**[맛집] 내 인생 최고의 파스타를 만나다! 파스타 맛집 신흥 강자 BEST 5**

(145화) 성수 ‘팩피’, 한남동 ‘오스테리아 오르조’, 상암 ‘트라토리아 몰토’, 한남동 ‘파스타프레스카’, 을지로 ‘임마지노’

2020.03.28 00:05

<http://www.enewstoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=1377577&fbclid=IwAR25WSFDyBTgCqzSzwvY0Y6e0yMSzSoNZy9izynUo3xL3t8gLufBPA9zGi8>

‘파스타’는 밀가루에 물을 넣고 만든 반죽을 소금물에 넣고 삶아 만든 이탈리아 요리를 일컫는 음식이다. 기원전 1세기경부터 라자냐를 먹은 기록이 있을 정도로 이탈리아인들의 오랜 주식으로 여겨져 왔던 파스타는 19세기 말 이탈리아 이민자들을 통해 다양한 나라 곳곳에 알려지기 시작해, 오늘날에는 전 세계인들에게 많은 사랑을 받고 있다. 파스타는 우리에게 익숙한 길쭉하고 얇은 스파게티와 칼국수처럼 넓적한 탈리아텔레, 끝을 사선으로 자른 튜브 모양의 펜네, 고기와 채소로 만든 소로 속을 채운 라비올리 등 면의 결, 길이, 너비, 모양 등에 따라 수백가지의 종류로 나뉜다. 우리나라에서도 특별한 날에 먹는 음식에서 일상 속에서 즐기는 음식으로 자리 잡으며 맛에 대한 기대감을 높이고 있다. 면의 종류는 물론 소스, 들어가는 재료에 따라 각양각색의 맛을 내며 처음 접해보는 이색 파스타부터 이탈리아 현지의 맛을 재현한 정통 파스타까지 다채로운 미식의 세계가 펼쳐진다.  
  
