



## ANTIPASTI | STARTERS | 안티 파스티

## PRIMI | ENTRÉE | 첫번째 요리

<p> <b>Gnocco fritto</b> Broccoli, salsa verde, burrata cheese 브로콜리, 살사 베르데 (멕시코 그린 소스), 부라타 치즈</p>	1,200
<p> <b>Insalata</b> Frisée, fennel, parmesan, lemon capers dressing 프리제, 펜넬, 파르메산, 레몬 케이퍼 드레싱</p>	990
<p> <b>Tonno crudo</b> Bluefin “chutoro” tuna belly tartare, radish, citrus dressing 참다랑어 배살 타르타르, 무, 감귤류 드레싱</p>	2,900
<p> <b>Salmone</b> Balik salmon, almond milk, dry seaweed 러시아식 연어, 아몬드 우유, 건미역</p>	1,400
<p> <b>Calamari</b> Squid, fava beans, edamame salad 오징어, 파바콩, 에다마메 샐러드</p>	1,900
<p> <b>Battuta di manzo</b> Hand-cut beef tartare, slow-cooked egg yolk, bread chips 손질한 소고기 타르타르, 저온 조리한 계란 노른자, 브레드 칩스</p>	2,000
<p> <b>Carpaccio</b> US prime beef tenderloin, taggiasca dressing, mitsuba, celery, pistachio 미국산 프라임 등급 쇠고기 카르파치오, 이탈리아 블랙 올리브 드레싱, 일본 겨자잎, 셀러리, 피스타치오</p>	1,800
<p> <b>Vitello tonnato</b> Milk-fed veal tenderloin, fresh tuna, radish 일본 갯방어 카르파치오, 잣 드레싱, 설탕에 절인 적양파</p>	2,200
<p> <b>Fegato grasso</b> Duck liver terrine, tuber salad, dry apricot dressing 오리 간 테리느, 무 샐러드, 건살구 드레싱</p>	2,300
<p> <b>Zuppa di funghi</b> Porcini mushroom soup 그물버섯 수프</p>	900
<p> <b>Zuppa d’aragosta</b> Australian rock lobster bisque, king oyster mushroom 호주산 락 랍스터 비스크, 새송이 버섯</p>	1,900

<p> <b>Risotto ai funghi</b> Porcini, morel mushrooms, bitter chocolate 그물버섯 리조또, 곰보 버섯, 쓴 초콜렛</p>	1,900
<p> <b>Risotto gamberi e basilico</b> Basil risotto, king prawn, sun-dried cherry tomatoes 바질 리조또, 킹 새우, 선드라이드 체리 토마토</p>	1,900
<p> <b>Risoni</b> Saffron, poached guinea fowl breast, shallots 사프란 리소니, 수비드 기니포우 브레스트, 샬롯</p>	1,600
<p> <b>Linguine</b> Clams, smoked extra virgin olive oil 대합 조개, 훈제 엑스트라 버진 올리브 오일</p>	1,800
<p> <b>Garganelli</b> Egg yolk, black cabbage, guanciale 계란 노른자 가르가넬리, 검은 양배추, 관찰레</p>	1,800
<p> <b>Plin</b> Homemade beef ravioli in its own jus 쇠고기 자체 육즙으로 만든 수제 쇠고기 라비올리</p>	1,600
<p> <b>Orecchiette</b> Artisanal orecchiette, broccolini, salted ricotta cheese 수제 오레키에떼, 브로콜리니, 소금에 절인 리코타 치즈</p>	1,900
<p> <b>Fusilli</b> Australian rock lobster, basil emulsion 장인 푸실리, 호주산 락 랍스터, 바질 오일</p>	2,800

