

ANTIPASTI | STARTERS | 안티파스티

<p> Carpaccio 1,800 US Prime beef tenderloin, taggiasca dressing, mizuna, celery, pistachio 미국산 프라임 등급 쇠고기 카르파치오, 이탈리아 블랙 올리브 드레싱, 일본 겨자잎, 셀러리, 피스타치오</p>
<p> Vitello tonnato 2,200 Milk-fed veal tenderloin, fresh tuna, radish 일본 잿방어 카르파치오, 잿 드레싱, 설탕에 절인 적양파</p>
<p> Zuppa di funghi 900 Porcini mushroom soup 그물버섯 수프</p>
<p> Finestra Caesar 990 Baby cos lettuce, chicken breast, aged Parmesan, focaccia croutons 로메인, 닭가슴살, 숙성 파마산 치즈, 구운 포카치아 크루통</p>
<p> Gnocco fritto 1,200 Broccoli, salsa verde, burrata cheese 브로콜리, 살사 베르데 (멕시코 그린 소스), 부라타 치즈</p>
<p> Salmone 1,400 Balik salmon, almond milk, dry seaweed 러시아식 연어, 아몬드 우유, 건미역</p>
<p> Insalata di gamberi 1,600 Tiger prawn, cauliflower salad, capers, apricot dressing 타이거 새우, 콜리플라워 샐러드, 케이퍼, 살구 드레싱</p>
<p> Zuppa d'aragosta 1,900 Australian rock lobster bisque, king oyster mushroom 호주산 락 랍스터 비스크, 새송이 버섯</p>
<p> Fegato 2,100 Pan-fried duck liver, apple radish compote 푸아그라, 사과, 사과무 콩트</p>
<p> Capesante 2,600 Seared scallop, tomato, burrata, cucumber foam 시어링 가리비, 토마토, 부라타, 오이</p>
<p> Tonno crudo 2,900 Bluefin "Chutoro" tuna belly tartare, radish, citrus dressing 참다랑어 배살 타르타르, 무, 감귤류 드레싱</p>
<p> Ostriche Market price ½ dozen Gillardeau Nr.1 premium oysters 프랑스산 프리미엄 질라두 굴 (6개)</p>


PRIMI | ENTRÉE | 첫번째 요리

<p> Risotto 1,900 Porcini, morel mushrooms, bitter chocolate 그물버섯 리조또, 곰보 버섯, 쓴 초콜렛</p>
<p> Linguine 1,800 Clams, smoked extra virgin olive oil 대합 조개, 훈제 엑스트라 버진 올리브 오일</p>
<p> Plin 1,500 Homemade beef ravioli in its own jus 쇠고기 자체 육즙으로 만든 수제 쇠고기 라비올리</p>
<p> Risoni 1,600 Pork ragout, Italian sausage, pork neck, tomato, pecorino cheese 돼지 라구 리조니, 이탈리아 소세지, 돼지 목살, 토마토, 페코리노 치즈</p>
<p> Zafferano 1,800 Saffron risotto, bone marrow, orange zest 샤프란 리조또, 골수, 오렌지 제스트</p>
<p> Taglioni 1,900 Mussels, lemon, bottarga 홈메이드 따글리오리니, 홍합, 레몬</p>
<p> Gnocchi 2,100 Pork belly, radicchio, taleggio fondue 뇨끼, 삼겹살, 치커리, 탈레지오 풍두</p>
<p> Fusilli 2,100 Australian rock lobster, basil oil 장인 푸실리, 호주산 락 랍스터, 바질 오일</p>

SECONDI | MAINS | 메인

<p> Branzino 3,600 Mediterranean seabass, broccolini, fish stew 지중해 농어, 농어 육수에 넣은 브로콜리</p>
<p> Milanese 4,300 Breaded milk-fed veal chop 우유를 먹인 송아지 밀라네제, 살짝 튀긴 빵가루를 묻힌 송아지 고기</p>
<p> Uovo 1,400 Slow cooked egg, oyster mushrooms, pumpkin, mushroom jus 계란, 느타리버섯, 호박, 버섯</p>
<p> Merluzzo 3,400 Patagonian toothfish, fennel, polenta chunks 메로, 펜넬, 폴렌타</p>
<p> Maiale 3,400 Pork belly, horseradish, pears, honey mustard sauce 에스케라 버크셔 "순종 버크셔" 돼지 안심, 사과, 칼바도스 (사과 브랜드) 소스</p>
<p> Guancia 3,800 Wagyu beef cheek, pumpkin, chocolate crumble 따뜻한 비트 카르파치오, 케이퍼, 토마토, 다크 초콜렛</p>
<p> Agnello 5,200 Lamb loin, beetroot, potato confit, balsamic 양등심, 비트, 감자 콩피, 발사믹</p>

GRIGLIA | GRILL | 석쇠

Australian "Bavetta" flap meat (200g) 호주산 치마살	2,800	Japanese A5 Wagyu striploin (180g) 일본산 A5 와규 쇠고기 채끝 등심	8,800
 Tiger prawns 타이거 새우	3,800	Australian Boneless M5 rib eye (500g) 호주산 무뼈 M5 소갈비살	12,000
US Prime bone-in striploin (600g) 미국산 프라임 뼈 있는 채끝 등심	5,900	US Prime T-bone (1,200g) 미국산 프라임 티본	12,000
US Prime tenderloin (300g) 미국산 프라임 안심	6,400	Australian Boneless M7 rib eye (400g) 호주산 무뼈 M7 소갈비살	12,000
Australian rack of lamb kinross (400g) 호주산 양갈비	8,900	US Prime Porterhouse (1,500g) 미국산 프라임 포터하우스	14,000
Australian rack of lamb kinross (800g) 호주산 양갈비	16,500	Australian Tomahawk (1,500g) 호주산 토마호크	15,000

*All steaks are served with a sauce of your choice
모든 스테이크는 고객님의 선택하신 소스와 함께 제공됩니다.













CONTORNI | SIDES | 익힌 야채

 Mashed potato 으깬 감자	350	 Sautéed asparagus 아스파라거스 볶음	400
 Creamy spinach 크림 시금치	350	 Grilled Roma tomato, eggplant 구운 토마토, 가지	500
 Steak fries 두껍게 썬 감자튀김	350	 Steamed broccoli, Parmesan cheese, pine nuts 찐 브로콜리, 파마산 치즈, 잣	600
		 Assorted seasonal mushrooms with black truffle 검은 송로버섯과 다양한 계절 버섯 모듬	600

SALSE | SAUCES | 소스

Shallots and honey 샬롯과 꿀	300	Black pepper jus 흑후추 즙	300
 Salsa verde 살사 베르데	300	Béarnaise 베어네이즈 소스	300
Finestra steak sauce 피네스트라 스테이크 소스	300	 Veal jus 송아지 육즙	300

DOLCI | DESSERTS | 디저트

  Finestra Tiramisu Prepared table-side 테이블 준비중입니다	880	  Artisanal homemade gelato of the day 장인 수제 오늘의 젤라토	1,080
  Marzipan cake, dried fruits, crème fraîche, anis scent 마르zipan 케이크, 말린 과일, 크림, 아니스향	650	  Chocolate, chestnut, bitter almonds crème brûlée 초콜렛, 밤, 아몬드크림뷔레	650
  Roasted pears, zabaglione, cinnamon ladyfingers 구운 배, 자발리오네 시나몬 레이디핑거스	650	  Earl grey tea tarte, passion fruit, yoghurt 얼 그레이 차 파이, 패션 프루트, 요거트	650