

SELEZIONE DELLO CHEF

Amuse Bouche



Antipasti

그린 아스파라거스를 곁들인 수제 양념 허브 연어

Home Marinated Herb Salmon with Green Asparagus

레몬 크림, 시트러스 비네그레트, 연어 캐비어, 블랙 캐비어

Lemon Cream, Citrus Vinaigrette, Salmon Caviar, Black Caviar



Soup

피쉬 앤 토마토 수프

Fish and Tomato Soup

훈제 랍스터, 바질 오일

Smoked Lobster, Basil Oil



Main

USDA 프라임 비프 립아이 180g(6oz)

USDA Prime Beef Ribeye 180g(6oz)

제철 야채, 간장 마늘 소스

Seasonal Vegetables, Soy Garlic Sauce



Dessert

코코넛 브릴레

Coconut Brûlée

다진 망고와 볶은 파인애플, 카라멜 아이스크림

Diced Mangoes, Sautéed Pineapples, Caramel Ice Cream

95

A 10% service charge will be added to your bill.

Menus are subject to change.

*CONSUMER ADVISORY: CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED MEATS, POULTRY, SEAFOOD, SHELLFISH, OR EGGS
MAY INCREASE RISK OF FOODBORNE ILLNESS ESPECIALLY IF YOU HAVE CERTAIN MEDICAL CONDITIONS

MONTHLY SPECIAL

LA STELLA

Means "Stars" in Italian. Chef's recommend.

Amuse Bouche



Antipasti

수제 절임 연어와 사과 콩피

Home Marinated Salmon with Apple Confit



Soup

미네스트로네 수프

Minestrone

야채와 파르메산 치즈를 곁들인 치킨 수프

Chicken soup with Vegetable and Parmesan Cheese



Pasta

링귀니

Linguine

닭다리살과 양파의 크림 소스

Chicken thigh and Onion Cream sauce



Main

미국산 프라임 소고기

USDA PRIME BEEF

안심 110g (4oz), 레드 와인 소스

Tenderloin 110g (4oz), Red Wine Sauce



Dessert

잔뒤야 스타일 초콜릿 토르테

Gianduja-Style Chocolate Torte

헤이즐넛 소스, 피스타치오 아이스크림

Hazelnut Sauce, Pistachio Ice Cream

130

A 10% service charge will be added to your bill.

Menus are subject to change.

*CONSUMER ADVISORY: CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED MEATS, POULTRY, SEAFOOD, SHELLFISH, OR EGGS
MAY INCREASE RISK OF FOODBORNE ILLNESS ESPECIALLY IF YOU HAVE CERTAIN MEDICAL CONDITIONS

REGALO

Means "Gift" in Italian. Chef's Special.

Amuse Bouche



Antipasti

랍스터 타워

Lobster Medallions

애호박과 토마토 콘핏, 향신료 마요네즈

Zucchini and Tomato Confit, Spiced Mayonnaise



Soup

양송이버섯 크림 수프

Cream of Porcini Mushroom Soup



Pasta

매운 토마토 소스와 파마산 치즈를 곁들인 리가토니

Rigatoni with Spicy Tomato Sauce and Parmesan Cheese



Pesce

농어 튀김

Sautéed Sea Bass

화이트 와인 소스, 아몬드 앤 어니언 크림

White Wine Sauce, Almond and Onion Cream



Main

연어 캐비아와 트러플 소스를 곁들인 대서양 연어

Atlantic Salmon with Salmon Caviar and Truffle Sauce

or

미국산 소고기 안심 110g (4oz)

US Beef Tenderloin 110g(4oz)

팬에 구운 푸아그라, 제철 야채, 샬롯 소스

with Sautéed Fois Gras, Seasonal Vegetables, Shallot Sauce



Dessert

딸기와 마스카포네 치즈 무스

Strawberry Mascarpone Mousse

딸기 발사믹 소스를 곁들인 바닐라 빈 아이스크림

Strawberry Balsamic Sauce, Vanilla Bean Ice Cream

180

A 10% service charge will be added to your bill.

Menus are subject to change.

