



Italian Restaurant  
**VENEZIA**





## CORÉE PAELLA

꼬레 빠엘라



Crema di Funghi  
Insalata Verde  
Paella alla Coreana  
con Pesce  
Frutta di Stagione  
Caffè o Tè

Caloria 1,002.6 cal  
Fietto Speciale  
Vitamina B, C & miniera

Cream of Mushroom Soup  
Green Salad  
Paella Korean Style,  
with Rice and Seafood  
Fresh Fruits in Season  
Coffee or Tea

Calorie 1,002.6 cal.  
Special Features  
Vitamin B, C &  
minerals in abundance.

양송이 크림 수프  
샐러드  
한국식 해물 돌솥밥  
신선한 과일  
커피 또는 홍차

칼로리 1,002.6cal,  
효능 비타민 B와 C, 철분,  
칼슘이 함유된 코스요리

₩ 30,000

10% service charge and 10% V.A.T. exclusive. (Tipping is not required.)  
10%의 서비스와 10%의 부가세가 포함됩니다. (별첨은 사양합니다.)

## CHEF'S SPECIAL RECOMMENDATION

調理長推薦料理

MENU A ₩32,000



Spaghetti alla Marinara con Pomodoro  
Zupa di Verdura  
Insalata Verde  
Bistecca di Manzo in Sala di Funghi  
Cassata di Napoli  
Caffè o Tè

Spaghetti Mare with Tomato Sauce  
Minestrone Soup  
Fresh Garden Salad  
Ribeye Steak with Wild Mushroom Sauce  
Cassata Napolitana  
Coffee or Tea

해산물 건들인 토마토 소스 스파게티  
이태리식 야채수프  
신선한 야채 샐러드  
알등심 스테이크 양송이 소스  
삼색 아이스크림  
커피 또는 홍차

MENU B ₩38,000



Salmone e Capesante Marinate  
Crema di Funghi  
Lasagne al Forno  
Insalata Verde  
Filetto di Bue e Cotolette d'Agnello con  
Salsa al Pepe e Pomodoro  
Frutta Fresca  
Caffè o Tè

Marinated Salmon and Scallops  
Cream of Mushroom Soup  
Lasagne Gratinée  
Fresh Green Salad  
Beef Tenderloin and Grilled Lamb Chop  
with Pepper Corn Sauce and Tomato Sauce  
Fresh Fruits  
Coffee or Tea

절인 연어와 가리비요리  
양송이 크림수프  
라자니아 그라탕  
신선한 야채 샐러드  
최고기 안심스테이크와 양갈비구이 요리  
신선한 계절 과일  
커피 또는 홍차

MENU C ₩42,000



Lumache alla Veneziana  
Crema di Tartaruga  
Canelloni con Formaggio e Pomodoro  
Insalata Verde di Stagione  
Filetto di Vitello e Aragosta alla Griglia alla  
Salsa di Funghi e Sugo di Aragosta  
Fruta Fresca  
Caffè o Tè

Snail Venezia Style  
Cream of Turtle Soup  
Cannelloni with Cheese, Tomato Sauce  
Seasonal Green Salad  
Veal Tenderloin and Grilled Lobster with  
Cream Mushroom Sauce and Lobster Sauce  
Fresh Fruits  
Coffee or Tea

베네치아식 달팽이 요리  
자라 크림수프  
치즈와 토마토 소스를 건들인 캐넬로니  
계절 샐러드  
송아지 안심스테이크와 바다가재구이 요리  
신선한 계절 과일  
커피 또는 홍차

10% service charge and 10% V.A.T. exclusive. (Tipping is not required.)  
10%의 서비스와 10%의 부가세가 포함됩니다. (별첨은 사양합니다.)



## LIVE LOBSTER SPECIALTIES

### 산 바다가재 特選料理



**LOBSTER A** Market Price  
**Insalata di Funghi**  
**Zuppa di Verdura**  
**Sorbetto**  
**Aragosta alla Griglia con Filetto di Manzo**  
**Insalata di Verde Stagione**  
**Fruta Fresca**  
**Praline**  
**Caffe o Te**

Tiny Mouthful in Surprise, Fresh  
 Mushroom Salad  
 Minestrone Soup  
 Sherbet  
 Grilled Live Lobster and Beef Tenderloin  
 Combinations  
 Seasonal Green Salad  
 Fresh Fruit  
 Sweetness  
 Coffee or Tea

밀반죽을 이용한 바다가재와 달팽이  
 이태리식 야채스프  
 셔벗  
 석쇠구이 바다가재와 쇠고기 안심요리  
 계절 샐러드  
 신선한 과일  
 초콜릿, 생과자  
 커피 또는 홍차



