



TRATTORIA DELL' ARTE
tongyeong concert hall

저희 트라토리아 델 아르떼 (TRATTORIA DELL'ARTE)에서는
이탈리아산 카푸토 밀가루만을 사용합니다.

- *피자의 고장인 나폴리에서 최고의 피자업체들로부터 선택받은 카푸토!
- *카푸토로 만든 가장 고운 입자의 밀가루인 피제리아!
- *카푸토는 장작불이나 가스, 전기오븐에서 피자를 만들 때 가장 이상적인 밀가루입니다.
- *카푸토는 섭씨 372도의 온도에서 가장 잘 구워지는 첨가물이 전혀 없는 천연 자연산 밀가루입니다.

저희 트라토리아 델 아르떼 (TRATTORIA DELL'ARTE)의 파스타는

- *주문 즉시 삶기 시작하여 최상의 알덴테 상태를 만들기 위해 노력합니다.
- *알덴테 타입은 파스타 중간에 바늘같은 심이 보이게 삶아 면이 딱딱하면서도 듀럼밀의 풍미를 살리고자 합니다.
- *혹시 알덴테 타입의 면이 부담스러우시면 서버에게 좀 더 삶아 달라고 말씀해 주세요.



10% V.A.T. included / 10%부가세 포함 가격입니다



TRATTORIA DELL'ARTE
tongyeong concert hall

SECONDI

채끝 등심 스테이크

Bistecca di Manzo
Grilled Australian steak (170 gr.) with mixed greens

호주산 채끝 등심에 구운 야채를 곁들인 스테이크

34,000원

양고기 스테이크

Costolette di Agnello alla scottadito
Grilled Australian lamb chops with mixed vegetables

양고기(호주산)와 야채스튜인 라따뚜이가 조화롭게 어우러진
양고기 스테이크

38,000원

오소부코

Risotto con Ossobuco
Risotto with saffron, cream, vitello tibial, tomato,

송아지 정강이 뼈와 살을 특제 양념으로 4시간 넘게 화덕에서 조리한
이태리 피렌체 전통 음식

28,000원



TRATTORIA DELL'ARTE
tongyeong concert hall

PASTA

새우 봉골레

Linguine * Vongole

Linguine with clam, shrimp, garlic, white wine, extra olive oil

링귀니는 “작은 혀”라는 뜻을 가진 납작한 형태의 긴 면으로
모시조개, 새우, 화이트 와인, 허브, 엑스트라 올리브 오일로 맛을 낸 베네치아식 파스타

19,000

통영 참소라 알리오 올리오

Tagliatelle * Buccina

Tagliatelle with conch, garlic, clam, green beans, anchovy, white wine, extra olive oil

달레아달레는 “자른 것”이라는 뜻을 가진 칼국수와 비슷한 모양의 긴 면으로
통영 앞바다에서 잡은 참소라, 조개, 마늘, 그린 빈스, 이태리 멸치, 허브,
엑스트라 올리브 오일로 맛을 낸 통영 파스타

23,000

딱 새우 리조또

Risotto * Scampi

Risotto with scampi, bisque, grano padano, tomato cream sauce

쫄깃한 식감의 딱새우가 들어간 비스큐 로제크림 리조또 (Rice : Korea)

17,000



TRATTORIA DELL' ARTE
tongyeong concert hall

아마트리치아나

Bucatini * Amatriciana

Bucatini with bacon, peperoncino, pecorino, tomato sauce

부카티니는 구멍이 뚫린 빨대 모양의 긴 면으로 베이컨, 매운 고추, 페코리노 치즈,
토마토 소스로 맛을 낸 로마식 파스타

16,000원

비프 고르곤졸라

Rigatoni * Gorgonzola

Rigatoni with gorgonzola, beef, zucchini, mushroom, walnut, cream sauce

리가토니는 속이 빈 튜브형의 짧은 면으로 소고기, 호박, 버섯, 호두, 고르곤졸라 치즈,
크림 소스로 맛을 낸 솓 파스타

18,000

볼로네제

Conchiglie * Ragu Bolognese

Conchiglie with meat ball, grano padano, meat tomato sauce

콘킬리에에는 조개 껍데기 모양의 짧은 면으로
소고기와 토마토, 야채, 와인을 넣고 오랜 시간 끓인 볼로네제 소스를
담아 먹는 솓 파스타

17,000원



TRATTORIA DELL'ARTE
tongyeong concert hall

PIZZA

로마 스타일의 크러스트 씬 피자
Pizza alla Romana, forno a legna
Thin crust Roman style pizza from the wood oven

