

## ANTIPASTI | STARTERS | 안티파스티

<p> <b>Carpaccio</b> 1,800 US Prime beef tenderloin, taggiasca dressing, mizuna, celery, pistachio 미국산 프라이م 등급 쇠고기 카르파치오, 이탈리아 블랙 올리브 드레싱, 일본 겨자잎, 셀러리, 피스타치오</p>
<p> <b>Vitello tonnato</b> 2,200 Milk-fed veal tenderloin, fresh tuna, radish 일본 잿방어 카르파치오, 잿 드레싱, 설탕에 절인 적양파</p>
<p> <b>Zuppa di funghi</b> 900 Porcini mushroom soup 그물버섯 수프</p>
<p> <b>Finestra Caesar</b> 990 Baby cos lettuce, chicken breast, aged Parmesan, focaccia croutons 로메인, 닭가슴살, 숙성 파마산 치즈, 구운 포카치아 크루통</p>
<p> <b>Gnocco fritto</b> 1,200 Broccoli, salsa verde, burrata cheese 브로콜리, 샐사 베르데 (멕시코 그린 소스), 부라타 치즈</p>
<p> <b>Terrina di pollo</b> 1,300 Chicken leg terrine, mustard, honey 닭다리 테린, 머스타드, 꿀</p>
<p> <b>Salmone</b> 1,400 Balik salmon, almond milk, dry seaweed 러시아식 연어, 아몬드 우유, 건미역</p>
<p> <b>Zuppa d'aragosta</b> 1,900 Australian rock lobster<sup>🌱</sup> bisque, king oyster mushroom 호주산 락 랍스터 비스크<sup>🌱</sup>, 새송이 버섯</p>
<p> <b>Insalata di gamberi</b> 2,300 King prawn<sup>🌱</sup>, frisée lettuce, anchovy dressing, adlai rice 대하<sup>🌱</sup>, 프리제 샐러드, 앵초비 드레싱, 울무밥</p>
<p> <b>Capesante</b> 2,600 Seared Hokkaido scallops, lime mayonnaise, fennel, gently smoked fish broth 그을린 홋카이도 가리비, 라임 마요네즈, 펜넬, 부드럽게 훈제한 생선 육수</p>
<p> <b>Tonno crudo</b> 2,900 Bluefin "Chutoro" tuna belly tartare, radish, citrus dressing 참다랑어 배살 타르타르, 무, 감귤류 드레싱</p>
<p> <b>Ostriche</b> Market price ½ dozen Gillardeau Nr.1 premium oysters 프랑스산 프리미엄 질라두 굴 (6개)</p>

## PRIMI | ENTRÉE | 첫번째 요리

<p> <b>Risotto</b> 1,800 Porcini, morel mushrooms, bitter chocolate 그물버섯 리조또, 곰보 버섯, 쓴 초콜렛</p>
<p> <b>Linguine</b> 1,800 Clams, smoked extra virgin olive oil 대합 조개, 훈제 엑스트라 버진 올리브 오일</p>
<p> <b>Plin</b> 1,500 Homemade beef ravioli in its own jus 쇠고기 자체 육즙으로 만든 수제 쇠고기 라비올리</p>
<p> <b>Risoni</b> 1,600 Pork ragout, Italian sausage, pork neck, tomato, pecorino cheese 돼지 라구 리조니, 이탈리아 소세지, 돼지 목살, 토마토, 페코리노 치즈</p>
<p> <b>Spaghetti alla chitarra</b> 1,600 Duck ragout, walnut 오리 라구, 호두</p>
<p> <b>Calamarata</b> 1,900 Saffron, cuttlefish, bottarga 사프론 칼라마라타 (파스타 종류), 갑오징어, 어란</p>
<p> <b>Fusilli</b> 2,100 Australian rock lobster<sup>🌱</sup>, basil oil 장인 푸실리, 호주산 락 랍스터<sup>🌱</sup>, 바질 오일</p>

## SECONDI | MAINS | 두번째 요리

<p> <b>Branzino</b> 3,600 Mediterranean seabass, broccolini, fish stew 지중해 농어, 농어 육수에 넣은 브로콜리</p>
<p> <b>Milanese</b> 4,300 Breaded milk-fed veal chop 우유를 먹인 송아지 밀라네제, 살짝 튀긴 빵가루를 묻힌 송아지 고기</p>
<p> <b>Cipolla</b> 1,990 Roasted red onion gratin, egg yolk<sup>🌱</sup>, truffle sauce 적양파 그라탱 구이, 계란 노른자 소<sup>🌱</sup></p>
<p> <b>Merluzzo</b> 3,400 Patagonian toothfish<sup>🌱</sup>, fennel, polenta chunks 메로<sup>🌱</sup>, 펜넬, 폴렌타</p>
<p> <b>Maiale</b> 3,400 Pork belly, horseradish, pears, honey mustard sauce 에스케라 버크셔 "순종 버크셔" 돼지 안심, 사과, 칼바도스 (사과 브랜드) 소스</p>
<p> <b>Guancia</b> 3,800 Wagyu beef cheek, pumpkin, chocolate crumble 따뜻한 비트 카르파치오, 케이퍼, 토마토, 다크 초콜렛</p>
<p> <b>Agnello</b> 4,800 Australian lamb loin, endive, liquorice, smoked salt 호주산 양고기 등심, 엔다이브, 감초, 훈제 소금</p>

**GRIGLIA | GRILL | 석쇠**

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

<b>Mashed potato</b> 으깬 감자	350	<b>Steak fries</b> 두껍게 썬 감자튀김	350
<b>Creamy spinach</b> 크림 시금치	350	<b>Sautéed asparagus</b> 아스파라거스 볶음	400
<b>Roma tomato salad, bacon, onion, apple vinegar reduction</b> 로마식 토마토 샐러드, 베이컨, 양파, 사과 식초	350	<b>Steamed broccoli, Parmesan cheese, pine nuts</b> 찐 브로콜리, 파마산 치즈, 잣	600
		<b>Assorted seasonal mushrooms with black truffle</b> 검은 송로버섯과 다양한 계절 버섯 모듬	600

**SALSE | SAUCES | 소스**

<b>Shallots and honey</b> 샬롯과 꿀	300	<b>Black pepper jus</b> 흑후추 즙	300
<b>Salsa verde</b> 살사 베르데	300	<b>Béarnaise</b> 베어네이즈 소스	300
		<b>Veal jus</b> 송아지 육즙	300

**DOLCI | DESSERTS | 디저트**

<b>Finestra Tiramisu</b> Prepared table-side 테이블 준비중입니다	880	<b>Artisanal homemade gelato of the day</b> 장인 수제 오늘의 젤라토	1,080
<b>Strawberry, hibiscus, lime</b> 딸기, 히비스커스, 라임	650	<b>Chocolate, salted caramel popcorn</b> 초콜렛, 솔티드 카라멜 팝콘	650
<b>Roasted pear, amaretto, ricotta</b> 복숭아 구이, 아마레토, 리코타 치즈	650	<b>Earl grey tea tarte, passion fruit, yoghurt</b> 얼 그레이 차 파이, 패션 프루트, 요거트	650