**도산공원 이태리 레스토랑 신상 맛집**

냉정과 열정사이 피렌체의 맛

<http://www.enewstoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=1161078>

<도산공원 이태리 레스토랑 신상 맛집 - 냉정과 열정사이 피렌체의 맛>

◇ 식재료 간의 조화와 균형의 맛, ‘일치’

◇ 발효 음식 컨셉의 와인 레스토랑, 신사동 ‘퍼멘트비’

◇ 이태리 요리와 한식의 결합, ‘테스트 키친’

◇ 젊은 세프의 감성, ‘스파크’

◇ 수제 맥주와 즐기는 파스타, ‘꼬세(cose)’

이태리 레스토랑은 크게 3가지로 ‘오스테리아’, ‘트라토리아’, ‘리스토란테’로 나뉜다. ‘오스테리아’는 ‘선술집’을 말하는데, 지역 와인과 더불어 지역 음식 또는 간단한 안주를 판매하는 곳이다.

음식과 함께 잠자리를 제공하는 여관과 같은 곳으로, 우리 나라 조선시대의 주막과 같은 간이 식당이다. 현재의 ‘트라토리아’와 비슷하게 서민적이고 편안한 분위기에서 지역 특산물로 만든 향토 음식을 맛볼 수 있는 식당이다.

‘트라토리아’는 격식없이 지방의 특색음식을 중심으로 한 소규모의 식당으로, 가족이 중심이 되어 경영하는 캐주얼하고 편안한 느낌의 식당이다.  
오스테리아보다 격식을 차려야 하지만 리스토란테보다는 덜하다. ‘리스토란테’는 테이블 세팅부터 서비스 전반적으로 격식이 느껴지고 단품 메뉴에서부터 코스 음식까지 다양하게 즐길 수 있는 식당이다. 값비싼 재료는 물론, 고급 와인 리스트도 구비 되어 있는 고급식당이다.

리스토란테 에오, 미피아체, 뚜또베네, 테라13, 마누테라스, 보태가로, 쿠촐로 테라짜, 스코파 더 쉐프, 페어링룸, 만지오네, 가디록 등의 유명한 이태리 레스토랑과 고급 다이닝 레스토랑이 몰려 있는 청담동과 더불어 최근 몇 년 간 도산공원 역시 빠르게 변화하고 있다.

톡톡, 몽고네, 보나세라, 더키친살바토레쿠오모, 그라노, 볼피노, 칸디도, 가드너아드리아, 오스테리아꼬또, 멜팅샵 등 유명한 이태리 레스토랑이 즐비 하다.

여유롭게 브런치를 즐길 수 있는 캐주얼한 레스토랑부터, 이태리 정통 코스요리를 즐길 수 있는 파인 다이닝 레스토랑까지. 대한민국 이태리 레스토랑의 중심으로 주목받고 있다.

발효 음식 컨셉의 ‘퍼멘트비’, 수제 맥주 전문점 컨셉의 ‘꼬세(cose)’ 등 기존 이태리 레스토랑에 셰프의 감각을 고스란히 담아낸 개성 강한 도산공원의 신상 이태리 레스토랑을 만나보자

◇ 식재료 간의 조화와 균형의 맛, ‘일치’

남양유업이 론칭한 외식브랜드 ‘일치’. 건강한 국내산 식재료로 만드는 이탈리안 요리 전문점이다. 한국적인느낌의 목재를 사용한 모던한 인테리어가 돋보인다. 통 유리창을 통해 보여지는 정원풍경이 운치 있는 식사 분위기를 만들어준다.

‘지리산 흑돼지’, ‘통영 문어’, ‘해남 고구마’ 등 전국의 대표적인 식자재를 사용한다. 메뉴판 곳곳에서 ‘계절’이라는 단어와 ‘제철’이라는 단어를 쉽게 발견 할 수 있을 만큼 신선한 재료, 각 재료에 알맞는 조리방법을 강조한다.

담백하고 부드러운 식감과 트러플 향이 어우러진 36시간 마리네이드한 영계를 장작 화덕에 구워 트러플을 얹은 ‘트러플 화덕통닭과 우유 리조또’가 인기메뉴다.

▲위치: 서울 강남구 언주로 149길 8 ▲영업시간: 평일 11:30 - 23:00, 브레이크 타임 15:00 – 18:00, 일요일 휴무 ▲가격: 숙성 한우 숯불 등심구이 6만원, 바싹 구운 제철 생선과 깻잎 페스토 2만8000원, ▲후기(유령친구100): 정말 독특한 메뉴가 많더라구요. 전부 제 입맛에 맞고 맛있었던!

◇ 발효 음식 컨셉의 와인 레스토랑, 신사동 ‘퍼멘트비’

‘루이쌍끄’와 ‘라빠숑’ 출신의 홍성민 소믈리에와 최근 미슐랭 원스타를 받은 ‘익스퀴진’의 수셰프 출신 주우석 세프가 함께 운영하는 와인 레스토랑.  ‘발효되다’, ‘발효시키다’라는 뜻의 퍼멘트(Ferment))와 ‘Bistro’의 ‘B’에서 따온 매장명답게 독창적인 발효식품을 응용한 창의적인 요리들을 선보인다.

흑미로 만든 칩 위에 한우 암소 삼각살, 된장과 함께 발효시킨 계란 노른자와 샬롯이 들어간 ‘비프 타르타르’와 같이 개성이 강한 독특한 메뉴들을 만날 수 있다.

생면 파스타 위에 부드러운 성게알과 탱글한 새우살의 조합이 일품인 ‘버터소스 생면 파스타’가 인기 메뉴. 버터 소스의 진득한 풍미로 담백한 맛이지만 구운 감태로 감칠맛을 더했다. 다양한 와인을 구비하고 있으며, 각 요리에 어울리는 와인을 추천해준다고 하니 참고할 것.

