

DEL VINO

K O R E A N

DEL VINO uses Korean chicken, halibut (flatfish), jacobever (rockfish), sea bream, mackerel, squid, rice, and Vietnamese blue crab to serve guests. A mix of Korean Hanwoo beef bone and Australian beef leg bone is used for meat broth to makes sauces.

DEL VINO에서는 국내산 닭, 넙치(광어), 조피볼락(우럭), 도미, 고등어, 오징어, 쌀과 베트남산 꽃게를 사용하고 있습니다. 또한 소스류에 사용되는 육수는 소고기 국내산 한우 잡뼈와 호주산 사골을 혼합 사용합니다.

If you are allergic to any ingredients in particular or wish to make a special order, please advise one of our staff in advance.

특정 음식에 대해 알레르기가 있거나 특별히 원하시는 메뉴가 있으면 사전에 말씀해 주시기 바랍니다.

LUCE

54,000

Flatbread
플랫브래드

Chef's soup of the day
셰프 추천 수프

MAIN + SALAD

Grilled prime Australian cube steak + Today's special salad
최상급 호주산 안심 큐브 스테이크와 스페셜 샐러드
[소고기 _ 호주산]

Or

Grilled Norwegian salmon + Today's special salad
노르웨이산 연어 구이와 스페셜 샐러드

Or

'Gamberi all'aglio' classic Italian-style spiced shrimp
+ Today's special salad
클래식한 이탈리아안 새우 구이와 스페셜 샐러드

DESSERT

Plain yogurt & lemon cheese tart
요거트 & 레몬 치즈 타르트

Coffee or tea
커피 또는 차

* 12:00~15:00까지 주문 가능합니다.

* Above menu is available from 12:00 to 15:00.

M A R E

120,000

STARTER

Lobster tail & avocado salad with lemon cream sauce
레몬 크림소스로 맛을 낸 랍스터와 아보카도 샐러드

SOUP

Lobster bisque
비스크 크림 수프

PASTA

Spaghetti with live lobster, cherry tomato, and arugula in spicy tomato sauce
라이브 랍스터를 곁들인 매콤한 스파게티

MAIN

Grilled Australian beef tenderloin and live Maine lobster
라이브 랍스터와 최상급 호주산 안심구이 [소고기 _ 호주산]

DESSERT

A traditional Italian tiramisu with espresso sauce
티라미슈

Coffee or tea
커피 또는 차

- *스파클링 와인 한잔 제공
- * Provide a glass of sparkling wine
- * 유료 멤버십 10% 할인
- * 10% discount with paid membership
- * 유료 멤버십 쿠폰 사용 불가
- * Coupons issued for paid membership are not available for use



ANTIPASTI

Hanwoo beef carpaccio with olive tapenade dressing, black truffle, and parmesan cheese 한우 안심 카파치오 [소고기 _ 국내산 한우]	29,000
Fresh salmon & scallop tartar, caviar, herb bouquet with yuzu vinaigrette 생연어와 관자 타르타르, 캐비아, 유자 소스의 허브 부케	25,000
Caprese salad with burrata cheese, white anchovy, prosciutto and pesto dressing 부라타 치즈, 화이트 엔초비와 프로슈토를 곁들인 카프레제 [돼지고기 _ 이태리산]	29,000
“SALUMI MISTI”- prosciutto, salami, coppa, beef pastrami (for two) 델비노 특선 모듬 전채 [prosciutto 돼지고기 _ 이태리산, salami & coppa 돼지고기 _ 국내산, beef pastrami 소고기 _ 호주산]	38,000
Grilled octopus with boiled potato and olives 감자와 올리브를 곁들인 피문어 구이	28,000
Florence-style trippa with flatbread 피렌체 스타일의 트리파 [소고기 _ 국내산 육우, 돼지고기 _ 이태리산]	26,000
Beluga caviar 30g Premium beluga caviar with condiments & melba toast 최상급 벨루가 캐비아	market price 시가

INSALATE

Caesar salad with king prawn, romaine, croutons, pancetta and parmesan cheese 왕새우를 곁들인 시저 샐러드 [돼지고기 _ 이태리산]	25,000
Mediterranean-style seafood salad with Italian dressing 지중해식 해산물 샐러드와 이탈리아 드레싱	28,000
Mushroom & spinach salad with frisée, pancetta, cheese, and balsamic dressing 시금치와 버섯 샐러드 [돼지고기 _ 이태리산]	25,000

ZUPPA

Lobster bisque 비스크 크림 수프	24,000
Chef's soup of the day 셰프 추천 수프	21,000
Cioppino (seafood stew with saffron and tomato) 샤프런과 토마토를 넣은 해산물 수프	25,000