**LOBSTER B** Market Price  
**Capesante Bollite con Insalata e**  
**Salsa di Pomodoro**  
**Crema di Funghi**  
**Sorbetto**  
**Aragosta con Cotolette d'Agnello**  
**Insalata Verde di Stagione**  
**Delizie Veneziane**  
**Praline**  
**Caffe o Te**

Poached Scallop and Herbs Salad with  
 Tomato Dressing  
 Cream of Mushroom Soup  
 Sherbet  
 Live Lobster Thermidor and  
 Lamb Chops  
 Seasonal Green Salad  
 Venezia Delight  
 Sweetness  
 Coffee or Tea

가리비찜과 샐러드  
 양송이 크림 수프  
 셔벗  
 바다가재 크림치즈소스와 양고기  
 계절 샐러드  
 베네치아 후식  
 초콜릿, 생과자  
 커피 또는 홍차

10% service charge and 10% V.A.T. exclusive. (Tipping is not required.)  
 10%의 서비스료와 10%의 부가세가 포함됩니다. (팁은 필요하지 않습니다.)

## A LA CARTE

### 一品料理



1. **Aragosta Viva alla Termidor**  
 Live Lobster Thermidor Classic Style  
 바다가재와 크림치즈 소스



2. **Aragosta alla Griglia con Burro**  
**Whiskey e Vanilia**  
 Grilled Live Lobster with  
 Vanilla Bourbon Butter Sauce  
 바닐라향을 가미한 석쇠구이 바다가재



3. **Aragosta e Filetto di Manzo**  
 Live Lobster and Beef Filet Combinations  
 바다가재와 쇠고기 안심요리



4. **Aragosta e Filetto di Vitello**  
 Live Lobster and Veal Filet Combinations  
 바다가재와 송아지고기 요리

5. **Aragosta e Cotolette d'Agnello**  
 Live Lobster and Lamb Chop Combinations  
 바다가재와 양고기 요리

6. **Aragosta e Abalone di Mare**  
 Live Lobster and Abalone Combinations  
 바다가재와 전복요리

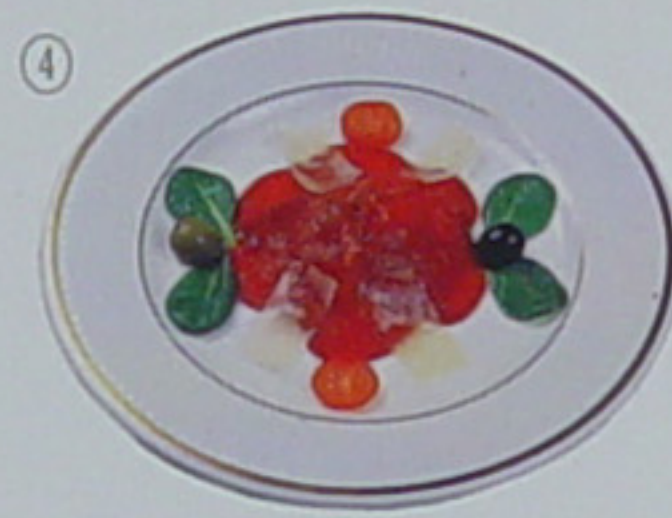
Market Price

10% service charge and 10% V.A.T. exclusive. (Tipping is not required.)  
 10%의 서비스료와 10%의 부가세가 포함됩니다. (팁은 필요하지 않습니다.)



## ANTIPASTI APPETIZERS 전채요리

- ① **Lumache alla Piemontese o al Burro e Aglio**  
Snails with Ham, Mushrooms and Tomato Sauce or  
Garlic Butter Sauce  
이태리식 달팽이 요리 ..... ₩ 10,000
- ② **Gamberi e Capesante all' Aglio e Pomodoro**  
Shrimps, Scallops with Garlic, Basil and Tomato Sauce  
새우, 가리비에 바질, 토마토소스 ..... ₩ 10,000
- ③ **Insalatina di Mare alla Veneziana**  
Assorted Seafood with Olive Oil, Lemon, Basil,  
Venezia Style  
이태리식 해물모듬전채 ..... ₩ 11,000
- ④ **Carpaccio di Manzo con Grana all' Aceto Balsamico**  
Finely Sliced Raw Beef and Parmesan Cheese with  
Balsamic Vinegar  
얇게 썬 쇠고기 안심과 치즈 ..... ₩ 10,500
- ⑤ **Prosciutto della Casa con Melone**  
Home Made Raw Ham with Melon  
멜론을 곁들인 햄 ..... ₩ 9,000
- ⑥ **Carpaccio di Salmone Marinato al Pepe Rosa**  
Thinly Sliced Marinated Salmon with Red Pepper Corn  
올리브오일, 레몬 소스에 절인 연어 ..... ₩ 9,000
- ⑦ **Fegato Doca Con Insalata**  
Gooseliver with Waldorf Salad  
거위간과 월도프샐러드 ..... ₩ 7,000