루꼴라 마르게리따 피자

Pizza rucola margherita
Tomato, mozzarella, extra virgin olive oil, rucola, grano
이태리 대표 피자인 마르게리따와 씹살한 루꼴라를 싸서 먹는 피자

18,000원

+ Extra charge 5000원 Prosciutto topping

살라미 피자

Pizza salamino piccante
Tomato, mozzarella, spicy salami sausage
이탈리아식 드라이 소세지 살라미 햄이 토핑으로 올라간 피자

16,000원

통영 유자 고르곤 졸라 치즈 피자

Pizza bianca al Gorgonzola
Mozzarella and Gorgonzola cheese, Yuza honey, Walnut
이태리 고르곤 졸라 치즈가 들어간 피자를 달콤한 유자청에 찍어먹는 피자

17,000원



TRATTORIA DELL' ARTE
tongyeong concert hall

LISTA DEI DOLCI

DESSERT / 디저트

티라미수

Tiramisu Trattoria
Trattoria dell'Arte Special Tiramisu

7,000원

크렘뵐레

Crème brulee

5,000원



TRATTORIA DELL' ARTE
tongyeong concert hall

BEVANDE

APERITIVO / APERITIF / 식전주

Campari Orange / Soda/ on the rocks 감파리	5,000 원
Martini Bianco / Rosso 마티니 (화이트/레드)	5,000 원
Aperol Spritz (Moscato D'Asti, Aperol, club soda) 아페롤 스프리츠	5,000 원
Ombra (Orange juice with red wine on ice) 옴브라	6,000 원

BIRRA ALLA SPINA / DRAFT BEER / 생맥주

Krombacher draft beer(Pils)/ 생맥주(보리) 300ml	7,000 원
Krombacher draft beer(Weizen) / 생맥주(밀) 300ml	7,000 원

VINO DELLA CASA / HOUSE WINE / 하우스 와인

Bicchiere di Bianco (130ml) / Glass of white wine 글라스 와인 화이트	6,000 원
Bicchiere di Rosso (130ml) / Glass of red wine 글라스 와인 레드	6,000 원
Bicchiere di Bianco (400ml) / Carafe of white wine 테이블 와인 화이트	20,000 원
Bicchiere di Rosso (400ml) / Carafe of red wine 테이블 와인 레드	20,000 원



TRATTORIA DELL'ARTE
tongyeong concert hall

BEVANDE

SOFT DRINKS AND JUICE / 탄산음료

S. Pellegrino / 탄산수 산펠레그리노 250ml	2,800 원
S. Pellegrino / 탄산수 산펠레그리노 750ml	8,000 원
S. Pellegrino Aranciata / 산펠레그리노 오렌지	3,500 원
S. Pellegrino Limonata / 산펠레그리노 레몬	3,500 원
S. Pellegrino Aranciata Rossa / 산펠레그리노 레드 오렌지	3,500 원
Succo d'arancio / Orange juice / 오렌지 쥬스	4,000 원
Succo d'uva / Grape juice / 포도 쥬스	4,000 원
Coca-Cola / 코카콜라	4,000 원
Sprite / 스프라이트	4,000 원
Coca-Cola light / 코카콜라 라이트	4,000 원
Wine Ade / 와인 에이드	6,000 원
Orange Ade / 오렌지 에이드	6,000 원
Lemon Ade / 레몬 에이드	6,000 원

10% V.A.T. included / 10%부가세 포함 가격입니다



TRATTORIA DELL'ARTE
tongyeong concert hall

BEVANDE

COFFEE, TEA / 커피&차

<i>illy</i> - Americano (hot / ice) 아메리카노	5,000 원
<i>illy</i> - Espresso 에스프레소	3,500 원
<i>illy</i> - Double Espresso 더블 에스프레소	5,000 원
<i>illy</i> - Cappuccino (hot / ice) 카푸치노	6,000원
<i>illy</i> - Caffè Latte (hot / ice) 카페라떼	6,000 원
<i>illy</i> - Caramel Macchiato (hot / ice) 카라멜 마끼아또	6,000 원
<i>illy</i> - Caffè Shakerato 사케라토	6,000 원
<i>illy</i> - Affogato (Espresso on vanilla ice cream) 카페 아포카토	7,000 원
Hot Chocolate / Ice Chocolate 핫초콜렛	5,000 원
Tea Verde (mild Korean Green Tea) / 녹차	4,000 원
Plum Tea / 매실차	4,000 원
Black Tea (Dammann Frères, Paris) Darjeeling, Earl Grey, Jardin Bleu / 다즐링 / 얼그레이 / 자뎡블루	5,000 원
Herbal Tea (Dammann Frères, Paris) Camomille,Peppermint,Lemongrass / 카모마일 / 페퍼민트 / 레몬그라스	5,000원