PASTA and RISOTTO

Homemade lasagna with seafood and bolognese 라자냐 [소고기 _ 호주산]	39,000
Spaghetti with pescatore in pomodoro sauce 해산물 토마토 스파게티	36,000
Spaghetti with abalone, garlic and fresh herbs in white wine sauce 전복과 백포도주 소스로 맛을 낸 스파게티	49,000
Pappardelle pasta with oxtail ragu and burrata cheese 소꼬리 라구와 부라타 치즈로 맛을 낸 파파르델레 파스타 [소고기 _ 호주산]	42,000
Spaghetti with live lobster, cherry tomato, and arugula in spicy tomato sauce 라이브 랍스터를 곁들인 매콤한 스파게티	59,000
Gragnano-style paccheri pasta with truffle pesto, mushroom, and prosciutto 트러플과 프로슈토를 곁들인 그라냐노 지방의 파케리 파스타 [돼지고기 _ 이태리산]	43,000
Spaghetti with mackerel and leek in spicy E.X olive oil sauce 매콤한 올리브 오일 소스에 대파의 향을 더한 고등어 파스타	39,000
Spaghetti carbonara with pancetta and pecorino 카르보나라 [돼지고기 _ 이태리산]	34,000
Tomato risotto with fresh seafood scented with white wine 신선한 해산물 토마토 리조또	39,000
Risotto with squid ink, shrimp, scallop and calamari 해산물로 맛을 낸 오징어 먹물 리조또	42,000

* Fresh truffle will be available for an additional 10,000 won per gram.
10,000원(g당) 추가 시 신선한 트러플을 테이블에서 서비스 해드립니다.

* If you want your pasta cooked 'al dente', please let us know in advance.
파스타 조리 시 '알덴테'를 원하시면 사전에 말씀해 주시기 바랍니다.

PESCE

Fish of the day with seasonal vegetables 오늘의 생선	Market price 시가
Grilled Sea bass with king prawn, cherry tomato, olives and garlic 농어와 왕새우 구이	78,000
Grilled seafood platter Abalone, fish of the day, octopus, king prawn and scallop 해산물 모듬구이	75,000
Maine live lobster 라이브 랍스터 그릴	160,000

CARNI

Grilled Hanwoo beef tenderloin (180g) 최상급 한우 안심 구이 [소고기 _ 국내산 한우]	87,000
Grilled Australian lamb of rack 호주산 양갈비구이 [양고기 _ 호주산]	84,000
Chicken cacciatore marinated with red wine and tomato sauce 치킨 카치아토레	49,000
Grilled prime U.S. beef rib eye 최상급 미국산 뼈등심구이 [소고기 _ 미국산]	85,000
Milanese-style veal cutlet with mozzarella salad 밀라노 스타일의 송아지 커틀렛 [소고기 _ 호주산]	75,000
Pepper steak with asparagus 페퍼 스테이크 [소고기 _ 국내산 한우]	95,000
‘Bistecca Fiorentina’ prime T-bone steak (600g) 최상급 티본 스테이크 [소고기 _ 미국산]	100,000
Veal osso buco with saffron risotto 송아지 오소부코와 샤프런 리조또 [소고기 _ 호주산]	69,000
Dry Aged Beef Hanwoo rib eye steak (250g) 한우 등심 스테이크 [소고기 _ 국내산 한우]	175,000

Condiment service

Pinot noir red wine sauce
피노누아 레드 와인 소스

Creamy mushroom sauce
버섯 크림 소스

Peppercorn sauce
페퍼콘 소스

Remoulade sauce
레몰라드 소스

* * All steaks will be served with your choice of sauce.
스테이크 메뉴에는 취향에 따라 소스를 선택하실 수 있습니다.

* Having precisely reserved in a dedicated aging room, the very best qualities and cuts of Hanwoo beef allow you to experience an indelible flavor of dry-aged beef.
부드러운 육질에 소고기 특유의 풍미가 살아있는 Dry Aged Beef!
엄선된 최상급의 국내산 한우를 전용 숙성고에서 숙성시켜 스테이크의 깊은 향과 맛을 즐기실 수 있습니다.

* Fresh truffle will be served on your plate for an additional 10,000 won per gram.
10,000원(g당) 추가 시 신선한 트러플을 테이블에서 서비스 해드립니다.

