

ANTIPASTI | STARTERS | 안티 파스타

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

PRIMI | ENTRÉE | 첫번째 요리

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

SECONDI | MAINS | 메인

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

 signature selection |  시그니처 선택  seafood |  해산물  nuts |  견과류  gluten |  글루텐  vegetarian |  채식주의자  sustainably sourced |  유기농  authentic Italian |  정통 이탈리아 요리

Please advise our service team prior to ordering, should you have any food allergies, intolerances, or special dietary requirements.

All prices are in PHP, VAT-inclusive, and subject to 10% service charge.

음식을 주문하시기 전에 알레르기나 과민증, 특별 식이요법 요구사항등이 있으면 먼저 알려주시기 바랍니다.

모든 가격은 PHP로 표시되며, VAT가 포함된 가격이며, 10% 서비스 요금이 추가로 부과됩니다.

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
Australian Boneless M5 rib eye (500g) 호주산 무뼈 M5 소갈비살	12,000	US Prime tenderloin (300g) 미국산 프라임 안심	6,400
Australian Boneless M7 rib eye (400g) 호주산 무뼈 M7 소갈비살	12,000	US Prime bone-in striploin (600g) 미국산 프라임 뼈 있는 채끝 등심	5,900
Australian Tomahawk (1,500g) 호주산 토마호크	15,000	US Prime T-bone (1,200g) 미국산 프라임 티본	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	Tiger prawns 🍤 타이거 새우 🍤	3,800

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

SALSA | SAUCES | 소스

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

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

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 마르지판 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