*CONSUMER ADVISORY: CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED MEATS, POULTRY, SEAFOOD, SHELLFISH, OR EGGS
MAY INCREASE RISK OF FOODBORNE ILLNESS ESPECIALLY IF YOU HAVE CERTAIN MEDICAL CONDITIONS

시푸드 플래터 SEAFOOD PLATTER

38

랍스터, 문어, 새우, 홍합, 가리비, 참치 세비체, 캐비아, 연어알(이쿠라), 대게의 모듬요리
*매일 한정 수량

Chilled Lobster, Snow Crab, Hokkaido Scallop, Shrimp, Mussel, Octopus,
Tuna Ceviche, Ikura, Premium Caviar

Cocktail Sauce & Sauce Ravigote

*Available in Limited Quantities Daily

샐러드와 전채 SALADS AND APPETIZERS

마켓 그린 샐러드 MARKET GREENS SALAD

21

제철 모듬 샐러드, 토마토, 발사믹 드레싱

Mixed Seasonal Salad, Marinated Tomato, Balsamic Dressing

프로슈토 추가 **With Prosciutto**

25

밀라노 시저 샐러드 MILANO CAESAR SALAD

훈제 치킨 Smoked Chicken

25

절인 새우 Marinated Prawns

28

로메인, 앤초비, 크리스피 베이컨, 파마산, 시저 드레싱

Romaine, Anchovy, Crispy Bacon, Parmesan, Caesar Dressing

밀라노 시그니처 미트볼 MILANO SIGNATURE MEATBALL

25

토마토 소스, 바질, 파마산 치즈

Tomato Sauce, Basil, and Parmigiano Reggiano

숙성 허브 연어 HOUSE CURED ATLANTIC SALMON

28

그린 아스파라거스, 레몬 크림, 시트러스 식초, 캐비아

Green Asparagus, Lemon Cream, Citrus Vinaigrette, Caviar

신선한 모차렐라와 엔다이브를 곁들인 절인 해산물

28

MARINATED SEAFOOD

머스터드 비네그레트

Fresh Mozzarella, Endive, Mustard Vinaigrette

샐러드를 곁들인 절인 방어 YELLOWTAIL CRUDO

28

레드 비트와 토마토를 넣은 가스파초

Tomato Gazpacho, Red Beet

프라임 비프 안심 카르파치오 PRIME BEEF CARPACCIO

29

셰리 식초와 트러플 에멀전 소스

Sherry Vinaigrette and Truffle Emulsion

소테 푸아그라 SEARED FOIE GRAS

30

간장과 후추 소스

Soy Pepper Sauce, Steamed White Radish

가재 LOBSTER MEDALLIONS

30

주키니와 세미 드라이 토마토, 스파이 마요네즈

Zucchini and Semi Dried Tomatoes, Spiced Mayonnaise

*CONSUMER ADVISORY: CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED MEATS, POULTRY, SEAFOOD, SHELLFISH, OR EGGS
MAY INCREASE RISK OF FOODBORNE ILLNESS ESPECIALLY IF YOU HAVE CERTAIN MEDICAL CONDITIONS

수프 SOUP

- 이탈리아 웨딩 수프 ITALIAN WEDDING SOUP** 15
닭고기와 프로슈토 미트볼을 곁들인 제철 야채 수프와 파르메산 치즈
Chicken Soup with Chicken and Prosciutto Meatball, Vegetable and Parmesan
- 랍스터와 토마토 수프 LOBSTER AND TOMATO SOUP**
훈제 랍스터, 바질 오일
Smoked Lobster, Basil Oil 18

파스타 PASTA

- 리가토니 RIGATONI ARRABBIATA** 35
매운 토마토 소스를 곁들인 리가토니, 파마산 치즈
Spicy Tomato Sauce, Parmesan Cheese
- 해산물 페퍼론치노 링귀니 SEAFOOD PEPPERONCINO LINGUINE** 40
가리비, 랍스터, 파슬리, 마늘 오일, 칠리 플레이크, 버진 올리브 오일
Scallop, Lobster, Parsley, Garlic Oil, Chili Flakes, Extra Virgin Olive Oil
- 페투치니 TRUFFLE FETTUCCHINE** 40
프로슈토 햄, 버섯, 트러플 크림 소스
Prosciutto Ham, Mushroom, Truffle Oil Cream Sauce

바다요리 FROM THE OCEAN

- 대서양 연어 ATLANTIC SALMON** 45
아스파라거스, 골든 비트, 연어 캐비어, 트러플 쿨리
Asparagus, Golden Beet, Salmon Caviar, Truffe Coulis
- 일본 홋카이도 가리비 HOKKAIDO SCALLOP** 45
홋카이도 가리비, 문어와 훈제 감자, 빨간 피망 소스와 마늘 크림
Hokkaido Scallop, Octopus and Smoked Potato, Red Bell Pepper Sauce and Garlic Cream
- 구운 랍스터 OVEN ROASTED LOBSTER TAIL** 47
갑각류 비스크, 구운 채소
Crustacean Bisque, Roasted Vegetable

