

# 메뉴



# MENU

## 전채 요리 / STARTER

**비트 카르파초**  
**BEETROOT CARPACCIO**  
비트, 염소치즈 리코타,  
캐러멜 호두  
mixed beetroots, goatcheese with  
ricotta, caramelized walnut  
4 190 Ft / 11,3 €  
(7, 8, 12) V

**참치 카르파초**  
**TUNA CARPACCIO**  
펜넬, 감귤류, 멸치 비네그레트  
Fennel, citrus, anchovy vinaigrette  
5 690 Ft / 15,4 €  
(4, 10)

**비텔로 토나토**  
**VITELLO TONNATO**  
송아지고기, 참치크림, 셀러리 칩,  
모로코 레몬  
Veal, tuna cream, celery chips,  
moroccan lemon  
6 890 Ft / 18,6 €  
(4, 12)

## 국물 요리 / SOUP

**이탈리아 토마토 수프**  
**ITALIAN TOMATO SOUP**  
바질 오일, 모짜렐라 토스트  
Basil oil, mozzarella toast  
3 690 Ft / 10 €  
(1, 7, 9) V

**소고기 수프**  
**BEEF BROTH**  
고기 토르렐리니, 당근, 셀러리  
Meat tortellini, carrot, celery  
3 690 Ft / 10 €  
(1, 3, 7, 9)

## 샐러드 / SALAD

**케일**  
**KALE**  
스트라치아텔라, 라디키오, 자두,  
헤이즐넛, 그린오일  
Stracciatella, radicchio, plum,  
hazelnut, green oil  
5 790 Ft / 15,6 €  
(5, 7, 10) V

**부라타**  
**BURRATA**  
각테일 토마토, 바질 오일,  
말린 올리브  
Cherry tomato, basil oil,  
dried olive  
6 490 Ft / 16,9 €  
(7, 12) V

**오징어**  
**SQUID**  
파슬리, 방울토마토, 샬롯,  
유자 비네그레트  
Parsley, cherry tomato, shallot,  
yuzu vinaigrette  
6 690 Ft / 18,1 €  
(7, 10, 12, 14)

**토스카나식 간 파테**  
**TUSCAN LIVER PATE**  
빈산토, 로즈힙,  
세이지, 브리오슈  
Vin santo, rosehip,  
sage, brioche  
4 690 Ft / 12,7 €  
(1, 3, 4, 7, 12)

**홍합**  
**MUSSELS**  
화이트와인, 파슬리, 레몬, 마늘  
White wine, parsley, lemon, garlic  
5 690 Ft / 15,4 €  
(1, 2, 4, 7, 9, 12, 14)

**필레 타르타르**  
**BEEF TARTARE**  
건조 토마토, 아이올리,  
주스, 훈제 파프리카  
Sundried tomato, aioli, jus,  
smoked paprika  
6 890 Ft / 18,6 €  
(1, 3, 12)

**계절 크림 수프**  
**SEASONAL CREAM SOUP**  
직원에게 문의해 주세요  
Please ask your waiter  
3 690 Ft / 10 €  
(7) V

**생선 수프**  
**FISH SOUP**  
오징어, 홍합, 브란지노  
Squid, black mussel, branzino  
4 890 Ft / 13,2 €  
(2, 4, 12, 14)

**버섯**  
**MUSHROOM**  
염소 치즈, 리코타, 어린 시금치,  
말린 토마토, 레몬  
Goat cheese, ricotta, baby spinach,  
sundried tomato, lemon  
5 790 Ft / 15,6 €  
(7, 12) V

**시저**  
**TG CAESAR SALAD**  
닭고기 / 새우 / 로메인 상추,  
바삭한 케이퍼, 파르메산, 참치  
Chicken / prawn Romaine lettuce,  
crispy caper, parmesan  
5 990 Ft / 16,2 €  
참치 - Tuna  
7 890 Ft / 21,3 €  
(1, 2, 3, 4, 7, 10, 12)

## 수제 파스타, 리조또 / HOMEMADE PASTA, RISOTTO

**카르보나라**  
**CARBONARA**  
리가토니, 관치알레 베이컨, 페코리노, 계란  
Rigatoni, guanciale, pecorino, egg  
5 490 Ft / 14,8 €  
(1, 3, 7, 12)

