



차가운 에피타이저

- 1. 수제 페스토 카프레제 샐러드** 3,9
(체리토마토, 모짜렐라 치즈, 루꼴라, 수제 페스토)
- 2. 카르파치오** 7,9
(양념 비프 휠레, 루꼴라, 파마산 치즈)
- 3. 카르스트 프로슈토 햄과 야마르 치즈** 7,9
(70m 깊이의 석회동굴에서 숙성시킨 프로슈토 햄과 야마르 치즈-세상 하나뿐인 맛)
- 4. 카르스트 판체타와 염소 치즈** 6,9
(염소 치즈를 곁들인 수제 카르스트 판체타(이탈리안 베이컨))

뜨거운 에피타이저

브루스케타

- 5. 투스카니** (직접 구운 빵, 토마토, 모짜렐라 치즈, 버섯) 3,9
- 6. 페스토** (직접 구운 빵, 수제 페스토) 3,5
- 7. 마늘** (직접 구운 빵, 마늘, 올리브오일) 2,9
- 8. 알레그리아 야채 볶음** 3,9
(팬에서 볶은 가지, 주키니(서양호박), 피망, 올리브에 수제 앤초비 페스토, 케이퍼, 마늘, 올리브 오일)
- 9. 올리미예 치즈를 곁들인 구운 주키니** 4,9
(구운 주키니(서양호박), 올리미예 치즈 잼)

수프

- 100. 오늘의 수프** 2,5



메인 디쉬-육류

200. 밀라노 치킨 (파마산 치즈와 치킨 휠레)	8,9
201. 주키니를 곁들인 치킨 (치킨 휠레와 주키니(서양호박), 구운 올리미예 치즈)	8,9
202. 칠면조 카프레제 (칠면조 휠레와 토마토, 모짜렐라 치즈 바질)	9,9
203. 비프스테이크 (구운 포르치니 버섯/카르스트/송로버섯/청피망/베이컨 중 택1 하여 곁들일 수 있습니다.)	16,9
204. 송아지 고기 휠레 (구운 포르치니 버섯/카르스트/송로버섯/청피망/베이컨 중 택1 하여 곁들일 수 있습니다.)	16,9
205. 돼지고기 텐더로인 (구운 포르치니 버섯/카르스트/송로버섯/청피망/베이컨 중 택1 하여 곁들일 수 있습니다.)	11,9
206. 우둔살 스테이크 (구운 포르치니 버섯/카르스트/송로버섯/청피망/베이컨 중 택1 하여 곁들일 수 있습니다.)	12,9

비프스테이크, 송아지 고기 휠레, 돼지고기 텐더로인, 우둔살 스테이크 소스

240. 포르치니 버섯 (포르치니 버섯 소스)	1,5
241. 카르스트 (프로슈토 햄과 파를 더한 테란 와인 소스)	1,5
242. 송로버섯(트러플) (송로버섯 소스)	3
243. 청피망 (청피망 소스)	1
244. 베이컨 (고기를 베이컨으로 감싸서구워드립니다)	1



메인 디쉬-시푸드

260. 문어	14,9
<i>(구운 문어, 잿 루꼴라)</i>	
261. 연어	12,9
<i>(구운 연어 활레와 가지, 주키니(서양호박), 파프리카, 팬에 구운 양송이 버섯)</i>	
262. 도미	12,9
<i>(구운 도미 활레와 시금치)</i>	
263. 달고기	14,9
<i>(달고기 활레와 와인소스, 당근, 샐러리, 콜라비)</i>	

사이드 디쉬

300. 수제 뇨끼	2,5
301. 수제 뇨끼와 크림소스	3
302. 삶은 감자	2
303. 감자 튀김	2
304. 호박 퓨레	2,5
305. 폴렌타 (옥수수 푸딩)	2
306. 코티지 치즈 만두 (삶거나 튀김)	2,5



파스타

350. 수제 탈리아텔레 (납작한 파스타)

351. 스파게티

352. 수제 뇨끼

353. 통밀 파스타

파스타 소스

- | | |
|--|------|
| 400. 뿔뿔 | 10,9 |
| <i>(문어, 당근, 로즈마리)</i> | |
| 401. 포모도로 | 6,9 |
| <i>(플럼 토마토, 체리 토마토, 말린 토마토에 갖은 양념)</i> | |
| 402. 볼로네제 | 7,9 |
| <i>(같은 고기와 토마토 소스)</i> | |
| 403. 카르보나라 | 8,9 |
| <i>(크림, 베이컨, 파마산 치즈, 달걀, 후추)</i> | |
| 404. 야마르 | 11,9 |
| <i>(야마르 치즈 소스, 크림, 마스카르포네 치즈)</i> | |
| 405. 카프레제 | 7,9 |
| <i>(토마토 소스, 모짜렐라 치즈, 루꼴라)</i> | |
| 406. 타르투포 | 11,9 |
| <i>(송로버섯(트리플) 소스)</i> | |



리조토

- 500. 포르치니** 9,9
(포르치니 버섯, 잣을 넣은 리조토)
- 501. 카르스트** 10,9
(야마르 치즈, 적양상추, 프로슈토 햄을 넣은 리조토)
- 503. 야채** 7,9
(주키니(서양호박), 가지, 피망, 체리 토마토, 토마토 소스를 넣은 리조토)

라자냐

- 590. 볼로네제** 7,9
(자기 그릇에 담은 볼로네제 소스 라자냐)
- 591. 베르데** 6,9
(자기 그릇에 담은 시금치 라자냐)

샐러드

- 600. 시저** 7,5
(양상추, 구운 치킨 윗레, 체리 토마토, 삶은 계란, 구운 양송이 버섯, 토스트, 파마산 드레싱)
- 601. 뽕뽕** 9,9
(시금치, 구운 문어, 적양상추, 체리 토마토, 블랙 올리브)
- 602. 연어** 7,5
(양상추, 적양상추, 루꼴라, 체리 토마토, 훈제 연어, 캐비어, 발사믹 드레싱)



603. 참치	7,5
<i>(양상추, 옥수수, 토마토 참치, 올리브, 타르타르 소스)</i>	
604. 그리스식	7,5
<i>(오이, 피망, 토마토, 염소젖 치즈, 올리브, 올리브오일)</i>	
605. 계절 샐러드	2,5
606. 콘 샐러드	3

디저트

700. 무화과 바닐라 크림	2,9
<i>(달콤한 디저트 와인에 담긴 무화과에 바닐라 크림, 아몬드를 드레싱)</i>	
701. 판나 코타	2,9
<i>(라즈베리/초콜렛/캐러멜 드레싱 중 택1)</i>	
702. 자두 케익	2,9
<i>(서양자두를 넣은 마스카르포네 치즈 케익)</i>	
703. 알레그리아 케익	2,9
<i>(초콜렛 무스 바나나 케익)</i>	
704. Gibanica	2,9
<i>(슬로베니아어 디저트)</i>	

모든 가격은 유로로, VAT가 포함된 가격입니다. 가격은 2013년 1월 11일자부터 유효합니다.