## LE MINESTRE SOUP 수프

- ⑧ **Brodetto di Pesce alla Livornese**  
Italian Fish Soup with Croutons  
이태리식 해물수프 ..... ₩ 7,000
- ⑨ **Minestrone di Verdure alla Genovese**  
Traditional Italian Vegetable Soup  
전통 이태리식 야채수프 ..... ₩ 6,000
- ⑩ **Zuppa di Cipolle alla Pugliese**  
Onion Soup Pugliese Style  
양파수프 ..... ₩ 7,000
- ⑪ **Crema di Grano Duro**  
Cream of Corn Soup  
옥수수 크림수프 ..... ₩ 6,000
- ⑫ **Crema di Funghi**  
Cream of Mushroom Soup  
양송이 크림수프 ..... ₩ 6,000



10% service charge and 10% V.A.T. exclusive. (Tipping is not required.)  
10%의 서비스차와 10%의 부가세가 포함됩니다. (별첨은 사양합니다.)

## SPAGHETTI 스파게티

- ⑬ **Veneziana**  
Tomato Sauce with Garlic, Onion, Mixed Seafood and  
Mozzarella Cheese  
여러가지 해산물과 치즈를 곁들인 토마토소스 스파게티 ..... Starter ₩ 10,000  
Main ₩ 13,000
- ⑭ **Alle Vongole**  
Choice of White Wine Sauce or Tomato Sauce with  
Clams, Garlic, Chives  
조개, 마늘을 곁들인 백포도주 소스나 토마토소스 스파게티 ..... Starter ₩ 10,000  
Main ₩ 13,000
- ⑮ **Ai Frutti di Mare**  
Tomato Sauce with Garlic and Mixed Seafood  
여러가지 해산물을 곁들인 토마토소스 스파게티 ..... Starter ₩ 10,000  
Main ₩ 13,000
- ⑯ **Alla Bolognese con Polpettine di Carne**  
Meat Sauce and Meat Balls  
완자를 곁들인 쇠고기소스 스파게티 ..... Starter ₩ 10,000  
Main ₩ 13,000
- ⑰ **Carbonara**  
Cream Sauce with Bacon, Egg Yolk, Parmesan Cheese  
베이컨, 계란, 치즈를 곁들인 크림소스 스파게티 ..... Starter ₩ 10,000  
Main ₩ 13,000
- ⑱ **All' Arrabbiata**  
Tomato Sauce, Garlic, Chili, Olive Oil  
마늘, 붉은고추를 곁들인 토마토소스 스파게티 ..... Starter ₩ 10,000  
Main ₩ 13,000
- ⑲ **Al Pomodoro**  
Tomato Sauce with Onion, Garlic, Fresh Tomatoes  
양파, 마늘을 넣은 신선한 토마토소스 스파게티 ..... Starter ₩ 10,000  
Main ₩ 13,000
- ⑳ **Funghi e Prosciutto**  
Cream and Parmesan Cheese with Onion, Garlic, Ham,  
Mushrooms  
햄, 양송이, 치즈를 곁들인 크림소스 스파게티 ..... Starter ₩ 10,000  
Main ₩ 13,000
- ㉑ **Spaghetti Ai Frutti Di Mare Con Pomodoro**  
Buckwheat Spaghetti with Assorted Shell-Fish, Squid and  
Diced Tomato  
여러가지 해산물과 토마토소스를 곁들인 모밀스파게티 ..... Starter ₩ 10,000  
Main ₩ 13,000
- ㉒ **Spaghetti Ai Frutti di Mare Con Crema**  
Buckwheat Spaghetti with Mixed Seafood and Cream Sauce  
여러가지 해산물과 크림소스를 곁들인 모밀스파게티 ..... Starter ₩ 10,000  
Main ₩ 13,000
- ㉓ **Spaghetti Ai Frutti Di Mare Con Pomodoro**  
Green Tea Spaghetti with Mixed Seafood and Tomato Sauce  
해산물과 토마토를 곁들인 차소바 스파게티 ..... Starter ₩ 10,000  
Main ₩ 13,000



10% service charge and 10% V.A.T. exclusive. (Tipping is not required.)  
10%의 서비스차와 10%의 부가세가 포함됩니다. (별첨은 사양합니다.)