파스타 맛집으로는 이태원 마렘마, 압구정 몽고네, 이태원 IL CHIASSO, 압구정 톡톡, 해방촌 쿠촐로, 성수 팩피, 상암 트라토리아몰토, 한남동 오스테리아오르조, 한남동 파스타프레스카, 연남동 Al Choc, 도산공원 그라노, 도산공원 볼피노, 서래마을 도우룸, 도산공원 더키친살바토레쿠오모, 도산공원 엘오미노, 청담 Terra13, 을지로 임마지노, 가로수길 일무레또, 청담동 티톨로, 삼청동 이태리재, 해방촌 오리올, 남대문 밀레니엄힐튼서울 일폰테, 성수 보이어, 익선동 간판없는가게, 청담 파스토, 서래마을 레스트로, 가로수길 끌림이탈리아, 방배 파스타포포, 송파 송리단길 콘메, 한남동 오르조애프터8, 서래마을 볼라레, 도산공원 레이지쿠오레, 청담 다로베, 서초 TAVERN38, 서래마을 르지우, 도산공원 비스포크420, 도산공원 테스트키친, 서촌 에노테카친친, 합정 카밀로라자네리아, 서촌 까사디쉐프, 이태원 이타인, 삼청동 떼레노, 청담동 쿠촐로테라짜, 서래마을 톰볼라, 건대 다원식당, 을지로 녁, 연희동 에노테카오토, 연남동 윤성용레스토랑, 서촌 비스트로친친, 연남동 감칠, 광화문 뽐모도로, 청담동 미피아체, 청담동 보나세라, 홍대 상수 트라토리아 챠오, 한남동 라샌독오스테리아, 한남동 오만지아, 서래마을 라씨에트, 서울대 샤로수길 모힝, 서래마을 라모라레스토랑, 합정 빠넬로, 이태원 윤현찬셰프의 하드투포겟, 합정 첸토페르첸토, 청담 에빠뉘, 청담 시고로, 청담 10꼬르스꼬모, 도산공원 있을재, 도산공원 파씨오네, 도산공원 라미띠에, 신사동 홍신애솔트, 도산공원 꼬에모, 압구정 쿠쿠치나, 압구정 치즈룸, 청담 오아시스, 송파 엘리스리틀이태리, 송파 VABENE, 송파 씨젬므쥬르, 은평 트라토리아피우, 서래마을 윤, 충무로 파스타마켓, 청담동 리스토란테 에오, 도산공원 가드너아드리아, 압구정 오스테리아꼬또, 도산공원 멜팅샵, 남산 페스타바이민구, 경리단길 비스테까, 한남동 세컨드키친, 서촌 두오모, 남산 엔그릴, 남산 하베스트남산, 경리단길 토레엔, 서촌 까델루뽀, 녹사평 트레비아, 이태원 단골집, 부암동 파올로데마리아, 광화문 보칼리노, 서촌 가스트로통, 을지로 그랑블루, 서촌 갈리나데이지, 서촌 올리바가든, 합정 오스테리아샘킴, 망원동 브뤼서리 서교, 명동 ROOM201, 명동 비꼴로, 연남동 바다파스타, 한남동 로얄맨션, 건대 로니로티, 망원 코브라파스타클럽, 부암동 스톤힐, 광장동 비스타워커힐서울 델비노, 한남동 윤세영식당, 홍대 ALLATORRE, 신촌 라구식당, 한남동 뇨끼바, 금호동 고메트리, 성수 오스테리아쟌니, 연남동 바라티에, 연희동 마우디, 신촌 고래파스타, 군자 Amuni, 합정 토파, 청담 보테가로, 청담 Scopa The Chef, 청담 페어링룸, 청담 가디록, 압구정 스파크, 청담 MUOKI, 청담 쵸이닷, 청담 쏠레이, 청담 Benebene2010, 청담 레스토랑 오세득, 압구정 더그린테이블, 청담 루카511, 청담 윌로뜨, 도산공원 그랑씨엘, 상수 윤씨밀방, 여의도 올라, 가로수길 테이블스타, 양재도곡 스타쉐프, 도곡 이수부, 도곡 그안에맛있는이탈리안, 대치동 그란구스또, 방배 테이블포포, 방배 플라워차일드, 역삼 지아니스나폴리, 잠실 빈티지1981, 서래마을 비스트로누, 논현 일치, 반포 다이닝 바 이안스, 경리단길 장진우식당, 송리단길 러반로제, 방배 와일드플라워, 의왕 백운호수 올라, 분당 서현 돈파스타, 일산 장기동 트리플제이, 송도 임파스토, 부산역 오스테리아부부, 전포 음주양식당 오스테리아 어부, 해운대 파크하얏트 부산 다이닝룸, 제주 성산 휘닉스호텔 민트, 안덕 비오토피아 레스토랑, 표선 해비치호텔 밀리우, 망원동 세도식, 이태원 단골집, 일산 양지미식당, 분당 정자 쏘렐라, 수영 엘올리브 등이 유명하다. 인생 최고의 파스타를 만날 수 있는, 파스타 맛집 신흥 강자 BEST5를 만나보자.  
  
◇ 독창적인 재료의 조화가 돋보이는, 성수 ‘팩피’  
  
‘팩피’는 감자, 오징어, 고수 등의 이색적인 재료를 활용하여 다른 곳에서 맛보기 힘든 독창적인 파스타를 선보인다. 매장 내부는 주방과 창문 넘어 보이는 풍경을 바라보며 식사를 즐길 수 있는 바 좌석으로만 이루어져 있다. 대표 메뉴는 브라운 버터 소스에 오징어, 리가토니, 로메인, 견과류를 볶아 고소함을 살린 뒤 토치로 겉면을 그을려 불향을 더한 ‘오징어 리가토니’. 진한 버터의 풍미를 머금고 있는 리가토니와 오징어는 쫄깃한 식감이 살아 있어 씹는 재미를 높여준다. 면 위로 오이와 고수가 수북하게 쌓인 비주얼이 싱그러운 느낌을 주는 ‘고수 스파게티’도 인기 메뉴다. 진한 퓨레와 청량하게 끝을 마무리하는 고수의 조화가 매력적이다.  
  
