



CHRISTMAS FEAST

Abundant festive menus for this holiday season.

December 24, 2024 to January 1, 2025

CHRISTMAS EVE DINNER MENU

Stuzzichino

开胃菜 | 스투치치노

Cod mousse, polenta cake, green fennel emulsion 🌿

鳕鱼慕斯、玉米粥蛋糕、绿茴香浓汁

대구 무스, 폴렌타 케이크, 그린 펜넬 에멀전

Antipasti

开胃菜 | 안티파스티

Slow cooked pork loin 🍖, vegetable "carpione", horseradish

慢煮猪瘦肉、腌汁蔬菜、辣根

천천히 익힌 돼지고기 안심, 야채 "카르피네", 양 고추냉이

Duck liver terrine, dry apricot broth, celery salad, "pan di spezie" 🌿 🍷

鸭肝酱、干杏汤、芹菜沙拉、五香面包 第一道主菜

오리 간 테린, 건조 살구 국물, 셀러리 샐러드, "판 디 스페치에"

Primo

开胃菜 | 프리모

Handmade herb ravioli, king prawn, mandarin scent 🌿 🍷

手工香草馄饨、大虾、柑橘香

수제 허브 라비올리, 왕새우, 만다린 향

Secondo

第二道主菜 | 세컨도

Grilled US striploin, balsamic, chicken liver sauce, potato confit

烤美国西冷牛排, 香醋, 鸡肝酱, 油封土豆

구운 미국산 채끝등심, 발사믹, 닭 간 소스, 콩피 감자

Dolce

甜品 | 돌체

Chestnut mousse, raisins, walnuts, zabaglione 🌿 🍷

香栗慕斯, 葡萄干, 核桃, 蛋酒

밤 무스, 건포도, 호두, 자바이오네

5,599+

For food only price per person

6,499+

With wine pairing price per person

🌿 seafood 含海鲜 | 해산물 🌿 gluten 含麸质 | 글루텐 🍖 nuts 含坚果 | 견과류 🌿 sustainably sourced 可持续采购 | 유기농

Price is in PHP, VAT-inclusive, and subject to 10% service charge.
Please advise our service team prior to ordering should you have any food allergies, intolerances, or special dietary requirements.

价格以比索为准, 已包含消费税, 需另收10%服务费。

如果您有任何食物过敏, 忌口或特殊饮食要求, 请在点餐前告知我们的服务团队。

모든 요금은 PHP로 표시되며, VAT가 포함된 가격이지만 10% 서비스 요금이 추가로 부과됩니다.

주문하기 전에 음식 알레르기나 과민증, 특별 식이요법등 요구 사항이 있으면 서비스팀에게 먼저 알려 주십시오.

FESTIVE BRUNCH SPECIALS

Antipasti

Cod mousse, polenta cake, celery salad 🍤

“Carpione” marinated salmon 🍣, sweet and sour onion, sage foam 🍷

Duck ragout croutons, orange scent 🍷

Roasted endive, cheese fondue, crispy pancetta

Primi

“Tortelli di Magro”, brown butter, toasted pine nuts 🍷 🥜

Homemade traditional lasagna 🍷

Assorted seafood risotto, basil emulsion, candied cherry tomatoes 🍤 🍷

Craving Station

“Cotechino e Lenticchie”

Traditional pork sausage, lentils

“Bollito Misto”

Assorted poached meats, mustard, horseradish

Roasted lamb leg

Dolci

Panettone with zabaglione 🍷 🥜

Sicilian-style cannoli, ricotta mousse, dark chocolate chips 🍷 🥜

6,699+
per person

*Items listed above are our special offers. Finestra will still serve regular offerings during this brunch.

 seafood |  含海鲜 |  해산물 |  gluten |  含麸质 |  글루텐 |  nuts |  含坚果 |  견과류 |  sustainably sourced |  可持续采购 |  유기농

Price is in PHP, VAT-inclusive, and subject to 10% service charge.
Please advise our service team prior to ordering should you have any food allergies, intolerances, or special dietary requirements.

价格以比索为准, 已包含消费税, 需另收10%服务费。
如果您有任何食物过敏, 忌口或特殊饮食要求, 请在点餐前告知我们的服务团队。
모든 요금은 PHP로 표시되며, VAT가 포함된 가격이지만 10% 서비스 요금이 추가로 부과됩니다.
주문하기 전에 음식 알레르기나 과민증, 특별 식이요법 등 요구 사항이 있으면 서비스 팀에게 먼저 알려 주십시오.