## LE PASTE E RISOTTI PASTAS & RICE 파스타와 쌀밥

- ②④ **Paella alla Valenziana**  
Paella Valencia Style, Prepared with Rice and Various  
Kinds of Seafood  
발렌시아식의 해물돌솥밥 ..... ₩ 18,000

- ②⑤ **Ravioli all'Emiliana**  
Stuffed with Meats, Served with Fine Cream Tomato  
Sauce and Parmesan Cheese  
고기를 넣은 토마토소스 라비올리 ..... ₩ 12,000

- ②⑥ **Cannelloni alla Campagnola**  
Tubes of Pasta Stuffed with Meats, Spinach, Mushrooms,  
Gratinated with Mozzarella Cheese  
고기, 시금치, 양송이로 속을 채운 까넬로니 ..... ₩ 12,000

- ②⑦ **Lasagne al Forno**  
Layers of Green Noodles with Meat Sauce and Gratinated  
with Mozzarella Cheese  
쇠고기소스 라자니아 ..... ₩ 12,000



## LE INSALATE SALADS 샐러드

- ②⑧ **Insalata Capricciosa**  
Mixed Salad with Onion, Tuna, Ham, Cheese, Olive,  
Pimento, Egg  
주방장 특선 샐러드 ..... ₩ 7,000  
Large ₩ 10,000

- ②⑨ **Insalata di Pomodori**  
Italian Tomato Salad with Onion and Olive  
토마토 샐러드 ..... ₩ 6,000

- ③⑩ **Insalata Verde con Acciughe**  
Green Salad with Anchovies  
엔초비를 곁들인 샐러드 ..... ₩ 6,000

- ③① **Insalata Mista alla Veneziana**  
Mixed Salad Venezia Style  
베네치아식 모듬샐러드 ..... ₩ 6,000



10% service charge and 10% V.A.T. exclusive. (Tipping is not required.)  
10%의 서비스료와 10%의 부가세가 포함됩니다. (별첨은 사양합니다.)

## IL PESCE FISH 생선요리

- ③② **Astice alla Livornese**  
Lobster Tail with Capers, Fine Tomato Sauce and Saffron  
Rice  
바다가재요리 ..... Market Price

- ③③ **Trancio di Salmone Vino Bianco**  
Steamed Salmon with Vegetables and White Wine Sauce  
연어찜에 백포도주소스 ..... ₩ 21,000

- ③④ **Sogliola al Limone**  
Grilled Whole Dover Sole with Lemon and Garlic Sauce  
허가자미구이에 레몬 마늘소스 ..... ₩ 23,000

- ③⑤ **Filetti di Sogliola con Aragosta alle due  
Salze**  
Combination of Filet of Sole and Lobster Tail with Fine  
Lobster Sauce  
허가자미와 바다가재구이 ..... ₩ 27,000

- ③⑥ **Gamberoni alla Griglia all'Italiana**  
Grilled King Prawns Italian Style  
이태리식 왕새우 구이 ..... ₩ 23,000

- ③⑦ **Filetti di Triglie al Pomodoro Fresco e  
Olive Nere**  
Filet of Red Snapper with Fresh Tomato Sauce and Olive  
적도미 요리 ..... ₩ 22,000



## LE CARNI MEATS 육류

- ③⑧ **Scaloppine di Vitello ai Funghi**  
Veal Escalopes with Mushroom Sauce  
송아지고기에 양송이 소스 (120g) ..... ₩ 24,500

- ③⑨ **Filetto di Manzo ai due Peppi**  
Beef Tenderloin with Pepper Corn Sauce  
쇠고기안심스테이크에 후추소스 (160g) ..... ₩ 23,500

- ④⑩ **Battuta di Manzo con Burro e Acciughe**  
Sirloin Steak Topped with Anchovies Butter  
쇠고기등심스테이크 (180g) ..... ₩ 23,000

- ④① **Bistecca di Manzo con Funghi Selvatici**  
Ribeye Steak with Green Pepper Corn and Mushroom Sauce  
알등심 스테이크에 양송이소스 (180g) ..... ₩ 23,000

- ④② **Cotolettine d'Agnello al Sapore del Basilico**  
Grilled Lamb Chops with Fresh Herb and Fine Basil Sauce  
양갈비구이에 바질소스 (210g) ..... ₩ 22,000

- ④③ **Bistecca con l'Osso alla Fiorentina**  
Grilled T-Bone Steak Fiorentina Style  
타본 스테이크 (330 ~ 350g) ..... ₩ 26,000

- ④④ **Petto d'Anatra al Sapore d'Arancio**  
Duck Breast with Orange Sauce  
오리가슴살요리에 오렌지소스 (180 ~ 190g) ..... ₩ 19,000

- ④⑤ **Petti di Pollo alla Caprese**  
Chicken Breast with Ham, Cheese and Fine Tomato Sauce  
닭가슴살요리에 토마토소스 (160 ~ 170g) ..... ₩ 18,000



10% service charge and 10% V.A.T. exclusive. (Tipping is not required.)  
10%의 서비스료와 10%의 부가세가 포함됩니다. (별첨은 사양합니다.)



