MACCHIATO 라떼 마끼아 €1.50

CAFFE GINSENG P. 카페진생 소 €1.20

CAFFE GINSENG G. 카페 진생 대 €1.40

ORZO P. 보리커피 소 €1.20

BARLEY COFFEE S.

ORZO G. 보리커피 대 €1.40

BARLEY COFFEE L.

LATTE DI SOIA 두유 €1.80

SOY MILK

MACCHIATO CON SOIA 두유 마끼아또 €2.40

MACCHIATO WITH SOY

ICE CAFFE LATTE DI MANDORIA

아이스 아몬드 카페 €3.00

ICE COFFEE WITH ALMOND MILK

CIOCCOLATA 핫 쵸코렛 €3.50

CIOCCOLATA con PANNA o MARSHMALLOW

핫 쵸코렛 생크리 / 마쉬멜로 €4.00

YUJA CIA 꿀유자차 €4.00

TE` AL CEDRO E MIELE

HONEY CITRON TEA

SENG GANG CIA 꿀생강차. €4.00

TE` AL GENGERO E MIELE

HONEY GINGER TEA

DECIU CIA 꿀대추차 €4.00

TE` ALLA GIUGGIOLA E MIELE

HONEY JUJUBE TEA

INSAM CIA 인삼차 €4.50

TE` AL GINSENG/GINSENG TEA

DUNGGLULE CIA 둥글레차. €4.00

YULMU CIA 호두율무차 €4.50

TE` DI PERLE E NOCE

WALNUT PEARL TEA

NOKCIA 현미 녹차 €3.50

MINT CIA 민트차. €3.50

CROISSANT 크로와상 €1.20

CROSSANT VEGANO / GLUTEN FREE. €1.50

MINI COROSSANT 미니 크로와상 €0.70

TORTE E CROSTANTE 조각 케잌 €5.00

DRINKS

ACQUA 500ML 물 €2.00

ACQUA 750ML 물 €3.00

SUCCHI 쥬스 €2.50

COCA / SPRITE 코카 / 스프라이트. €3.00

LIMONATA / ARANCIATA

레몬에이드 / 오렌지 에이드. €3.50

SPREMUTA 생쥬스 €5.00

FRAPPUCINO AL TE` VERDE. €5.00

녹차 프라푸치노

FRAPPUCINO ALLA FRAGOLA. €6.00

딸기 프라푸치노

FRAPPUCINO AL CIOCCOLATO. €5.00

쵸코 프라푸치노

BIRRA 맥주

BIRRA ARTIGIANALE 수제맥주. €6.00

HITE (COREANA) 330ML 하이트. €5.00

KLOUD(COREANA) 500ML 클라우드. €6.00

HEINEKEN / PERONI / MORETTI 330ML. €4.00

하이네켄 / 페로니 / 모레티

HEINEKEN / PERONI / MORETTI 660ML. €6.00

하이네켄 / 페로니/ 모레티.

HOGARDEN 330ML 호가든. €5.00

GUINESS 330 ML 기네스. €5.00

GRAPPA / DIGESTIVO

1 TAZZA DI GRAPPA / LIMONCELLO. €3.50

1 TAZZA DI DIGESTIVO COREANO. €3.50

백세주.설중매. 소주

VINO ROSSO 레드와인 / RED WINES

ALTO ADIGE

PINOT NERO Kellerei Kaltern €25

FRIULI

ROFOSCO DAL PEDUNCOLO Conte D’attimis. €26

CABERNET FRANC Russia Superiore. €35

VENETO

VALPOLICELLA RIPASSO/ Donimi Veneti negrar €25

AMARONE DELLA VALPOLICELLA / Cesari. €62

PIEMONTE

DOGLIANI DOCG Maestra 2017. €24

DOGLIANI DOCG Cursalet 2017. €33

NEBBIOLO D’ALBA Giacosa F.lli. €22

DOLCETTO D’ALBA “Il Palazzo”. €25

PIACENTINO

VICOBARONE GUTTURNIO. €20

FRRIZZANTE SELEZ.

VICOBARONE GUTTURNIO FRIZ. C.P. €17

TOSCANA

CHIANTI RISERVA ‘Vergine delle Rocce’. €25

Cantine LeonardoDa Vinci

ROSSO BOLGHERI ‘CAMPO AL MARE’. €35

Tenuta Campo al Mare

PUGLIA

ROSATO DEL SALENTO ‘Five Roses’. €25

Leone de Castris

SICILIA

NERO D’AVOLA “Passo Delle Mule”. €24

VINO BIANCO 화이트 와인/ WHITE WINES

ALTO ADIGE

MÜLLER THURGAU Kellerei Kaltern €23

GEWURZTRAMINER Kellerei Kaltern €27

PINOT GRIGIO Lungarotti. €18

FRIULI

RIBOLLA GIALLA Conte D’attimis. €25

SAUVIGNON Conte D’attimis. €25

VENETO

LUGANA Az. Agr.Fraccaroli. €24

PIEMONTE

ROERO ARNEIS ‘Cayega’. €27

MARCHE

PECORINO ‘Villa Angela’ Az. Velenosi. €22

CAMPANIA

FALANGHINA Tenuta del Meriggio. €22

GRECO DI TUFO Tenuta del Meriggio. €26

SICILIA

GRILLO VIOGNER ‘Calanica’. €21

Duca di Salaparula.

SARDEGNA

VERMENTINO DI SARDEGNA ‘Pariglia’. €21

Contini

ROSE` 로제

PROSECCO / SPUMANTE / CHAMPAGNE

DOLCE 디저트

PAT BINGSU 팥 빙수 €8.00

FRUTTA BINGSU 과일 빙수. €9.00

CAFFE` BINGSU커피 빙수 €8.00

CIOCCO BINGSU 쵸코 빙수. €8.00

NOKCIA BINGSU 녹차 빙수 €8.00

LIMONCELLO BINGSU 레몬첼로 빙수. €7.00

TORTE E CROSTANTE 조각 케잌 €5.00

GELATO 아이스크림 €4.50

TIRAMISU` AL SU JUNGGUA €6.00

수정과 티라미수

PANNA COTTA AL TE` VERDE FAGIOLI ROSSI €6.00

단팥,녹차,생크림

AFFOGATO AL CAFFE` CON GELATO. €5.00

아아스크림에 커피토핑

MACEDONIA AL YUJA €6.00

생과일조각에 유자청 소스

HOTTEOK ICECREAM €9.00

호떡 아이스크림