

# À la Carte Menu

## STARTERS 에피타이저

**BLACK ANGUS BEEF TENDERLOIN TARTARE** RM 95.00

블랙 앵거스 안심 타르타르  
Served with roasted hazelnut, candied beetroot and pickled radish  
구운 무화과, 당근 정과, 절인 무 곁들임

**PAN-SEARED DUCK LIVER AND CANADIAN SCALLOPS** RM 90.00

팬에 구운 오리 간(푸아그라)와 캐나다산 관자  
Served with creamy white wine and mushroom sauce  
부드러운 화이트 와인 머쉬룸 소스 곁들임

**FERDINAND'S CHEESE BOARD** RM 85.00

페르디난드 치즈 보드  
Served with homemade marmalade and bread croutons  
수제 마멀레이드와 브레드 크루통 곁들임

**ROMA TOMATO AND BURRATA SALAD** RM 65.00

로마 토마토와 부라타 치즈 샐러드  
Mixed field leaves, slightly sweet Spanish onions, lemon drizzle and chimichurri sauce  
신선한 모듬 어린 잎 채소, 달콤한 스페인산 양파, 레몬 드리즐과 치미추리 소스

**ATLANTIC COD MOUSSE (BACCALÀ MANTECATO)** RM 40.00

대서양 대구 무스 (바칼라 만테카토)  
Served with bread croutons, beetroot purée, polenta crackers and crispy fish skin  
브레드 크루통, 비트 퓨레, 폴렌타 크래커와 바삭한 생선 껍질 튀김 곁들임

## SOUPS 수프

**ZUPPA DI ARAGOSTA** RM 70.00

랍스터수프 (주파디아라고스타)  
A luxurious, slow-simmered lobster bisque-style soup with brandy, tomato and herbs, accompanied by garlic-rubbed baguette and Thermidor spanner crab toastie  
브랜디, 토마토, 허브를 넣어 천천히 끓여 낸 고급스러운 랍스터 비스크 스타일 수프. 마늘 바게트와 테르미도르 스페너 크랩 토스트 곁들임

**CREMA DI ASPARAGI** RM 50.00

아스파라거스 크림 수프 (크레마 디 아스파라기)  
A smooth asparagus cream soup with Parmigiano foam and Amaretti crumbs  
부드러운 아스파라거스 크림 수프와 파르미지아노 폼, 아마레티 크럼블

## PASTA AND RISOTTO 파스타 & 리조또

**CAPSICUM RISOTTO WITH CRYSTAL PRAWNS** RM 80.00

크리스탈 새우를 곁들인 파프리카 리조또  
Italian capsicum risotto enriched with butter, topped with sautéed prawns and creamy limoncello soubise  
버터의 풍미를 살린 이탈리아 파프리카 리조또, 구운 새우와 부드러운 리몬첼로 수비즈 소스

**VENETIAN BIGOLI** RM 80.00

베네치아식 비골리  
Bigoli pasta lightly tossed in a rich Roma tomato sauce, served with locally caught pan-fried tiger prawns  
진한 로마 토마토 소스에 버무린 비골리 파스타와 현지산 팬 프라이 타이거 새우

**HOMEMADE PAPPARDELLE (CODA ALLA VACCINARA - A ROMAN CLASSIC)** RM 70.00

홈메이드 파파델레 (코다 알라 바치나라 - 로마 전통식)  
Braised boneless oxtail enhanced with rich butcher-style sauce, tossed with pappardelle, shards of pecorino and fresh basil  
부드럽게 익힌 소꼬리 짬과 진한 부처 (Butcher) 스타일 소스, 파파델레 면, 페코리노 치즈와 신선한 바질

**FRESHLY MADE IN-HOUSE RAVIOLO** RM 65.00

홈메이드 라비올로  
Filled with homemade ricotta, spinach and egg yolk, served with Grana Padano, brown butter and shaved black truffle  
수제 리코타 치즈와 시금치, 계란 노른자로 속을 채운 라비올리. 그러나 파다노 치즈, 브라운 버터, 슬라이스한 블랙 트러플 곁들임

**PICI ALLE BRICIOLE (A FERDINAND'S CLASSIC)** RM 50.00

피치 알레 브리치올레 (페르디난드 시그니처)  
Hand-rolled pici pasta with garlic, chilli, extra virgin olive oil, breadcrumbs and fresh Italian parsley  
마늘, 고추, 엑스트라 버진 올리브 오일, 빵가루와 신선한 이탈리아 파슬리를 곁들인 수제 피치 파스타