**볼로네제**  
**BOLOGNESE**  
파파르델레, 볼로네제 라구, 파르메산  
Pappardelle, bolognese ragu, parmesan  
5 890 Ft / 15,9 €  
(1, 3, 7, 9, 12)

**단호박**  
**PUMPKIN**  
아르보리오 쌀, 구운 단호박 소스,  
염소치즈, 호박씨, 세이지  
Arborio rice, grilled pumpkin velouté,  
goat cheese, pumpkin seed, sage  
5 890 Ft / 15,9 €  
(7, 8, 9) V

**오소부코**  
**OSSO BUCCO**  
아풀로티, 송아지 고기, 세이지,  
주소스, 보드카 토마토 소스  
Agnolotti, veal, sage, jus, tomato sauce with vodka  
7 990 Ft / 21,6 €  
(1, 3, 7, 9, 12)

**훈제 부라타**  
**SMOKED BURRATA**  
뇨키, 토마토 소스, 그라나 파다노, 레몬  
Gnocchi, tomato sauce, grana padano, lemon  
5 890 Ft / 15,9 €  
(1, 3, 7, 9) V

**그린 라자냐**  
**GREEN LASAGNA**  
볼로냐 라구, 베샤멜, 파르메산  
Bolognese, bechamel, parmesan  
6 290 Ft / 17 €  
(1, 3, 7, 9, 12)

**숲버섯**  
**WILD MUSHROOM**  
탈리아텔레, 버섯 베루테, 크림, 그라나파다노  
Tagliatelle, mushroom velouté, double cream, grana padano  
5 690 Ft / 15,4 €  
(1, 3, 7, 9, 12) V

**안심**  
**TENDERLOIN**  
파프포이토, 송로버섯,  
고르곤졸라, 크림, 타임  
Strozzapreti, porcini, blue cheese,  
double cream, thyme  
7 490 Ft / 20,2 €  
(1, 3, 7, 9)

**해산물**  
**FRUTTI DI MARE**  
스파게티, 홍합, 오징어, 새우, 마늘, 화이트 와인  
Spaghetti, black mussel, squid, prawn, garlic, white wine  
9 490 Ft / 25,6 €  
(1, 2, 3, 4, 9, 12, 14)

파스타는 글루텐 프리로도 준비 가능합니다.  
직원에게 문의해 주세요!  
We can make our dishes with gluten-free pasta.  
Please ask your server.

## 메인 요리 / MAIN DISH

가지 파르미지아나  
PARMIGIANA DI MELANZANE  
가지, 피오르 디 라페, 파르메산, 토마토, 바질 오일  
Eggplant, fior di latte, parmesan, tomato, basil oil  
5 190 Ft / 14 €  
(7) V

팬 새우  
PAN-ROASTED PRAWN  
매운 토마토 소스, 구운 사워도우 빵  
Spicy tomato sauce, toasted sourdough bread  
7 290 Ft / 19,7 €  
(1, 2, 4, 7, 9, 12) CS / H

바삭한 오징어  
CALAMARI FRITTI  
바질 아이올리  
Basil aioli  
8 190 Ft / 22,1 €  
(1, 3, 12, 14)

농어  
SEA BASS  
아티초크, 루꼴라 샐러드  
Artichoke, rocket salad  
8 990 Ft / 24,3 €  
(4, 10, 12)

오리 가슴살  
DUCK BREAST  
야생 브로콜리, 벨루가 렌틸콩, 아이올리  
Broccolini, beluga lentil, aioli  
8 990 Ft / 24,3 €  
(3, 9, 10, 12)

## DOLCE FAR NIENTE

모두 / all at  
3 990 Ft / 10,8 €

티라미수  
TIRAMISU  
(1, 3, 7)

초콜릿 수플레 바닐라 아이스크림  
CHOCOLATE SOUFFLE VANILLA ICE CREAM  
(1, 3, 7)

리몬첼로 케이크, 마스카포네 크림, 라임, 라즈베리  
LIMONCELLO CAKE,  
MASCARPONE CREAM, LIME, RASPBERRY  
(1, 3, 7)

카눌리  
CANNOLI  
피스타치오, 라즈베리  
Pistachio, raspberry  
(1, 3, 7, 8)

비건 초콜릿 케이크  
VEGAN CHOCOLATE CAKE  
(모든 것 없이)  
(gluten, lactos, and sugar free)  
(12)