BUTCHER'S CUT

BUTCHER'S CUT T-BONE 95

1KG의 프리미엄 티본 스테이크를 밀라노 그릴의

1KG (36OZ) CERTIFIED ANGUS BEEF

특제 레드와인 소스와 감 전통 피나데니 소스,

다채로운 제철 채소와 감자 요리를 곁들여 제공합니다

*1일 6인분 한정입니다. 요청을 해 주시면 주방에서 먹기 좋게 잘라드립니다.

A Generous Cut, Served with Our Signature Red Wine Jus,

Traditional Guam Finadene Sauce, Seasonal Vegetable and Potato Garnish

*Available in Limited Quantities Daily

*Our Chefs will Gladly Slice It for You Upon Request

비프 PRIME BEEF & WAGYU

아메리칸 컷 USDA 프라임 비프 CERTIFIED ANGUS BEEF

스트립 로인 STRIPLOIN 360G (12OZ) 55

필레 미농 FILET MIGNON 220G (8OZ) 65

립 아이 RIB EYE 360G (12OZ) 65

일본 와규 스트립 로인 JAPANESE A5 WAGYU

STRIPLOIN 280G (10OZ) 120

일본 와규 텐더 로인 TENDERLOIN

180G (6OZ) 98

270G (9OZ) 130

소스 선택 Choice of Signature Sauces -

Red Wine Jus, Green Peppercorn, Wild Mushroom Cream, Argentine Chimichurri,

Dijon Mustard, Whole Grain Mustard, Garlic Soy, Wasabi Soy

모든 쇠고기 메인요리에는 야채가 함께 제공됩니다.

All of Beef Entrée served with Daily Pitta Vegetable

양고기 LAMB

구운 양고기 GRILLED LAMB CHOP 58

앤초비 소스와 신선한 야채

Anchovy Sauce, Daily Petti Vegetable

사이드 SIGNATURE SIDES

크리미한 으깬 감자 Creamy Mashed Potato 8

버터 스위트 옥수수 Butter Sweet Corn 8

트러플 파르메산 감자튀김 Truffled Parmesan Fries 10

크림 시금치 Creamed Spinach 10

숯불에 구운 브로콜리니 Charred Broccolini 12

버섯 볶음 Sautéed Wild Mushroom 12

디저트 DOLCI

코코넛 브릴레 COCONUT CRÈME BRÛLÉE	15
다진 망고와 볶은 파인애플, 카라멜 아이스크림 Mango, Pineapple, Caramel Ice Cream	
망고 크림을 곁들인 망고 소르베 MANGO CREAM	16
바나나 케이크에 망고 소스를 곁들인 망고 샤벳 Banana Cake, Mango Sorbet	
잔뒤야 스타일 초콜릿 토르테 GIANDUJA CHOCOLATE TORTE	18
헤이즐넛 소스, 피스타치오 아이스크림 Hazelnut Sauce, Pistachio Ice Cream	
클라푸티스 복숭아 PEACH CLAFOUTIS	18
시나몬 풍미의 스트로이젤 토핑과 신선한 스위트 크림을 곁들인 라즈베리와 바닐라 아이스크림 Cinnamon Streusel, Raspberry-Vanilla Ice Cream	
딸기와 마스카포네 치즈 무스 STRAWBERRY MASCARPONE MOUSSE	20
딸기 발사믹 소스를 곁들인 바닐라 빈 아이스크림 Strawberry Balsamic Sauce, Vanilla Bean Ice Cream	

청구서에 10%의 서비스 요금이 추가됩니다.

메뉴, 요리, 식품 품목 및 원산지는 재료 수급 가능 여부에 따라 변경될 수 있습니다.

A 10% service charge will be added to your bill.

Menus, dishes, food items and place of origin may be subject to change, based on food procurement availability.

*CONSUMER ADVISORY: CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED MEATS, POULTRY, SEAFOOD, SHELLFISH, OR EGGS
MAY INCREASE RISK OF FOODBORNE ILLNESS ESPECIALLY IF YOU HAVE CERTAIN MEDICAL CONDITIONS