**[맛집] 내 인생 최고의 요리를 만나다! 뉴 이탈리안 맛집 BEST 5**

(125화) 망원동 ‘브뤼서리 서교’, 청담동 ‘티톨로’, 연남동 ‘Al Choc’, 도산공원 ‘엘오미노’, 시청 ‘디어와일드’

2019.11.09 00:21

<http://www.enewstoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=1348112&fbclid=IwAR0Gh23KvBxnbNP7CtMWcBIdwfvPqv-DNZnlcTv6c6GEulX1O92KAHPMX-U>

이탈리안 레스토랑은 흔히 가게 이름과 함께 ‘오스테리아’, ‘트라토리아’, ‘리스토란테’ 등의 명칭을 쉽게 볼 수 있다. 이 명칭은 매장의 규모와 서비스를 세분화한 것으로 이 뜻만 알아도 서비스의 질이나 대략의 가격 범위를 가늠해 볼 수 있다. 오스테리아는 간단한 와인과 음식을 서비스하는 식당으로 가장 편하게 들릴 수 있는 곳을 의미한다. 트라토리아는 오스테리아보다는 어느 정도 서비스의 퀄리티가 높으면서도 캐주얼함을 동시에 가지고 있는 식당을 의미한다. 캐주얼하면서도 코스 요리를 내는 등 구색을 갖췄다. 리스토란테는 가장 격식이 있는 고급 식당을 뜻한다.  
  
가장 고급의 식당이라고 해서 최고의 맛을 담보하는 것은 아니다. 오스테리아 레스토랑들도 미슐랭 등에서 좋은 평가를 받고 있는 곳이 많다. 캐주얼한 성격 탓에 셰프의 실험적 메뉴도 종종 만나볼 수 있는 장점이 있고, 플레이팅이나 서비스에서도 틀에 박히지 않은 신선한 변주가 가능하다.  
  
서울 청담동과 압구정 도산공원 주변에는 미피아체, 톡톡, 몽고네, 보나세라, 뚜또베네, 리스토란테 에오, 더키친살바토레쿠오모, 그라노, 볼피노, 쿠촐로테라짜, 티톨로, 가드너아드리아, 오스테리아꼬또, 멜팅샵, 엘오미노, 보테가로, Terra13, 펄쉘, 치즈룸, 스코파더셰프, 페어링룸, 가디록, 스파크, MUOKI, 쵸이닷, 파스토, 쏠레이, Benebene2010, 레스토랑 오세득, 다로베, 더그린테이블, 루카511, 월로뜨, 테스트키친, 그랑씨엘, 레이지쿠오레, 비스포크420 등 유명 이탈리안 레스토랑이 즐비하다.  
  
그 밖의 서울지역에는 이태원 마렘마, 이태원 ILCHIASSO, 해방촌 쿠촐로, 연남동 AlChoc, 경리단길 비스테까, 한남동 세컨드키친, 서촌 두오모, 광화문 뽐모도로, 남산 엔그릴, 남산 하베스트남산, 삼청동 떼레노, 경리단길 토레엔, 서촌 까델루뽀, 녹사평 트레비아, 이태원 단골집, 삼청동 이태리재, 부암동 파올로데마리아, 광화문 보칼리노, 서촌 가스트로통, 을지로 그랑블루, 서촌 비스트로친친, 서촌 갈리나데이지, 남산 페스타바이민구, 서촌 김씨리스토란테, 상암 트라토리아몰토, 한남동 오스테리아오르조, 서촌 올리바가든, 합정 오스테리아샘킴, 성수 팩피, 홍대 상수 챠오, 한남동 라샌독오스테리아, 한남동 오만지아, 합정 빠넬로, 이태원 하드투포겟, 합정 첸토페르첸토, 충무로 파스타마켓, 합정 카밀로라자네리아, 서촌 까사디쉐프, 이태원 이타인, 망원동 브뤼서리 서교, 명동 ROOM201, 건대 채낙영소년상회, 명동 비꼴로, 연남동 바다파스타, 한남동 로얄맨션, 대학로 디마떼오, 시청 라칸티나, 건대 로니로티, 망원 코브라파스타클럽, 연남동 감칠, 해방촌 오리올, 부암동 스톤힐, 남대문 밀레니엄힐튼서울일폰테, 광장동 비스타워커힐서울델비노, 한남동 윤세영식당, 신촌 지노, 연희동 에노테카오토, 한남동 파스타프레스카, 홍대 ALLATORRE, 신촌 라구식당, 익선동 간판없는가게, 서촌 에노테카친친, 건대 다원식당, 을지로 녁, 한남동 뇨끼바, 연남동 윤성용레스토랑, 금호동 고메트리, 성수 오스테리아쟌니, 연남동 바라티에, 성수 보이어, 연희동 마우디, 신촌 고래파스타, 군자 Amuni, 합정 토파, 상수 윤씨밀방, 여의도 올라, 가로수길 테이블스타, 양재도곡 스타쉐프, 도곡 이수부, 도곡 그안에맛있는이탈리안, 서초 TAVERN38, 서래마을 르지우, 대치동 구란구스또, 서래마을 도우룸, 방배 테이블포포, 방배 플라워차일드, 역삼역 에빗, 송파 송리단길 콘메, 서래마을 볼라레, 역삼 지아니스나폴리, 잠실 빈티지1981, 서래마을 톰볼라, 서래마을 비스트로누, 논현 일치, 양재 비스트로이안스, 신사 가로수길 가티, 서울대 샤로수길 모힝, 서래마을 라모라, 경리단길 장진우식당, 서래마을 레스트로, 가로수길 끌림이탈리아, 송리단길 러반로제, 가로수길 노멀바이류니끄, 방배 파스타포포, 방배 와일드플라워 등이 유명하다.   
  