▲위치: 서울 성동구 왕십리로 136 ▲영업시간: 매일 11:30 – 22:00, B/T 15:00 – 18:00, 월, 화요일 휴무 ▲가격: 오징어 리가토니 2만2000원, 고수 스파게티 2만원 ▲후기(식신 마시멜로이야기): 처음 보는 신기한 메뉴들이 많았어요. 가장 유명한 오징어 리가토니 먹었는데 소스가 대박 맛있어서 계속 들어가요. 매장이 큰 편이 아니라 여유롭게 먹고 싶으시다면 예약하고 방문하시는 걸 추천합니다.  
  
◇ 짙은 트러플의 풍미를 담아낸, 한남동 ‘오스테리아 오르조’  
  
서래마을의 유명 파인 다이닝 ‘스와니예’의 수석 셰프 출신 김호윤 셰프가 운영하는 ‘오스테리아 오르조’. 연희동에서 한남동에서 매장 이전을 하며 분위기가 한층 고급스러워졌다. 테이블에 등장하자마자 진하게 풍기는 트러플 향이 입맛을 돋워주는 ‘White Ragu Pasta with Truffle’이 대표 메뉴다. 잘게 다진 소고기와 달걀 노른자, 크림, 치즈, 트러플 페이스트를 함께 24시간 동안 푹 끓여낸 소스가 면발 사이사이 배어들어 진득한 맛을 느낄 수 있다. 1만원의 비용을 추가하면 즉석에서 생 트러플을 갈아 올려줘, 한 단계 높은 트러플의 풍미를 경험할 수 있다.  
  
▲위치: 서울 용산구 한남대로20길 47 ▲영업시간: 매일 12:00 – 22:00, B/T 15:00 – 17:30 ▲가격: White Ragu Pasta with Truffle 2만7000원, Spicy Crab Risotto 2만6000원 ▲후기(식신 짱구극장판): 화이트 라구 파스타는 면발이 얇아서 그런지 소스 맛이 더 잘 느껴졌어요. 소고기 다진 것도 은근 많이 올라가 있어서 듬뿍듬뿍 올려 먹어도 부족하지 않았어요. 스파이시 크랩 리조또는 은근하게 매콤한 소스가 느끼함을 잡아줘 라구 파스타랑 궁합이 좋더라구요!  
  
◇ 국내산 재료로 선보이는 이탈리아의 맛, 상암 ‘트라토리아 몰토’  
  
‘트라토리아 몰토’는 이탈리아 정통 레시피를 기반으로 소박하면서도 정감 넘치는 음식을 추구하는 곳이다. 통영산 굴, 제주산 딱새우와 흑돼지, 한우 등 각 산지에서 공수한 국내산 재료로 시칠리아, 로마, 피에몬테 등 이탈리아 각지 스타일로 음식을 풀어낸다. 대표 메뉴는 오일 베이스에 저염 명란으로 짭조름한 감칠맛을 살린 ‘명란 스파게티’. 고흥산 유자를 첨가하여 산뜻하게 퍼지는 풍미와 깔끔하게 떨어지는 뒷맛이 일품이다. 세 종류의 전채요리를 시작으로 오늘의 파스타, 채끝 스테이크, 디저트의 구성을 합리적인 가격으로 즐길 수 있는 ‘런치 코스’도 즐겨 찾는다.  
  