▲위치: 서울 강남구 언주로 164길 34-2 ▲영업시간: 매일 17:30 - 02:00, 일요일 휴무 ▲가격: 비프 타르타르1만8000원, 스윗 콘 브레드 1만4000원, 오픈 샌드위치 1만7000원 ▲후기(식신 Charming\_JS♥): 셰프가 정성과 열정을 다해 메뉴에 대해 연구한 것이 여실히 드러난다고 생각합니다. 거의 파인 다이닝 수준의 요리들을 합리적으로 저렴하게 먹을 수 있어요.

◇ 이태리 요리와 한식의 결합, ‘테스트 키친’

‘테이스팅룸’에서 멜팅샵, 페어링 룸에 이어 네번째 매장을 오픈했다. 도산공원에 위치한 ‘테스트 키친’이다. 이태리 요리에 한식을 접목시킨 ‘테이스팅룸’의 개발 키친이다.

‘시금치 플랫 브래드’, ‘팝콘 소금 아이스크림’ 등 기존 시그니쳐 메뉴와 새롭고 독특한 신메뉴들을 동시에 맛 볼 수 있다. 매콤하고 쫄깃한 바지락이 듬뿍 올라간 ‘봉골레 플랫 브레드’와 중식 면요리인 탄탄면을 파스타로 재해석한 ‘탄탄 우유 파스타’가 인기 메뉴. 첫 맛은 부드러운 우유 크림 맛이지만, 끝 맛은 탄탄면 특유의 매콤함과 고소함을 느낄 수 있다.

종이 메뉴판과 함께 제공되는 아이패드로 요리 사진을 미리 볼 수 있다.

▲위치: 서울 강남구 압구정로 46길 67 ▲영업시간: 매일 11:00 – 23:00 ▲가격: 시금치 플랫 브레드 2만1900원, 크리스피 콘 팬케이크 2만1800원 ▲후기(식신 lovediary159): 독특한 메뉴가 눈길을 확 끌어요. 다들 맛이 단짠단짠해서 먹기에 좋은 맛이었던 것 같아요.

◇ 젊은 세프의 감성, 신사동 ‘스파크’

합리적인 가격에 맛은 물론 아기자기한 매장 분위기와 훈훈한 셰프님의 외모로 여성 고객들의 발길이 끊이지 않는 곳이다. 인기 메뉴는 파스타 면보다 조갯살이 많기로 소문난 ‘뉴 봉골레’. 먹물이 첨가된 거뭇한 파스타 면과 함께 개조개와 가무락조개를 사용해 진한 바다의 향을 느낄 수 있다.

쫄깃한 조갯살과 주키니 호박의 부드럽고 아삭한 식감의 조화도 좋다. 저녁에는 ‘뉴 봉골레’를 셰프가 추천하는 디너 6코스를 즐길 수 있으니 참고할 것. 또한 매장 곳곳에 셰프님이 직접 그린 그림 작품들이 있다고 하니 살펴보는 것도 좋다.

▲위치: 서울 강남구 선릉로 155길 23-3 ▲영업시간: 매일 12:00 – 22:00, 브레이크 타임 15:00 – 17:00, 일요일 휴무 ▲가격: 런치 코스 3만8000원, 디너 코스 7만원 ▲후기(식신 야생수컷호랑이): 11월쯤 오픈한걸로 아는데 몇명 유명 블로거들의 포스팅을 보고 분위기와 평에 비해서 가격이 무척이나 저렴한 것 같아서 만족스러웠어요.

◇ 수제 맥주와 즐기는 파스타, 신사동, ‘꼬세(cose)’

‘마스터 셰프 코리아’에 출연한 전 압구정 ‘일마레’의 오너 셰프였던 ‘윤리’ 셰프가 오픈한 캐주얼 다이닝 &바 ‘꼬세(cose)’. 이탈리안 음식 뿐 아니라 ‘유자 맥주’, ‘압구정 긍정신’, ‘에스트렐라 담’ 등 국내부터 해외를 이우르는 다양한 수제 맥주와 간단한 타파스 메뉴도 즐길 수 있다.

입구부터 가득한 식물들은 포근한 온실에 들어선 느낌을 준다. 로맨틱한 분위기에 소개팅 장소로 즐겨 찾는 곳이다. 직접 구워 낸 식전 빵부터 파스타 먹기에 편리한 오리발 모양의 포크를 준비하는 등 세프님의 세심함이 느껴지는 곳이다.

블랙 올리브와 그린 올리브가 통으로 들어간 ‘알리오 올리오’가 인기 메뉴. 올리브유 특유의 풍미를 살려낸 맛과 깔끔한 끝 맛으로 유명하다. 2잔 이상의 맥주를 주문하면 ‘프렌치 프라이 R’을 무료로 제공하는 등 맥주와 관련한 다양한 이벤트가 진행된다고 하니 참고할 것.

▲위치: 서울 강남구 도산대로49길 22 ▲영업시간: 평일 11:00 - 22:00, 토요일 18:00 - 24:00 ▲가격: 빠네파스타 2만원, 킹크랩 크림파스타 2만4000원 ▲후기(식신 또먹자): 소박한 분위기에 화사한 실내가 음식과 잘 어울리는 곳입니다. 음식값이 비교적 저렴하고 맛있어서 와인 먹기에는 더없이 좋은 곳입니다.

|  |
| --- |
| http://www.enewstoday.co.kr/news/photo/201802/1161078_286949_307.jpg |

노진우 기자  martinro@enewstoday.co.kr