



ANTIPASTI | STARTERS | 안티 파스티

PRIMI | ENTRÉE | 첫 번째 요리

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

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

SECONDI | MAINS | 메인

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

Australian “bavetta” flap meat (200g) 호주산 치마살	3,000	US prime tenderloin (200g) 미국산 텐더로인 200g	4,000
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	6,500
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	10,000	US prime porterhouse (1,500g) 미국산 프라임 포터하우스	14,000
Japanese A5 wagyu striploin (180g) 일본산 A5 와규 쇠고기 채끝 등심	8,800	Tiger prawns 타이거 새우	3,800

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

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

DOLCI | DESSERTS | 디저트

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