▲위치: 서울 마포구 월드컵북로 332-12 ▲영업시간: 매일 12:00 – 22:00, B/T 15:00 – 18:00 ▲가격: 명란 스파게티 1만8000원, 런치코스 3만9000원 ▲후기(식신 오빠달려): 명란 스파게티를 워낙 좋아해서 여기저기 먹어 봤는데 유자 향이 나는 건 처음이었어요! 생각지도 못한 조합인데 너무 잘 어울리고 명란 자체도 짜지 않고 딱 좋았습니다. 이날은 파스타 단품만 먹었는데 다음에는 코스로 도전해봐야겠어요!  
  
◇ 다채로운 생면 파스타의 세계, 한남동 ‘파스타프레스카’  
  
이탈리아어로 생면 파스타를 뜻하는 ‘파스타프레스카’. 상호처럼 스파게티니, 라자냐, 뇨끼, 타야린, 레지네테, 키타라 등 매장에서 직접 만든 생면을 이용한 파스타를 맛볼 수 있다. 대표 메뉴 ‘Pan Seared Gnocchi’는 트러플과 버섯의 진한 풍미가 담긴 크림 소스 위로 감자 반죽을 뭉뚝하게 빚은 뇨끼를 올려 제공한다. 겉면을 노릇노릇하게 구운 뇨끼는 겉면의 바삭함과 안쪽의 쫀득한 식감의 조화가 돋보인다. 담백한 감자 맛이 은은하게 맴도는 뇨끼를 소스에 푹 찍어 먹으면, 꾸덕한 소스가 깊숙하게 스며들며 한층 깊은 맛을 느낄 수 있다.  
  
▲위치: 서울 용산구 이태원로55나길 6 지하 1층 ▲영업시간: 매일 11:30 – 23:00, B/T 15:00 – 17:00, 월, 화요일 휴무 ▲가격: Pan Seared Gnocchi 1만8000원, Prosciutto&Burrata 1만8000원 ▲후기(식신 위잉위잉): 뇨끼가 가장 유명하다 해서 먹었는데 쫜득쫜득한 식감이 좋더라구요. 밑에 있는 걸쭉한 소스도 맛있고 이외에도 다른 생면 파스타를 먹을 수 있는데 확실히 생면은 식감이 달라 좋았어요!  
  
◇ 현지의 맛을 고스란히 담아낸, 을지로 ‘임마지노’  
  
‘임마지노’는 이탈리아 요리학교 ICIF를 수료한 뒤 미슐랭 2스타 레스토랑에서 경력을 쌓은 김동준 오너세프의 요리를 만나볼 수 있는 캐주얼 파인다이닝이다. 요리를 주문하면 두 가지의 웰컴 푸드와 아이스크림, 차, 쁘띠 디저트가 서비스로 제공되어 코스 요리를 즐기는 듯한 느낌을 준다. 대표 메뉴는 직접 뽑은 탈리올리니 생면 위로 달걀 노른자 소스를 즉석에서 부어 주는 ‘까르보나라 By Joon’. 현지의 맛을 재현하기 위해 크림을 사용하지 않고 달걀노른자, 파다노 치즈, 버터, 베이컨, 후추로만 맛을 낸 점이 특징이다. 녹진함과 짭짤함이 적절히 어우러진 소스는 함께 나오는 빵을 곁들여 먹어도 좋다.  
  
▲위치: 서울 중구 을지로12길 28 2층 ▲영업시간: 매일 11:20 – 22:00, B/T 15:00 – 17:30, 월요일 휴무 ▲가격: 까르보나라 By Joon 1만8000원, 오리 스테이크 3만8000원 ▲후기(식신 202동202호): 웰컴푸드 박스를 열면 귀염뽀짝한 비주얼이 시선 강탈! 과일로 맥주 모양낸 것도 너무 귀여웠어요. 메인 음식인 파스타는 정통 레시피로 처음 먹어보는데 크림으로 먹는 것보다 제 스타일이라 마음에 들었어요! 매장 한쪽에서는 면을 뽑는 모습도 볼 수 있어 색다른 식사 시간이었습니다!