## SECONDI | MAINS | 메인

<p> <b>Uovo</b> Slow-cooked egg, oyster mushrooms, pumpkin, mushroom jus 계란, 느타리버섯, 호박, 버섯</p>	1,400
<p> <b>Branzino</b> Mediterranean seabass, broccolini, fish stew 지중해 농어, 농어 육수에 넣은 브로콜리</p>	3,800
<p> <b>Merluzzo</b> Patagonian toothfish, brown butter, king oyster mushrooms 파타고니아 토티시, 브라운 버터, 킹 오이스터 버섯</p>	3,600
<p> <b>Guancia</b> Wagyu beef cheek, pumpkin, chocolate crumble 따뜻한 비트 카르파치오, 케이퍼, 토마토, 다크 초콜렛</p>	3,800
<p> <b>Maiale</b> Pork belly, horseradish, pears, honey mustard sauce 에스게라 버크셔 “순종 버크셔” 돼지 안심, 사과, 칼바도스 (사과 브랜디) 소스</p>	3,400
<p> <b>Milanese</b> Breaded milk-fed veal chop 우유를 먹인 송아지 밀라네제, 살짝 튀긴 빵가루를 묻힌 송아지 고기</p>	4,500
<p><b>Anatra</b> Slow-roasted duck leg, swiss chard, port wine 저온 로스트 오리 다리, 스위스 차드, 포트 와인</p>	3,500

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

<b>Australian "bavetta" flap meat (200g)</b> 호주산 치마살	3,000	<b>US prime tenderloin (200g)</b> 미국산 텐더로인 200g	4,000
<b>Australian boneless M5 rib eye (500g)</b> 호주산 무뼈 M5 소갈비살	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>US prime bone-in striploin (600g)</b> 미국산 프라임 뼈 있는 채끝 등심	6,500
<b>Australian tomahawk (1,500g)</b> 호주산 토마호크	15,000	<b>US prime t-bone (1,200g)</b> 미국산 프라임 티본	12,000
<b>Australian rack of lamb kinross (400g)</b> 호주산 양갈비	10,000	<b>US prime porterhouse (1,500g)</b> 미국산 프라임 포터하우스	14,000
<b>Japanese A5 wagyu striploin (180g)</b> 일본산 A5 와규 쇠고기 채끝 등심	8,800	<b>Tiger prawns</b> 타이거 새우	3,800

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

SALSE | SAUCES | 소스

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

CONTORNI | SIDES | 익힌 야채

<b>Mashed potatoes</b> 으깬 감자	350	<b>Sautéed asparagus, mascarpone lemon sauce</b> 볶은 아스파라거스, 마스카포네 레몬	350
<b>Creamy spinach</b> 크림 시금치	350	<b>Cauliflower gratin, raisin, anchovies</b> 콜리플라워 그라탱, 건포도, 멸치	500
<b>Steak fries</b> 두껍게 썬 감자튀김	350	<b>Sautéed broccoli, parmesan cheese, pine nuts</b> 찐 브로콜리, 파마산 치즈, 잣	500
		<b>Assorted seasonal mushrooms, black truffle</b> 검은 송로버섯과 다양한 계절 버섯 모듬	500

DOLCI | DESSERTS | 디저트

<b>Finestra tiramisu</b> 테이블 준비중입니다	880	<b>Artisanal homemade gelato of the day</b> 장인 수제 오늘의 젤라토	1,080
<b>Panna cotta, red fruits, raspberry sorbet</b> 판나 코타, 붉은 과일, 라즈베리 소르베	500	<b>Bunet chocolate amaretto pudding salted caramel mousse, vanilla</b> 부넷 초콜릿 아마레토 푸딩, 솔트 캐러멜 무스, 바닐라	500
<b>Caramelized orange, frangipane, crème fraîche</b> 카라멜라이즈된 오렌지, 프랑지파니, 크림 프레쉬	500	<b>Fresh ricotta cheesecake, cherry syrup, pistachio sauce</b> 신선한 리코타 치즈케이크, 시럽에 담긴 체리, 피스타치오 소스	500

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.