CHRISTMAS DAY DINNER MENU

Stuzzichino

开胃菜 | 스투치치노

Cod mousse, polenta cake, green fennel emulsion 🐟

鳕鱼慕斯、玉米粥蛋糕、绿茴香浓汁
대구 무스, 폴렌타 케이크, 그린 펜넬 에멀전

Antipasti

开胃菜 | 안티파스티

Slow cooked pork loin 🍖, vegetables "carpione", horseradish

慢煮猪腰肉、腌汁蔬菜、辣根
천천히 익힌 돼지고기 안심, 야채 "카르피네", 양 고추냉이

Duck liver terrine, dry apricot broth, celery salad, "pan di spezie" 🌾 🥜

鸭肝酱、干杏汤、芹菜沙拉、五香面包 第一道主菜
오리 간 테린, 건조 살구 국물, 셀러리 샐러드, "판 디 스페치에"

Primo

开胃菜 | 프리모

Handmade herb ravioli, king prawn, mandarin scent 🌿 🐟

手工香草馄饨、大虾、柑橘香
수제 허브 라비올리, 왕새우, 만다린 향

Secondo

第二道主菜 | 세컨도

Grilled US striploin, balsamic, chicken liver sauce, potato confit

烤美国西冷牛排, 香醋, 鸡肝酱, 油封土豆
구운 미국산 채끝등심, 발사믹, 닭 간 소스, 콩피 감자

Dolce

甜品 | dolce

Chestnut mousse, raisins, walnuts, zabaglione 🌿 🥜

香栗慕斯, 葡萄干, 核桃, 蛋酒
밤 무스, 건포도, 호두, 자바이오네

5,599+

For food only price per person

6,499+

With wine pairing price per person

 seafood  含海鲜 |  해산물  gluten  含麸质 |  글루텐  nuts  含坚果 |  견과류  sustainably sourced 可持续采购 |  유기농

Price is in PHP, VAT-inclusive, and subject to 10% service charge.

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

价格以比索为准, 已包含消费税, 需另收10%服务费。

如果您有任何食物过敏, 忌口或特殊饮食要求, 请在点餐前告知我们的服务团队。

모든 요금은 PHP로 표시되며, VAT가 포함된 가격이지만 10% 서비스 요금이 추가로 부과됩니다.

주문하기 전에 음식 알레르기나 과민증, 특별 식이요법등 요구 사항이 있으면 서비스팀에게 먼저 알려 주십시오.

NEW YEAR'S EVE DINNER MENU

Stuzzichino

开胃菜 | 스투치치노

Josper-baked oyster, avocado lemon mousse, seaweed powder 🍤

乔斯珀烤牡蛎、牛油果柠檬慕斯、海藻粉
조스퍼 구운 굴, 아보카도 레몬 무스, 해초 가루

Antipasto

开胃菜 | 안티파스티

Amberjack sashimi 🍣, beetroot reduction, yoghurt crumble 🌿 🍷

鲷鱼生鱼片、甜菜根汁、酸奶碎
호박회, 비트줄기, 요거트크럼블

Primi

开胃菜 | 프리모

Ricotta and black ink tortelli, black garlic broth, black truffle 🌿 🍷

意大利乳清干酪和黑墨玉米饼、黑蒜汤、黑松露
리코타와 블랙잉크 토르텔리, 흑마늘 육수, 블랙트러플

Pumpkin risotto, scallops, sweetbread 🌿 🍷

南瓜烩饭、扇贝、牛杂
호박 리조또, 가리비, 스위트브레드

Secondo

第二道主菜 | 세컨도

Butterseared US tenderloin, coffee celeriac purée, sweet and sour shallots

黄油烤美国里脊肉、咖啡块根芹菜泥、甜酸葱
버터에 구운 미국산 안심, 커피 셀러리악 퓨레, 새콤달콤한 샬롯

Dolce

甜品 | dolce

Salted caramel, saffron ice cream, hazelnut 🌿 🍷

咸焦糖、藏红花冰淇淋、榛子
솔티드 카라멜, 사프란 아이스크림, 헤이즐넛

8,899+

per person

 seafood  含海鲜 |  gluten  含麸质 |  nuts  含坚果 |  sustainably sourced 可持续采购 |  유기농

Price is in PHP, VAT-inclusive, and subject to 10% service charge.
Please advise our service team prior to ordering should you have any food allergies, intolerances, or special dietary requirements.

价格以比索为准，已包含消费税，需另收10%服务费。
如果您有任何食物过敏、忌口或特殊饮食要求，请在点餐前告知我们的服务团队。
모든 요금은 PHP로 표시되며, VAT가 포함된 가격이지만 10% 서비스 요금이 추가로 부과됩니다.
주문하기 전에 음식 알레르기나 과민증, 특별 식이요법등 요구 사항이 있으면 서비스 팀에게 먼저 알려 주십시오.