전국 이탈리안 레스토랑으로는 의왕 백운호수 올라, 안산 고잔 유니스의정원, 안양 평촌 싼타루치아, 부천 중동 나리스키친, 판교 베네쿠치, 일산 양지미식당, 일산 쉐프온테라스, 용인 보정동 비니에올리, 평택 몬테비안코, 분당 서현 돈파스타, 분당 정자 쏘렐라, 일산 풍동 pino, 일산 장기동 트리플제이, 송도 라비스타, 송도 향수레스토랑, 송도 임파스토, 부평 피플즈, 부평 에픽, 청라 이태리공방, 일산 은수테이블, 하남 드까르멜릿, 양평 라리아레스토랑, 분당 정자 벨라로사, 파주 헤이리 잇탈리, 파주 다이닝노을, 판교 세렌, 판교 제로투나인, 판교 라디오베이, 판교 빈티지 1988, 수원 트라토리아 식구, 일산 BARN110, 파주 아다마스253, 분당 지오쿠치나, 일산 열두시테이블, 파주 업스테어키친, 부산 서면 오스테리아라치베타, 부산역 초량 오스테리아부부, 부산 전포 음주양식당 오스테리아 어부, 동래 올리브장작, 수영 엘올리브, 기장 마레레스토랑, 서면 비토, 수영 비스토레, 남포동 에데라, 해운대 이태리부부, 해운대 키친동백, 해운대 파크하얏트 부산다이닝룸, 대구 동성로 VIN PLUS, 수성못 뜨삽, 지산동 라벨라쿠치나, 대명동 쌤스토리, 황금동 더키친노이, 대봉동 올가닉신라, 반월당 피키차일드다이닝, 동성로 퀴진59-2, 삼덕동 작은, 광주 상무 구르메키친, 수완지구 타오, 양림동 양림파인트리, 양림 어니스트식스티, 충장로 동명동 아우어파스타, 대전 둔산 이태리국시, 연구단지 살루떼, 계룡산 라루체, 유성 누오보나폴리, 유성 바질리코레스토랑, 도안 비바릴리, 달동테이블, 창원 알베토, 김해 엘리멘츠, 창원 쏘풀, 남해 절믄나매, 통영 오월, 경주 시즈닝, 경주 소사이어티나귀, 전주 차녀, 전주 프리모파스타, 전주 리스토란테콜리, 전주객사 파스톨로지, 청주 시어링룸, 청주 파브리카, 음성 미스도키친, 제주 성산 휘닉스호텔 민트, 안덕 비오토피아, 표선 해비치호텔앤드리조트밀리우, 남원 요네주방, 세화 부엌인세화, 우도 섬소나이, 한경면 맛있는폴부엌, 제주시 쿠쿠아림 등이 유명하다. 인생 최고의 요리를 만나 볼 수 있는 뉴 이탈리안 레스토랑 BEST5를 만나보자  
  