## PIZZE

### PIZZA 피자

- ④6 **Pizza Quattro Stagioni**  
Topped with Italian Ham, Beef, Sausage and Seafood  
모듬 피자..... ₩ 15,000  
Large ₩ 18,000
- ④7 **Pizza alla Bolognese**  
Ground Beef, Tomatoes, Mozzarella Cheese, Onion  
Garlic, Green-Red Pimento 쇠고기 피자..... ₩ 14,000
- ④8 **Pizza bella Napoli**  
Salami, Tomatoes, Mozzarella Cheese, Green Peppers,  
Olive, Anchovies 살라미 피자..... ₩ 14,000
- ④9 **Pizza alla Marinara**  
Shrimps, Squid, Tomatoes, Garlic, Mozzarella Cheese  
해물 피자..... ₩ 14,000
- ⑤0 **Pizza alla Sanmarco**  
Bacon, Tomatoes, Onion, Green-Red Pimento and  
Mozzarella Cheese 베이컨 피자..... ₩ 14,000



## DOLCI

### DESSERTS 후식

- ⑤1 **Assortimento di Dolci della Casa**  
Your Choice of Assorted Home Made Cake  
여러가지 종류의 케이크 (선택)..... ₩ 5,000
- ⑤2 **Spumone al Cioccolato**  
Chocolate Mousse 초콜릿 무스..... ₩ 4,800
- ⑤3 **Crema di Caramello**  
Cream Caramel 크림 캐러멜..... ₩ 4,800
- ⑤4 **Cassata alla Siciliana**  
Ice Cream Cake 삼색 아이스크림..... ₩ 4,800
- ⑤5 **Nostri Gelati**  
Home Made Ice Cream 베네치아 아이스크림..... ₩ 5,500
- ⑤6 **Frutta Fresca di Stagione**  
Seasonal Fresh Fruits 계절과일..... ₩ 7,000
- ⑤7 **Formaggi Misti**  
Assorted Cheese 모듬치즈..... ₩ 13,000
- ⑤8 **Macedonia di Frutta e Sorbetti**  
Fresh Fruit Salad with Sherbet 계절과일과 셔벗..... ₩ 6,000



## CAFFE

### COFFEE 커피

- ⑤9 **Cappuccino**  
Espresso Coffee with Cacao, and Whipped Cream  
카카오를 가미한 커피..... ₩ 7,000
- ⑥0 **Caffé Espresso**  
에스프레소 커피..... ₩ 4,500
- ⑥1 **Caffé Normale**  
Mocha Coffee 모카 커피..... ₩ 3,800



10% service charge and 10% V.A.T. exclusive. (Tipping is not required.)  
10%의 서비스료와 10%의 부가세가 포함됩니다. (個別 價目은 詳讀합니다.)



## Venezia Special



### Set A

Sauteed Scallops in Tomato Sauce with Herbs  
가리비와 향초 샐러드

Onion Soup  
양파 수프

Salad "Venezia" with Choice of Dressing  
베네치아 샐러드

Grilled Lobster and Filet of Beef with  
Pepper Corn Sauce  
바다가재와 쇠안심 구이

Chocolate Pave Vanilla Ice Cream and  
Apple Strudel  
초콜릿파베와 사과 스트루델

Coffee or Tea  
커피 또는 홍차

₩40,000



### Set B

Escargot in Aromatic Butter "Burgundy Style"  
시금치와 향초를 가미한 달팽이 요리

Cream of Mushroom Soup  
양송이 크림 수프

Salad "Venezia" with Choice of Dressing  
베네치아 샐러드

Pan Fried Filet of Sole with  
Lemon Butter Sauce  
허가자미 요리와 레몬 버터 소스

Fresh Fruits  
신선한 계절과일

Coffee or Tea  
커피 또는 홍차

₩35,000

10% service charge & 10% V.A.T. exclusive. (Tipping is not required)  
10% 서비스료와 10% 부가세가 포함됩니다. (個別 價目은 詳讀합니다.)

Italian Restaurant  
**VENEZIA**





HOTEL LOTTE

WORLD