

Please visit us on the web: [www.brtnj.com](http://www.brtnj.com) 인터넷으로 방문해주세요 : [www.brtnj.com](http://www.brtnj.com)  
OPEN 7 DAYS A WEEK 주 7 일 열여있습니다.

1205 ANDERSON AVENUE FORTLEE, NJ 07024

Phone 전화: (201) 224-6500 Fax 팩스: (201) 224-7593

LET US CATER YOUR NEXT EVENT 당신의 다음 이벤트를 저희에게 맡겨주세요.  
STARTING AS LOW AS \$15 PER PERSON 한 사람당 \$15 불씩 부터 시작합니다.

Free garlic knots for all pickup orders \$10 or more 픽업 오더에, \$10 불 이상 쓰시면  
마늘빵 을 무료로 드립니다.

### APPETIZERS 애피타이저

#### BAKED CLAMS 찐조개

8 whole Littleneck clams baked on oreganata sauce topped with breadcrumbs  
-오레가노쑈쓰와 빵가루가 뿌려진 구운 Littleneck 조개 8 개

#### ZUPPA DICOZZE (Prince Edward Island Mussels) 주파 디커지 (프린스 에드워드섬에서온홍합)

Fresh cultivated mussels steamed, seasoned in a white or red, wine, garlic,  
herb broth or in our homemade marinara sauce.

청정 지역에서 재배된 찐 홍합과, 직접만든 마리나라소스와 화이트와인또는 레드와인그리고  
마늘과 허브고기국물을 이용한요리

#### BUFFALO CHICKEN WINGS 버팔로 치킨윙

10 pieces of fresh wings served with blue cheese dressing on the side  
블루치즈드레싱이 곁드려진 10 피스 치킨윙

#### THE BIG RED TOMATO 더 빅 레드 토마토

Our signature appetizer stuffed with sausage, spinach, and potatoes, topped with  
mozzarella

우리의 대표적인 애피타이저 는 시금치, 소세지, 감자와 모짜렐라 치즈

#### ROASTED PEPPERS BOCCONCINI 로스트 페퍼 보쿤시니

Fresh mozzarella, roasted peppers and sliced tomatoes  
신선한 모짜렐라, 구운 고추, 그리고 썰은 토마토

#### STUFFED PORTABELLA 스텝드 포타벨라

Portabella mushroom generously stuffed with spinach, ricotta, garlic, and herbs topped with melted mozzarella

시금치, 리코타 치즈, 마늘, 허브를 포타벨라 버섯안에 넣고 모짜렐라 치즈를언즌것

ESCAROLE & BEANS 에스칼롤과 빈스

Simmered in garlic and imported olive oil with a touch of marinara sauce

마리나라 소스와 함께 올리브오일, 마늘을 함께 끓인 음식

MOZZARELLA STICKS 모짜렐르 스틱스

Fried mozzarella served with tomato sauce

토마토 소스와 함께튀긴 모짜렐라 치즈

CALAMARI FRITTI 칼라마리 (오징어) 프리티

A generous portion of fresh calamari fried to perfection and served with marinara sauce

- your choice hot, medium, sweet

완벽한 오징어 튀김과 마리나라 소스 제공 - 매운맛, 보통매운맛, 또는 달콤한맛 소스 중에서 선택해주세요

MUSSELS MARINARA (New Zealand Mussels) 머썰 (홍합) 마리나라 (뉴질랜드 홍합)

Mussels simmered in our homemade marinara sauce

홈메이드 마리나라 소스에 끓인 홍합

CLAMS AGLIO E OLIO 클램스 (조개) 일그리오 에 올리오

Clams simmered in garlic, imported olive oil with white wine and herbs

마늘, 올리브 오일, 화이트 와인 과 허브에 끓인 조개

STUFFED MUSHROOM CAPS 스텝드 머쉬룸 캡스

Stuffed with ground beef, parmigiana cheese, herbs and spices 같은 소고기, 파마잔치즈,

허브 와 향신료

CALAMARI ARRABBIATA 칼라마리 (오징어과) 아라비아타 (매운 소스)

Freshly battered calamari tossed with flame roasted peppers sautéed in a “spicy”

Arrabbiata style plum tomato sauce

튀김가루를무친 칼라마리와 더불어 불에구운 고추위에 약간매운 아리비아타소스볶음

## PASTA E FAGIOLI SOUP 파스타 에 파지올리 수프

The classic Italian favorite, small tubular pasta, white cannellini beans with a touch of fresh plum tomato and garlic with prosciutto

전통이탈리안이 좋아하는 작은튜바라파스타를 이용한 하얀 카넬리콩 그리고 신선한프럼토마토그리고 마늘과 프로시토(이탈리안전통으로만든햄) 오늘의숲에 대하여문의세요

## SALADS

### GRILLED CHICKEN GARDEN SALAD 불판에구운 치킨 가든 샐러드

Tossed salad with cheese & fresh grilled chicken strips

믹스한샐라드그리고 치즈, 신선한 구운치킨조각

### MESCLUN SALAD 메스클룬 샐러드

12 organic greens, tossed in a balsamic vinaigrette dressing, topped with mandarin oranges

12 가지의 오가닉 야채를 발사믹 바인그리티 드레싱으로버무리고 껍을 위에 올린 샐러드

### TOMATO & RED ONION SALAD 토마토 & 레드 오니언 샐러드

Served with imported olive oil & oregano

올리브오일과 오레가노 향신료를 첨가한 샐러드

### CAESAR SALAD 시저 샐러드

Romaine and croutons tossed in our homemade Caesar dressing topped with anchovies

로메인 상추, 말린 빵조각을 멸치와 함께 시저 드레싱으로 버무린 샐러드

### SHRIMP SPINACH SALAD 슈림 스피니취 샐러드

Spinach, tomatoes, onions, and red roasted peppers tossed in our house dressing, topped with grilled shrimp

시금치, 토마토, 양파, 구운 빨간 파프리카를 하우스 드레싱에 버무리고 그릴드 새우를위에 덮은 샐러드

### HOUSE SALAD 하우스 샐러드

Romaine, iceberg mix, tomatoes, olives (black and green), red onions, red cabbage and pepperoncini in our house dressing

로메인, 토마토, 올리브 (검정 & 녹색), 레드 양파, 레드 배추 그리고 페퍼로니를 하우스 드레싱에 버무린 샐러드

CALAMARI SALAD 칼라마리 샐러드

Calamari marinated in imported olive oil and herbs served over our salad

칼라마리 (오징어의 일종) 를 올리브 오일과 허브에 절여서 하우스 샐러드에 올린 샐러드

GRILLED VEGETABLE SALAD 그릴드 베저터블 샐러드

Grilled eggplant, zucchini, broccoli, peppers, mushrooms, tomatoes, onions, and yellow squash served over our house salad

그릴드 가지, 주치니, 부로콜리, 고추, 버섯, 토마토, 양파, 그리고 노란박을 하우스 샐러드위에 올린 샐러드

GRAND ITALIAN SALAD 그랜드 이탈리아 샐러드

Ham, salami, and provolone served over our house salad

햄, 살라미, 프로볼론을 하우스 샐러드에 얹은 것

ADD TO ANY SALAD with shrimp - \$4.95 with chicken - \$2.95 with fresh mozzarella

- \$2.50 - 모든 샐러드와 새우-\$4.95 치킨 -\$2.95 신선한 모짜렐라 치즈 -\$2.50

PASTA 파스타

Spaghetti 스파게티

Fettuccini 패투치니

Rigatoni 리가도니

Penne 페네

Linguini Fusilli 링귀니 푸질리

Cavatelli or Capellini 카베텔리 또는 카펠리니

(Gnocchi, Ravioli & Tortellini \$1.50 extra)

( 뇨끼, 라비올리 & 토트리니 \$1.50 추가)

LINGUINI MARIANO 링귀니 마리아노

Chicken, broccoli, mushrooms and pimentos sauteed in a light cream sauce

닭, 브로콜리, 버섯과 피멘토스를 라이트 크림 소스에 살짝 튀긴 것

PENNE VODKA 페네 보드카

핑크 보드카 크림 소스

FUSILLI POMODORO E BASILICO 푸실리 포모도로 바실리코

Tomato and basil sauce with hints of garlic

토마토와 바질 소스에 마늘을 곁들인 파스타

PENNE MILANO 페니 밀라노

Prosciutto and onions sauteed in a marinara cream sauce with a splash of vodka  
푸로즈토 햄 과 양파를 보드카를 곁들인마리나라 크림 소스에살짝 튀긴 파스타

CAPELLINI AND BROCCOLI 카펠리니와 브로콜리

Angel hair pasta and broccoli sauteed in garlic and imported olive oil  
엔젤헤어 파스타 와 브로콜리를 마늘과 올리브 오일에 살짝 튀긴 파스타

PENNE PUTTANESCA 페니 푸타네스카

Anchovies, black olives and capers sauteed in a light marinara sauce  
멸치, 검은 올리브와 볶은 케이퍼 와 라이트 마리나라

RIGATONI FILLETTO DI POMODORO 리가토니 피레토 포모도로

Prosciutto, onions and basil sauteed in a marinara sauce  
푸로즈토 햄, 양파, 그리고 베이즐과 마리나라 소스

FUSILLI MELENZANE 푸실리 멜렌젠

Eggplant, roasted peppers and onions sauteed in garlic, olive oil, herbs and spices  
가지, 구운 고추와 양파, 마늘, 올리브 오일, 허브 그리고 향신료

SPAGHETTI NICOLINA 스파게티 니콜리나

Spinach, sun dried tomatoes and mushrooms sauteed in garlic, olive oil, herbs and spices  
시금치, 말린 토마토, 버섯과 마늘, 올리브 오일, 허브와 향신료

FETTUCCINI ALFREDO 페타치니 알프레도

Our special homemade cream sauce with a touch of parmigiana cheese  
특별히 만든 크림 소스에 파매지안 치즈를 첨가한 파스타

LINGUINI WITH CLAM SAUCE 링귀니 윗 클램 소스

White or red  
화이트 또는 레드

RIGATONI PIZZELLI 리가토니 피젤리

Peas, prosciutto and artichokes sauteed in a light cream sauce  
완두콩, 프로시토 그리고 아티 초크 와 라이트 크림 소스

SPAGHETTI CAPACHA 스파게티 카파차

Diced fresh tomatoes marinated in garlic, basil, and olive oil, tossed with fresh mozzarella. Served warm

토마토 슬라이스를 마늘, 베이즐, 올리브 오일에 담근뒤 모짜렐라 치즈를 첨가한 파스타

CAPELLINI DI ANDRE 카펠리니 안드레

Broccoli rabe and sausage sauteed in garlic, olive oil, herbs and spices

브로콜리라비 와 소세지를 마늘, 올리브 오일, 허브, 그리고 향신료

SPAGHETTI MEATBALLS 스파게티 밀볼

Homemade meatballs served with tomato sauce

홈메이드 밀볼과 토마토 소스

PENNE BOLOGNESE 페네 볼로네이스

Ground beef simmered in our homemade tomato sauce

같은 소고기를 손수 만든 토마토 소스에 믹스후 만든 음식

FUSILLI VINCENZO 푸실리 빈첸조

Grilled eggplant, zucchini, broccoli, peppers, mushrooms, tomatoes, onions and yellow squash sauteed in a light pink sauce

구운 가지, 주치니, 고추, 버섯, 토마토, 양파, 노란 스퀴시 와 라이트 핑크 소스

FUSILLI ESCAROLE AND BEANS 푸실리 에스카롤 앤드 빈스

Sauteed in a light marinara sauce

라이트 마리나라 소스에 푸실리 파스타와 에스카롤 과 콩

FUSILLI TREMEZZO 푸실리 트레메조

푸로즈토 햄와, 햇빛에말린 토마토, 포타벨라 버섯, 아루굴라 & 양파, 마늘과볶은, 올리브오일 과 화이트 와인소스, 그리고 푸실리파스타

PENNE PESTO ROSSO 페네 페스토 로조

Italian San Marzano tomato sauce blended with homemade pesto di basilico and a tender piece of chicken over penne

이탈리아 산마루자노 토마토 소스를 이용한, 홈메이드 페스토 소스와 부드러운치킨과 페네파스타

PASTA CAMPAGNOLA 파스타 캄파노라

Fresh garlic, sweet Italian sausage, broccoli rabe & cannellini beans in a white sauce over pasta

신선한마늘을이용한 달콤한이탈리안소세지, 라비와 카네리콩과 하얀소스 그리고 파스타

RIGATONI FIORENTINA 리가토니 피오렌티나

Fresh chicken pieces & sauteed spinach in a creamy pink sauce tossed with mozzarella cheese

신선한치킨조각 볶은시금치안에 담백한 핑크소스와모자렐라치즈

LA TOSCANA 라 토스카나

Broccoli rabe, sauteed shrimp, white wine, tossed pignoli nuts topped with bread crumbs, served over pasta

브로콜리라비와 볶은새우, 화이트 와인, 살짝 구운 잣 위에 빵가루뿌린 파스타

WE NOW SERVE WHOLE WHEAT PENNE OR GLUTEN FREE PENNE \$1.75

EXTRA 우리는 지금부터 홀릿페네와 글루텐이제외된 페네를 판매합니다

ADD TO ANY PASTA with shrimp - \$4.95 with chicken - \$2.95 with fresh mozzarella - \$2.50

모든 파스타와 새우-\$4.95 치킨 -\$2.95 신선한 모짜렐라 치즈 -\$2.50

SIDE ORDERS

GRILLED CHICKEN (2 Pieces) 구운치킨 (2 조각)

SAUTEED BROCCOLI RABE (In Season) 볶은 브로콜리라비 (나오는 계절)

HOMEMADE BRUSCHETTA 홈메이드 부루세타

SIDE PASTA 싸이드 파스타

MEATBALLS 밀볼

SAUSAGE 소세지

SAUTEED SPINACH 볶은시금치

SAUTEED BROCCOLI 볶은 브로콜리

SAUTEED ESCAROLE 볶은 에스크롤

POTATO OF THE DAY 오늘에 감자

ENTREES 앙트레

MEAT OR CHEESE RAVIOLI 고기 또는 치즈 라비올리

위에 토마토 소스 그리고 모짜렐라 치즈

MANICOTTI 마니코티

Stuffed with ricotta topped with tomato sauce

리코타 치즈와 토마토소스

BAKED HOMEMADE LASAGNA 홈메이드 라사니아

Layered with ricotta, ground beef and mozzarella

얇아만든소고기와모자레라치즈그리고 사이사이에리코타치즈를곁들인음식

BAKED PENNE 구운 페네

Penne tossed with ricotta and tomato sauce topped with mozzarella

모자렐라치즈를위에얹은 페네파스타와 리코타 그리고 토마토소스

EGGPLANT ROLLATINE 에그 플랜트 (가지) 롤라틴

Thinly sliced eggplant rolled with ricotta, herbs, and spices topped with tomato sauce

얇게썰은가지와 말은리코타치즈,허브 그리고 향신료 위에 토마토소스

CHICKEN PARMIGIANA 치킨 팔마지아나

Breaded cutlet topped with tomato sauce and melted mozzarella

치킨커틀릿위에 녹인모자레라치즈 그리고 토마토소스

VEAL PARMIGIANA 비일(송아지) 팔마지아나

Breaded cutlet topped with tomato sauce and melted mozzarella

송아지커틀릿위에 녹인모자레라치즈 그리고 토마토소스

CHICKEN FRANCESE 치킨 푸란체스

Lemon, butter, and white wine

레몬 버터 그리고 화이트와인

VEAL FRANCESE 비일(송아지) 푸란체스

Lemon, butter, and white wine

레몬 버터 그리고 화이트와인

CHICKEN MARSALA 치킨 마사라

Marsala wine and mushrooms



마사라와인 그리고 버섯

VEAL MARSALA 비일(송아지) 마사라

Marsala wine and mushrooms

마사라와인 그리고 버섯

CHICKEN REGGIO 치킨 레지오

Topped with spinach, sliced tomato and mozzarella in a brown mushroom sauce

치킨위에 썰은토마토와 모짜렐라치즈 그리고 그위에서금치, 브라운버섯소스

VEAL REGGIO 비일(송아지) 레지오

Topped with spinach, sliced tomato and mozzarella in a brown mushroom sauce

비일(송아지) 썰은토마토와 모짜렐라치즈 그리고 그위에서금치, 브라운버섯소스

CHICKEN VALDOSTANA 치킨 발도스타나

Tender piece of breaded chicken rolled with sauteed spinach & mozzarella cheese, lightly fried and baked with mushrooms in a marsala sauce

부드러운치킨과 시금치그리고 모짜렐라치즈 살짝튀긴그리고 구은버섯과마사라소스

PARMIGIANA FRANCESE, MARSALA, AND REGGIO SERVED WITH CHOICE OF PASTA, BROCCOLI, OR BAKED POTATO

파마지아나 프란체스, 마살아, 그리고 레지오 와 선택 파스타또는 부라콜리 또는 구운감자

SEAFOOD 해물

SEAFOOD TUSCANA (RED OR WHITE) 씨푸드 (해물)투스카나 (레드 또는 화이트)

An old Italian favorite, sauteed shrimp, Prince Edward mussels, clams, calamari in a classic marinara or garlic and oil sauce over pasta

이탈리안 전통음식, 볶은 새우, 프린스 에드워드홍합, 조개, 오징어와 클래식 마리나라 토마토 소스 또는 마늘기름 소스에걸드린 파스타

ZUPPA DI CLAMS 주파 디 크램스 (조개)

Sauteed in marinara sauce, served over linguini

마리나라 소스에 볶은 조개, 링귀니 파스타 위에 올려

ZUPPA DI MUSSELS 주파 디 머셀스 (홍합)

Sauteed in marinara sauce, served over linguini

마리나라 소스에 볶은 홍합, 링귀니 파스타 위에 올려

#### ZUPPA DI PESCE 주파 디페스

A combination of New Zealand mussels clams, shrimp, and calamari sauteed in marinara sauce, served over linguini

각종 뉴질랜드 조개, 새우, 그리고 칼라마리 오징어 과 마리나라 소스에 링귀니 파스타

#### SHRIMP MARINARA 쉬림 마리나라

Sauteed in marinara sauce with hints of garlic, served over linguini

볶은 마리나라 소스를 마늘과 함께, 링기니 파스타위에

#### SHRIMP SCAMPI 식림 스캄피

Sauteed in garlic, olive oil, white wine, lemon, butter, herbs and spices, served over linguini.

마늘, 올리브 오일, 화이트 와인, 레몬, 버러, 허브, 그리고 향신료 볶음

#### SEAFOOD OREGANATA 씨푸드 (해물) 오레가나타

Baked clams, mussels, shrimp & filet of sole with fresh garlic lemon, white wine & Italian herbs, topped with breadcrumbs. (Choice of pasta, broccoli or baked potato)  
구운 조개, 홍합, 새우 와 생선 과 신선한 마늘레몬, 화이트와인 과 이탈리아 허브 위에 뿌려진 빵가루

#### SALMON 살몬 (연어)

Fresh grilled salmon, seasoned, served over mesclun greens, with diced tomatoes, red onions, lemon with olive oil dressing or scampi sauce, served over pasta.

메스클룬 야채를결들인위에 신선하게양념된 구운연어, 썰은토마토, 빨간양파, 레몬과 올리브오일 드레싱 또는 스캄피소스와 파스타

#### PLATTERS - 플래터

GRILLED CHICKEN PARMIGIANA 구운치킨 팔마지아나

MEATBALL PARMIGIANA 미트볼 팔마지아나

SAUSAGE PARMIGIANA 소세지 팔마지아나

EGGPLANT PARMIGIANA 가지 팔마지아나

SHRIMP PARMIGIANA 새우 팔마지아나

SAUSAGE & PEPPERS 소세지 & 패퍼

VEAL & PEPPERS 비일(송아지) & 패퍼

served with choice of pasta, broccoli or baked potato

파스타, 부라콜리, 또는 구운감자중 선택

Charge For All Substitutions • Sales Tax Not Included

다른음식을 추가선택할경우는 액스트라 요금을부과합니다 \* 새금이 포함되지않은  
요금입니다

Lunch portions are smaller than dinner portions & only available until 4pm

점심과 저녁 크기는 상황에따라틀릴수있습니다 그리고 4 시까지만

## PIZZA

LARGE NEOPOLITAN PIE 나폴리탄 파이 (대)

SMALL PIE 파이 (소)

SICILIAN PIE 시실리언 파이

GARLIC KNOTS 마늘빵

## TOPPINGS 토핑

BACON 베이컨

SAUSAGE 소세지

MEATBALL 미트볼

PEPPERONI 페퍼로니

MUSHROOM PEPPERS 머시룸 페퍼 (버섯 고추)

ONION 양파

OLIVES 올리브

EXTRA CHEESE 여분의 치즈

GARLIC 마늘

ANCHOVIES 멸치

EXTRA CHARGES (Toppings): 추가 요금

½ 토핑 \$1.50

1 토핑 \$3.00

2 토핑 \$4.00

Add 3 Toppings or More = Special Pie \$18.95

\*ORDER 5 PIES OR MORE PICKUP, GET A FREE COMPLIMENTARY REGULAR  
PIE

## PIZZA BY THE SLICE

NEAPOLITAN 나폴리탄

SICILIAN 시칠리안

BUFFALO CHICKEN 버팔로 치킨

NONA'S OR (GRANDMA) 노나스 (할머니)

INSALATA (Salad Slice) 인살아타 (샐라드)

EGGPLANT DELIGHT 에그 플랜트 (가지) 딜라이트

VEGETABLE 베지터블

BRUSCHETTA 부루세타

MOZZARELLA DICASA 모짜렐라 디카짜

## SPECIALTY PIES 스페셜티 파이스

CHICKEN MARSALA 치킨 마살아

Pieces of sauteed chicken and mushrooms in a marsala wine sauce topped with mozzarella cheese.

볶은 치킨, 버섯, 말살아 와인 소스와 모짜렐라 치즈

NONA'S OR (GRANDMA) 노나스 (할머니)

Extra thin crust pan pizza layered with mozzarella and spotted with a flavorful herb San marzano tomato sauce.

얇은 피자위에 모짜렐라 치즈 와 맛있는 산말자노 허브 토마토 소스

TOSSED SALAD PIE 토스트 샐라드 파이

Chopped garden salad served over a crispy round pizza crust, drizzled with our traditional italian style dressing.

겉이 바삭한 피자위에 가든 샐라드와 전통 이탈리아 스타일 드레싱

MEAT LOVER PIE 미트 러버 파이

Ham, pepperoni, meatball, sausage with tomato sauce and mozzarella cheese.

햄, 페퍼로니, 미트볼 과 토마토 소스 그리고 모짜렐라 치즈

BAKED ZITI PIE 배익드 지티

CHICKEN PARMIGIANA PIE 치킨 팔마지아나 파이

### MOZZARELLA DICASA 모짜렐라 디카짜

Fresh mozzarella, tomato, basil & roasted peppers on a focaccia pizza dough.  
아포카시아 반죽위에 신선한 모짜렐라 치즈, 토마토, 베이즐 그리고 볶은 고추

### BRUSCHETTA PIE 부루세타 파이

Fresh tomato, red onion, basil, extra virgin olive oil, balsamic on focaccia pizza dough.  
아포카시아 반죽위에 신선한 토마토, 레드 양파, 엑스트라 버전 올리브 오일 그리고 발사믹

### BUFFALO CHICKEN PIE 버팔로 치킨 파이

Crispy round pie topped with Louisiana style chicken pieces & Mozzarella cheese.  
겉이 바삭한 피자위에 루이지아나 스타일 치킨 조각 그리고 모짜렐라 치즈

### MARGHERITA 마게리타

Light plum tomato sauce, fresh basil and slices of homemade mozzarella with a touch of garlic

라이트 플럼 토마토 소스, 베이즐 그리고 마늘을 첨가한 모짜렐라 치즈로 만든것

### WHITE PIZZA 화이트

Mozzarella, ricotta and parmigiana cheese with a hint of roasted garlic SPINACH &  
모짜렐라 치즈, 리코타 그리고 팔마지아나 치즈를 구운 마늘로 만든 피자

### BROCCOLI PIZZA 브로콜리 피자

White pizza with sauteed spinach or broccoli  
브로콜리를 올린 화이트 피자

### GRILLED VEGETABLE PIZZA 그릴드 베저터블 피자

Grilled eggplant, zucchini, broccoli, peppers, mushrooms, onions, tomatoes, and yellow squash, tomato sauce and mozzarella

구운 가지, 주치니, 브로콜리, 고추, 버섯, 양파, 토마토, 옐로우 스쿼시 그리고 토마토 소스와 모짜렐라 치즈

### GRILLED CHICKEN PIZZA 그릴드 치킨 피자

Grilled chicken mozzarella, diced tomatoes and scallions in a honey mustard sauce  
구운 치킨, 모짜렐라 치즈, 다져진 토마토, 파 그리고 허니 머스터드 소스

### HAWAIIAN PIE

Tomato sauce and mozzarella cheese, ham and pineapple.  
토마토 소스, 모짜렐라 치즈, 햄 그리고 파인애플

SPECIAL PIE 스페셜 파이

Neopolitan 나폴리탄

Sicilian 시칠리안

A hearty combination of bacon, sausage, meatballs, pepperoni, mushrooms, peppers, onions and extra cheese. (Anchovies available by request only)

여러가지 재료가 들어있는 콤보 베이컨 , 소세지, 밀볼, 페퍼로니, 버섯, 양파 그리고 엑스트라 치즈

### CALZONE & ROLLS 칼존 & 롤

CALZONE 칼존

Pizza dough pockets, filled with whole milk ricotta & mozzarella cheese.

피자 반죽 포켓 속에 우유 리코타 치즈 와 모짜렐라 치즈

(Any additional filling add \$1.00) 필링 추가시 \$1.00

Large calzone 칼존 (대)

PANNINI 파니니

Homemade bread with fresh mozzarella, broccoli rabe or grilled with chicken, sliced tomatoes, lettuce, fresh mozzarella

홈메이드 빵, 신선한 모짜렐라 치즈, 브로콜리라비 또는 치킨과 볶은 토마토 와 신선한 모짜렐라 치즈

BOCCONCINI 보쿤시니

Spinach, broccoli, onions or ham, cheese & pepperoni rolled in our delicious pizza dough  
시금치, 브로콜리 와 양파 또는 맛있는 피자 반죽속에 곁드린 햄, 치즈 , 그리고 페퍼로니

SAUSAGE ROLL 소세지 롤

Pizza dough rolled with sausage, bell peppers, onions & mozzarella cheese

피자 반죽속에 곁드린 소세지, 빨고추, 양파 & 모짜렐라 치즈

EGGPLANT ROLL 가지 롤

Pizza dough rolled with eggplant, mozzarella & sauce

피자 반죽속에 곁드린 가지, 모짜렐라 치즈 와 소스

### RONI ROLL 로니 롤

Peperoni, sauteed onions, and mozzarella  
페퍼로니, 볶은 양파 그리고 모짜렐라 치즈

### CHICKEN ROLL 치킨 롤

## HEROS

### GRILLED CHICKEN HERO 그릴드 치킨 히로

With fresh mozzarella, roasted peppers & balsamic  
싱선한 모짜렐라 치즈, 구운 고추 그리고 발사믹

### CHICKEN CAESAR 치킨 시저

Grilled chicken, bacon, and romaine lettuce with caesar dressing  
시저 드레싱을 첨가한 구운 치킨, 베이컨, 그리고 로메인 상추

### CHENZO STEAK 첸조 스테이크

Grilled ribeye steak with roasted peppers, caramelized onions with fresh mozzarella on  
garlic bread

구운 고추, 캐러멜 처리 된 양파, 그리고 마늘 빵위에 신선한 모짜렐라 치즈 함께 한 구운  
립아이 스테이크

### THE MARENEO 마레네오

Prosciutto, roasted peppers, tomato and fresh mozzarella with our house dressing  
하우스 드레싱과 프로시토, 구운 고추, 토마토, 그리고 모짜렐라치즈

### THE GRILLED CHICKEN 그릴드 치킨

Romaine lettuce, tomato, red onion and honey mustard dressing  
로마니 상추, 토마토, 빨간 양파, 그리고 허니 머스터드 드레싱

### CAPRESE 카프레세

Fresh mozzarella, roasted peppers and sun dried tomatoes, with our house dressing  
하우스 드레싱을 첨가한 모짜렐라 치즈, 구운 고추, 그리고 말린 토마토

### VEGETARIAN 베저타리안

Seasoned and grilled eggplant, zucchini, broccoli, peppers mushrooms, onions, tomatoes and yellow squash with our house dressing

하우스 드레싱을 첨가한 구운 고추, 주치니, 브로콜리, 고추, 버섯, 양파, 그리고 옐로우 스쿼시

### ITALIAN HERO

Ham, salami, provolone, pepperoni, lettuce, tomato, and onions with our house dressing

하우스 드레싱을 첨가한 햄, 살라미, 프로볼론 치즈, 상추, 토마토 그리고 양파

### MEATBALL 밀볼

SAUSAGE 소세지

CHICKEN PARMIGIANA 치킨 팔마지아나

SAUSAGE, PEPPERS & ONIONS 소세지, 고추 & 양파

MEATBALL PARMIGIANA 밀볼 팔마지아나

SAUSAGE PARMIGIANA 소세지 팔마지아나

VEAL PARMIGIANA 송아지 팔마지아나

EGGPLANT PARMIGIANA 가지 팔마지아나

### BEVERAGES 음료

COKE 콜라

DIET COKE 다이어트 콜라

SPRITE 스프라이트 (사이다)

GINGER ALE 진저 에일

ORANGE DRINK 오렌지 드링크 (음료)

ROOT BEER 루트 맥주

LEMONADE 레몬에이드

ICED TEA 아이스디

BOTTLED WATER 물

SPARKLING WATER 탄산수

COFFEE OR HOT TEA 커피 또는 차

### ASK FOR OUR SPECIAL DESSERTS

우리의 특별한 디저트를 요청하십시오



Here at our Restaurant, the food is made with the finest ingredients, cooked with passion by a staff that considers the art of cooking. Every meal at Big Red Tomato is prepared in the Italian tradition of buon gusto.

저의 레스토랑에서는 최고의 재료만 선택하여 사용하고, 열정을 가지고 요리하는 셰프들이 전통 이탈리아 Buon gusto 스타일로 요리를 만듭니다.

If there's something that you wanted but you don't see it on the menu please let us know, if we can we will make it

원하는 음식이 메뉴에 표시되어있지 않으면 알려주세요, 저희가 만들려고 노력하겠습니다

If you have any food allergies, please let the server know before you place the order.

식품 알레르기가있는 경우 주문하기 전에 서버에 알려주세요