◇ 감칠맛 가득한 소스에 어우러진 부드러운 생면, 망원동 ‘브뤼서리 서교’  
  
2019년 9월 망원동에 새롭게 문을 연 ‘브뤼서리 서교’. 호주 미슐랭 3스타 레스토랑 ‘3hat’의 총괄 셰프 출신 송도하 셰프가 운영하는 곳이다. 바 형태로 이루어진 좌석에서 셰프가 제공되는 음식에 대한 설명을 더하며, 한층 깊이 있는 식사를 즐길 수 있다. 대표 메뉴 ‘라구 딸리아뗄레’는 완성된 파스타 위로 즉석에서 치즈 가루를 갈아 올려준다. 매장에서 직접 뽑아낸 생면을 이용하여 쫄깃하면서도 부드러운 식감이 살아있는 면발에는 감칠맛 가득한 소스가 진득하게 배어있다. 드라이 에이징 숙성을 통해 짙은 풍미를 살린 채끝살에 바삭한 웻지 감자를 곁들인 ‘채끝 스테이크’도 파스타와 함께 즐겨 찾는다.   
  
▲위치: 서울 마포구 월드컵로12길 10 ▲영업시간: 매일 12:00 – 21:30, B/T 15:00 – 17:30, 월요일 휴무 ▲가격: 라구 딸리아뗄레 1만7000원, 채끝 스테이크 1만8900원 ▲후기(식신 내꿈은비제이): 오픈하자 맛자 망원동 핫플로 등극한 브뤼서리 서교는 라구 파스타가 정말 미친 듯이 맛있어요. 요즘 지루한 다른 레스토랑 음식 맛에 비해서 아주 감칠맛 느끼는 팍팍 당기는 맛입니다. 소 뽈살도 메쉬 포테이토랑 같이 먹으면 찰떡 궁합입니다.  
  
◇ 입안 가득 퍼지는 트러플의 짙은 풍미, 청담동 ‘티톨로’  
  
‘티톨로’는 ‘그라노’, ‘스코파더쉐프’, ‘파스토’ 등 유명 이탈리안 레스토랑에서 경력을 쌓은 강윤석 셰프가 선보이는 정통 이탈리안 요리를 만나볼 수 있는 곳이다. 어둑어둑한 조명 속 와인병과 꽃을 이용하여 꾸민 매장 내부는 로맨틱한 분위기가 느껴진다. 대표 메뉴는 꼬불꼬불한 모양이 인상적인 마팔디네 면에 꾸덕꾸덕한 트러플 소스가 어우러진 ‘TRUFFLE’. 트러플 버터와 딸레지오 치즈 등으로 맛을 낸 소스가 널찍한 면 가득 묻어 있어 트러플의 짙은 풍미를 고스란히 느낄 수 있다. 파스타에 트러플 슬라이스를 추가하여 더욱 풍성한 트러플의 풍미를 즐겨도 좋다.  
  
▲위치: 서울 강남구 선릉로162길 27-3 ▲영업시간: 매일 18:00 – 01:00 ▲가격: TRUFFLE 3만6000원, SEA URCHIN 3만원 ▲후기(식신 영s카핀): 트러플 요리를 정말 좋아하신다면, 티톨로의 트러플 파스타를 정말 강추해요! 트러플 맛이 아주 진동을 해요! 분위기도 좋아서 특별한 기념일에 가도 참 좋을 것 같아요.  
  
◇ 이탈리아 현지의 맛을 고스란히 재현하는, 연남동 ‘Al Choc’   
  
이탈리아 베네치아 출신의 마르코 셰프가 이탈리아 여러 지역의 전통 요리를 바탕으로 음식을 만드는 ‘Al Choc’. 본토의 맛을 최대한 구현하기 위해, 치즈, 올리브 오일, 발사믹 식초, 파스타 등 대부분의 식재료들을 이탈리아에서 직접 공수해온다. 대표 메뉴 ‘카포나타 부라타’는 푸릇한 새싹 채소 위로, 불그스름한 채소 볶음, 하얀 부라타 치즈를 순서대로 올려 알록달록한 색감이 시선을 끈다. 발사믹 식초가 뿌려진 바게트 위로 채소와 부라타 치즈를 올려 한입에 먹으면 채소의 은은한 단맛과 담백하면서도 고소한 치즈의 맛이 조화롭게 어울린다. 이탈리아 와인부터 스페인 와인, 칠레 와인 등 음식에 곁들이기 좋은 주류도 다양하게 준비되어 있다.   
  