CONTORNI

Roasted potato with rosemary 로즈마리를 곁들인 감자 구이	13,000
Sautéed mixed mushrooms with garlic 마늘을 곁들인 모듬버섯 볶음	15,000
Seasonal vegetable salad with Italian dressing 이탈리안 드레싱을 곁들인 신선한 야채 샐러드	14,000
Grilled asparagus with truffle pesto 트러플 페스토를 곁들인 그릴 아스파라거스 구이	15,000

DOLCI

Plain yogurt & lemon cheese tart 요거트 & 레몬 치즈 타르트	15,000
A traditional Italian tiramisu with espresso sauce 티라미슈	16,000
Espresso panna cotta with strawberry coulis 에스프레소 판나코타	16,000
Apple-rosemary tart with vanilla ice cream 바닐라 아이스크림을 곁들인 사과 타르트	16,000
Classic chocolate cream cake with cognac flavor 코냑향의 쇼콜라 크림 케이크	17,000
Del Vino's special vanilla dome affogato 델 비노 스페셜 바닐라 아포카토	25,000
Cherry jubilee flambé ice cream 체리 쥬빌레 아이스크림	25,000
Homemade gelato (choose 2 out of 3 flavors) Baileys, Red wine fig or Pistachio 수제 젤라토	19,000



S O L E

85,000

STARTER

Caprese salad with white anchovy, prosciutto, and pesto dressing
화이트 엔초비와 프로슈토를 곁들인 카프레제 [돼지고기 _ 이태리산]

SOUP

Chef's special soup of the day
셰프 추천 수프

PASTA

Spaghetti with clam, prawn, and zucchini in olive oil sauce
새우와 조갯살로 맛을 낸 스파게티

MAIN

Grilled prime Hanwoo beef tenderloin with seasonal vegetable
최상급 한우 안심구이 [소고기 _ 국내산 한우]

DESSERT

A traditional Italian tiramisu with espresso sauce
티라미슈

Coffee or tea
커피 또는 차

* 12:00~15:00까지 주문 가능합니다.
* Above menu is available from 12:00 to 15:00.

NEBBIOLO

140,000

STARTER

Fresh salmon & scallop tartare, caviar, herb bouquet with yuzu vinaigrette
생연어와 관자 타르타르, 캐비어, 유자 소스의 허브 부케

PASTA

Pappardelle pasta with oxtail ragu and burrata cheese
소꼬리 라구와 부라타 치즈로 맛을 낸 파파르델레 파스타
[소고기 _ 호주산]

FISH

Grilled sea bass with cherry tomato, olives, and garlic
농어 구이

MAIN

Grilled prime Hanwoo beef tenderloin with seasonal vegetable
최상급 한우 안심구이 [소고기 _ 국내산 한우]

DESSERT

Apple-rosemary tart with vanilla ice cream
바닐라 아이스크림을 곁들인 사과 타르트

Coffee or tea
커피 또는 차

BRUNELLO

170,000

STARTER

Hanwoo beef carpaccio with olive tapenade dressing, black truffle, and parmesan cheese

한우 안심 카파치오 [소고기 _ 국내산 한우]

PASTA

Gragnano-style paccheri pasta with truffle pesto, mushroom, and prosciutto

트러플과 프로슈토를 곁들인 그라냐노 지방의 파케리 파스타
[돼지고기 _ 이태리산]

FISH

Grilled seafood platter

해산물 모듬구이

SALAD

Mushroom & spinach salad with frisée, cheese, and balsamic dressing

시금치와 버섯 샐러드

MAIN

Grilled prime Hanwoo beef tenderloin with seasonal vegetable

최상급 한우 안심구이 [소고기 _ 국내산 한우]

Or

Grilled Australian rack of lamb with seasonal vegetable

참숯에 구운 호주산 양갈비구이 [양갈비 _ 호주산]

DESSERT

Classic chocolate cream cake with cognac flavor

코냑향의 쇼콜라 크림 케이크

Coffee or tea

커피 또는 차

MONTEPULCIANO

300,000

STARTER

Beluga caviar with condiments

벨루가 캐비아

SALAD

Mediterranean-style seafood salad with Italian dressing

지중해식 해산물 샐러드와 이탈리아안 드레싱

FISH

Grilled octopus with boiled potato and olives

감자와 올리브를 곁들인 피문어 구이

PASTA

Homemade lasagna with seafood and bolognese

라자냐 [소고기 _ 호주산]

SURF N TURF

Grilled prime Hanwoo beef tenderloin with live Maine lobster

최상급 한우 안심과 바닷가재구이 [소고기 _ 국내산 한우]

DESSERT

Del Vino’s special vanilla dome affogato

델 비노 스페셜 바닐라 아포카토

Coffee or tea

커피 또는 차