# À la Carte Menu

## MAIN COURSES 메인 요리

**Promotion 프로모션 품목** RM 650.00

**FERDINAND'S SIGNATURE TOMAHAWK STEAK (FOR TWO)**

육류 요리 페르디난드 시그니처 토마호크 스테이크 (2인용)

Grilled Black Angus tomahawk steak served with truffled home-cooked fries topped with pecorino

블랙 앵거스 토마호크 스테이크와 페코리노 치즈를 올린 트러플 홈메이드 감자튀김

**BLACK ANGUS BEEF TENDERLOIN "ROSSINI"** RM 280.00

블랙 앵거스 안심 "로시니"

Served with pan-seared duck liver, brioche croûte, shaved black truffle and a Porto wine beef jus reduction. Accompanied by pavé potatoes

팬에 구운 오리 간(푸아그라), 브리오슈 크루통, 슬라이스 블랙 트러플과 포트와인 소스, 파베 감자 곁들임

**GRILLED 200-DAY BLACK ANGUS RIB-EYE STEAK** RM 230.00

200일 숙성 블랙 앵거스 꽃 등심 스테이크

Served with roasted potatoes, sautéed mushrooms, bone marrow beef jus reduction and Taleggio truffle cream

구운 감자와 볶은 버섯, 본매로우 소스와 탈레지오 트러플 크림 곁들임

**PAN-SEARED ATLANTIC COD FILLET WITH CHIANTI SAUCE** RM 160.00

생선 요리  
끼안티 소스를 곁들인 대구 필레

Served with beef marrow and sautéed chanterelles

비프 매로우와 볶은 피코리 버섯 곁들임

**HONEY-GLAZED SLOW-ROASTED AUSTRALIAN PAUILLAC DORPER LAMB SADDLE** RM 140.00

꿀 소스를 발라 천천히 익힌 호주산 도퍼 양 안심

Served with a ragout of lamb sweetbreads and kidney, russet potato Forestière, enhanced with lamb jus and a Barolo wine reduction

양 흥선과 신장 라구, 포레스티에르식 감자, 바롤로 와인 소스 곁들임

**CACCIUCCO ALLA LIVORNESE** RM 95.00

리보르노식 해산물 스투

Traditional fish stew from Livorno. Prepared with a medley of seafood simmered with tomato, garlic, chili, and red wine. Served with toasted garlic focaccia

리보르노 전통 해산물 스투. 다양한 해산물을 토마토, 마늘, 칠리, 레드 와인과 함께 천천히 끓여 깊은 풍미를 완성했습니다. 마늘을 곁들인 바삭한 포카치아와 함께 제공됩니다.

**CLASSIC-STYLE CHICKEN MARENGO** RM 65.00

클래식 치킨 마렌고

Slowly braised boneless chicken ballotine simmered in rich aromatic tomato sauce, served with fragrant Comté mash and garnished with porcini croutons

진한 토마토 소스에 부드럽게 익힌 닭다리살 요리(발로탄), 콩테 치즈 매쉬 포테이토와 포르치니 크루통 곁들임

## FROM THE FLAMBÉ TROLLEY

### 플람베 트롤리 서비스

**BLUE RIVER SCAMPI** RM 180.00

블루 리버 스카mpi

Lightly seasoned with shallots and diced Roma tomatoes, gently sautéed in olive oil and butter, finished with a rich Pernod, fennel and mascarpone cream sauce, served over Arborio risotto with shelled Blue River prawns

올리브 오일과 버터에 샬롯, 토마토와 함께 볶아 낸 후 페르노 술과 마스카포네 크림으로 풍미를 더한 요리. 아르보리오 리조또 곁들임

## DESSERT 디저트

**CRÈME BRÛLÉE TIRAMISU** RM 50.00

크림브릴레티라미수

Espresso biscuit, mascarpone cheese cream, coffee crumble and French meringue  
에스프레소 비스킷, 마스카포네 크림, 커피 크럼블과 프랑스식 머랭

**CHOCOLATE LAVA CAKE** RM 50.00

초콜릿 라바 케이크

Served with banana caramel and vanilla ice cream  
바나나 캐러멜과 바닐라 아이스크림 곁들임

**CHEF DANIELE'S SOFT MAMA-STYLE CARROT CAKE** RM 50.00

다니엘 셰프의 소프트 마마 스타일 당근 케이크

Prepared with white chocolate and pistachio  
화이트 초콜릿과 피스타치오를 곁들인 부드러운 케이크

**FERDINAND'S HOMEMADE ICE CREAM** RM 30.00

페르디난드 홈메이드 아이스크림