▲위치: 서울 마포구 성미산로26길 43 ▲영업시간: 평일 17:30 – 23:00, 주말 12:00 – 23:00, 월요일 휴무 ▲가격: 카포나타 부라타 1만5800원, 트러플 뇨끼 2만2500원 ▲후기(식신 레오레오절므니): 처음 방문이라 추천받아서 먹었는데 부라타 요리는 치즈가 신선하게 먹자마자 느껴지고 트러플 뇨끼는 쫀득쫀득한 식감이 아주 제대로였어요.  
  
◇ 재료 본연의 맛을 담아내는, 도산공원 ‘엘오미노’  
  
‘엘오미노’는 이탈리아 토털 라이프스타일 브랜드 헨비 베글린에서 오픈한 이탈리안 레스토랑이다. 이탈리아에서 수입한 최상 식재료 본연의 맛과 풍미를 살린 음식을 만들고자 한다. 식사를 주문하면 피에몬테 지역에서 수제로 만든 그리시니와 플랫 브레드를 식전빵으로 제공한다. 대표 메뉴는 바지락, 모시조개 등을 끓인 조개 육수와 사르데냐 지역 숭어 알로 만든 보따르가(어란)로 맛을 낸 ‘사르데냐 보따르가 페델리니’. 짭짤하면서도 녹진한 맛을 담아낸 파스타를 맛보는 순간, 해산물의 감칠맛이 입안 가득 감긴다. 이탈리아 다이닝 문화를 배우고 요리를 직접 만들어 볼 수 있는 쿠킹 클래스도 정기적으로 운영하고 있다.   
  
▲위치: 서울 강남구 선릉로153길 22 2층 ▲영업시간: 매일 11:30 – 22:00, B/T 15:00 – 17:30, 일요일 휴무 ▲가격: 사르데냐 보따르가 페델리니 2만8000원, 아스파라거스 프레골라 2만5000원 ▲후기(식신 호핏호핏햇): 저는 식당에서 분위기랑 친절함을 가장 우선으로 꼽는데 올해 가본 곳 중에 가장 만족스러웠어요. 트러플도 먹고 싶었지만, 어란 파스타는 한 번도 먹어 본 적이 없어서 도전해봤는데 진짜 바다의 맛이 느껴지는 것 같았습니다.  
  
◇ 제철 재료로 선보이는 풍성한 코스요리, 시청 ‘디어와일드’  
  
시청역 6번 출구 인근 더플라자호텔 2층에 위치한 파인 다이닝 레스토랑 ‘디어와일드’. 스와니예 레스토랑 그룹에서 스와니예와 도우룸에 이은 세 번째 브랜드이다. 점심과 저녁 각각 코스 요리로 메뉴로 준비되어 있으며 구성에 따라 일반 코스와 스페셜 코스로 나눠진다. 대표 메뉴 ‘런치 스페셜 코스’는 아뮤즈 부쉬를 시작으로 병어 우니 세비체와 해산물 칩, 생선찜, 소갈비살 웰링턴, 단호박 타르트, 음료가 차례대로 제공된다. 메인 메뉴 ‘소갈비살 웰링턴’은 저온 조리한 소갈빗살을 세라노햄과 뒥셀, 퍼프 페이스트리로 감싸 구워 낸 요리로 부드럽고 촉촉한 육질이 일품이다. 코스 요리는 제철 재료를 이용하여 계절마다 메뉴가 변경되니 참고할 것.   
  
▲위치: 서울 중구 소공로 119 ▲영업시간: 매일 12:00 – 22:30, B/T 15:00 – 18:00 ▲가격: 런치 스페셜 코스 10만원, 디너 코스 12만원 ▲후기(식신 리뽀뿌뽀): 이전에 스와니예에서 너무 맛있게 먹었던 경험이 있어, 새로운 레스토랑 런칭했다는 소식 듣고 찾아갔어요! 라비올리, 웰링턴 등 이준 셰프님의 시그니쳐 요리를 맛볼 수 있어 좋았구요. 미리 예약하면 룸에서 그릴 요리도 먹을 수 있다고 해서 다음 기념일엔 꼭 가보고 싶더라고요!