치즈 셀렉션  
CHEESE SELECTION  
호두, 무화과잼  
Walnut, fig jam  
(7, 8)  
4 990 Ft / 13,5 €

## TG 시그니처 / TG SIGNATURE

숯불에 구운 통 해산물  
CHARCOAL GRILLED WHOLE FISH  
직원에게 문의해 주세요  
Please ask your waiter

오라타 / 브란지노  
ORATA / BRANZINO  
3 290 Ft / 8,9 €  
(100g)

구운 송아지 등심  
GRILLED VEAL LOIN  
17 990 Ft / 48,6 €  
(400g)

코틀레타  
COTOLETTA  
송아지 커틀릿, 스펙, 파르메산 소스, 세이지  
Fried veal loin, speck ham, parmesan sauce, sage  
19 990 Ft / 54 €  
(1, 3, 7)

카치오 에 페페  
CACIO E PEPE  
스파게티, 페코리노, 흑후추,  
오징어, 트러플 오일  
Spaghetti, pecorino, black pepper,  
squid, truffle oil  
8 990 Ft / 24,3 € (1, 3, 4, 7, 14)

트러플 감자 / 감자퓨레  
TRUFFLE FRIES / MASHED POTATO  
파르메산, 타임  
Parmesan, thyme  
4 990 Ft / 13,5 € (7) V

## 숯불 요리 CHARCOAL GRILLED DISH

Side dish suggested

T본  
T-BONE  
숙성 오마하 T본 (최소 1100g)  
Aged Omaha T-bone  
(min. 1100 g)  
5 290 Ft / 14,3 € (100 g)

립아이  
RIB-EYE  
오마하 립아이 (최소 400g)  
Omaha rib-eye  
(min. 400 g)  
6 290 Ft / 17 € (100 g)

연어  
SALMON  
구운 연어 스테이크  
Grilled salmon steak  
7 490 Ft / 20,2 €  
(4)

오징어  
SQUID  
구운 오징어  
Grilled squid  
8 190 Ft / 22,1 €  
(14)

양고기  
LAMB  
양갈비  
Lamb chops  
11 790 Ft / 31,9 €

안심  
FILET MIGNON  
우루과이 안심 (220g)  
Uruguay filet mignon  
15 490 Ft / 41,9 € (220 g)

## 소스 / SAUCE

모두 / all at 1 590 Ft / 4,3 €

그린 페퍼  
GREEN PEPPER SAUCE  
(7, 12) V

살사 베르데  
SALSA VERDE  
(4, 7, 12) V

쥬  
JUS  
(12)

## 반찬 / SIDE

모두 / all at 3 490 Ft / 9,4 €

시금치  
SPINACH  
마늘, 레몬, 버터  
Garlic, lemon, butter  
(7) V

구운 주키니  
FRIED COURGETTE  
파르메산, 송로버섯 오일  
Parmesan, truffle oil  
(1, 7) V

TG 믹스 샐러드  
TG INSALATA MISTA  
유기농 샐러드, 무, 파르메산  
Bio salad, radish, parmesan  
(7, 10, 12) V

오븐 감자  
OVEN BAKED POTATO  
그레몰라타  
Gremolata  
(12) V

1 € = 370 HUF  
In case of paying in Euro the change will be given in Hungarian forint (HUF).

친애하는 고객님께 알립니다: 계산서 최종 금액에는 15%의 서비스 요금이 포함되어 있습니다.  
Dear Customers! Please note that we have an additional 15 % service charge.  
친애하는 고객님께 알립니다: 반분 음식 주문 시 가격의 70%가 청구됩니다.  
Please notice that by ordering a half-size dish you will have to pay 70% of the price.

음식 알레르기 유발 물질: 1. 글루텐 함유 곡물, 2. 갑각류, 3. 계란, 4. 생선, 5. 땅콩, 6. 대두, 7. 우유, 8. 견과류, 9. 셀러리,  
10. 겨자, 11. 참깨, 12. 이산화황 및 아황산염, 13. 루핀, 14. 연체동물 (조개, 오징어, 문어)  
ALLERGEN INFORMATION: 1. Cereals containing gluten, 2. Crustaceans, 3. Eggs, 4. Fish, 5. Peanuts, 6. Soybeans, 7. Milk, 8. Nuts, 9. Celery,  
10. Mustard, 11. Sesame seeds, 12. Sulphur dioxide and sulphites, 13. Lupin, 14. Molluscs

for further languages:

