

서울에서 맛보는 정통 이탈리아 레스토랑, 빌라 소르티노

# 이탈리아에서 만났던 반가운 맛

우리나라의 많고 많은 이탈리아 레스토랑 중에 제대로 된 이탈리아 현지의 맛을 내는 곳이 몇이나 될까? 아마 손에 꼽을 정도일 것이다. 대부분 손님의 입맛에 타협하거나 맞추기 일쑤이기 때문이다. 이태원의 빌라 소르티노에 가면 배낭여행 가서 먹어보았던 이탈리아 파스타, 피자의 그 반가운 맛을 다시 만날 수 있다. 에디터 하유정 사진 이충규

라 소르티노라는 이름은 세프인 산티노 소르티노의 이름에서 따 붙인 것이다. 그만큼 음식에 자신이 있다는 것을 말해준다. 이미 맛집으로 유명한 소르티노가 캐주얼한 레스토랑이라면, 빌라 소르티노는 고급스럽고 정통적인 맛을 추구한다. 빌라라는 말이 이탈리아어로 대저택을 의미하는 만큼 250석의 넓은 홀을 대저택처럼 꾸며놓았다. 거실 같은 메인 다이닝 홀, 기다란 바와 스탠딩 테이블이 놓인 편안한 이미지의 라운지 & 바, 그 사이에 있는 조그만 공간인 세컨드 다이닝 홀, 그리고 편안한 소파가 널찍하게 놓인 2층 홀 등 컨셉트에 맞게 각 홀을 인테리어했다. '칸티나'라 불리는 와인 셀러에서 음식을 먹을 수도 있는데 마치 유럽의 오래된 와인 창고에 들어와 있는 듯하다. 와인 셀러인 만큼 실내 온도가 조금 낮은 편이지만 손님들에게 인기 높은 공간이다.

토스카나 지방의 양식에 맞춰 실내 전체는 연한 노란색과 베이지색에 가까운 톤으로 치장돼 있다. 마치 벽돌을 쌓듯 천장까지 나무를 층층이 쌓아놓은 것도 토스카나 스타일이다. 바닥의 벽돌 한 장 한 장까지 이탈리아 현지에서 공수해왔다고 입구와 내부에는 레몬, 오렌지, 복숭아 등 여러 가지 과일 그림이 걸려 있는데, 모두 세프인 소르티노의 아버지 카르멜로 소르티노의 작품이다.

토스카나풍 인테리어와 함께 음식 역시 순수 정통 이탈리아 스타일만을 식탁에 선보인다. 모든 음식에 향신료를 넣지 않고 올리브 오일과 소금만으로 간을 해 재료의 맛을 잘 살렸다. 커피 하나를 내놓아도 우리가 평상시 먹는 것과는 달리 이탈리아 방식에 따라 아침에는 카푸치노, 저녁에는 에스프레소를 판매한다. 델리에서는 매일 빵과 케이크, 과자, 초콜릿, 디저트까지 직접 만들어 내놓는다. 현재 밀라노, 토스카나, 사실리아 지방의 음식을 선보이고 있고, 3~4개월 후에는 다른 지방의 메뉴를 선보일 예정이라고 인기 있는 메뉴는 멧돼지 소시지를 얹은 토마토 소스 스파게티(Cinghiale Tommaso)로 이탈리아 토스카나 지방의 향기가 듬뿍 나는 파스타다. 직접 만든 멧돼지 소시지는 느끼하지 않고 씹는 맛이 좋다. 야생 허브 세이지의 풍미가 멧돼지 고기의 거친 느낌을 완화시켜 준다. 토마토 소스를 만드는 데만 6시간이나 걸릴 정도, 세 가지 버섯을 넣은 링귀니(Tre Funghi con Arugula)는 그물버섯, 표고버섯, 양송이버섯을 듬뿍 넣고 엑스트라 버진 올리브 오일과 루콜라만으로 맛을 냈다.

메뉴 역시 이탈리아어로 돼 있어 처음 가는 사람들은 당황할 수도 있지만 이탈리아의 문화, 음식, 그리고 와인에 대해 배우는 '소르티노 학교'에 다니는 종업원들의 친절한 설명이 있으니 안심해도 된다.

또한 음식이 좀 짜다는 생각을 가질 수도 있는데 짠 것이 아니라 정통 이탈리아 요리법대로 만들어서 익숙지 않기 때문이다. 정통 이탈리아 맛에 도전해보고 싶다면 빌라 소르티노에 들르시길...



01 사실리아 레몬 살모렐리오 소스에 마리네이드한 돼지고기 갈비를 그릴에 구워 신선한 시금치와 카벨라니 콩과 함께 서브하는 메인 요리. 02 '칸티나'라 불리는 와인 셀러. 마치 유럽의 오래된 와인 창고에 들어와 있는 듯하다. 03 전체적인 인테리어는 토스카나 지방의 양식에 맞춰 연한 노란색과 베이지색에 가까운 톤으로 치장했다.

