



ANTIPASTI | STARTERS | 안티 파스티

PRIMI | ENTRÉE | 첫 번째 요리

Gnocco fritto 1,200
Broccoli, salsa verde, burrata cheese
브로콜리, 살사 베르데 (멕시코 그린 소스), 부라타 치즈

Insalata 990
Frisée, fennel, parmesan, lemon capers dressing
프리제, 펜넬, 파르메산, 레몬 케이퍼 드레싱

Tonno crudo 2,900
Bluefin “chutoro” tuna belly tartare, radish, citrus dressing
참다랑어 뱃살 타르타르, 무, 감귤류 드레싱

Salmone 1,400
Balik salmon, almond milk, dry seaweed
러시아식 연어, 아몬드 우유, 건미역

Calamari 1,900
Squid, fava beans, edamame salad
오징어, 파바콩, 에다마메 샐러드

Battuta di manzo 2,000
Hand-cut beef tartare, slow-cooked egg yolk, bread chips
손질한 소고기 타르타르, 저온 조리한 계란 노른자, 브레드 칩스

Carpaccio 1,800
US prime beef tenderloin, taggiasca dressing, mitsuba, 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 잿방어 카르파치오, 잿 드레싱, 설탕에 절인 적양파

Fegato grasso 2,300
Duck liver terrine, tuber salad, dry apricot dressing
오리 간 테리느, 무 샐러드, 건살구 드레싱

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

Risotto ai funghi 1,900
Porcini, morel mushrooms, bitter chocolate
그물버섯 리조또, 곰보 버섯, 쓴 초콜렛

Risotto gamberi e basilico 1,900
Basil risotto, king prawn, sun-dried cherry tomatoes
바질 리조또, 킹 새우, 선드라이드 체리 토마토

Risoni 1,600
Saffron, poached guinea fowl breast, shallots
사프란 리소니, 수비드 기니포우 브레스트, 샬롯

Linguine 1,800
Clams, smoked extra virgin olive oil
대합 조개, 훈제 엑스트라 버진 올리브 오일

Garganelli 1,800
Egg yolk , black cabbage, guanciale
계란 노른자 가르가넬리, 검은 양배추, 관찰레

Plin 1,600
Homemade beef ravioli in its own jus
쇠고기 자체 육즙으로 만든 수제 쇠고기 라비올리

Orecchiette 1,900
Artisanal orecchiette, broccolini, salted ricotta cheese
수제 오레키에떼, 브로콜리니, 소금에 절인 리코타 치즈

Fusilli 2,800
Australian rock lobster , basil emulsion
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 3,800
Mediterranean seabass, broccolini, fish stew
지중해 농어, 농어 육수에 넣은 브로콜리

Merluzzo 3,600
Patagonian toothfish, brown butter, king oyster mushrooms
파타고니아 토티시, 브라운 버터, 킹 오이스터 버섯

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
에스계라 버크셔 “순종 버크셔” 돼지 안심, 사과, 칼바도스 (사과 브랜디) 소스

Milanese 4,500
Breaded milk-fed veal chop
우유를 먹인 송아지 밀라네제, 살짝 튀긴 빵가루를 묻힌 송아지 고기

Anatra 3,500
Slow-roasted duck leg, swiss chard, port wine
저온 로스트 오리 다리, 스위스 차드, 포트 와인

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	3,000
Australian boneless M5 rib eye (500g) 호주산 무뼈 M5 소갈비살	8,500	US prime tenderloin (300g) 미국산 프라임 안심	4,800
Australian boneless M7 rib eye (400g) 호주산 무뼈 M7 소갈비살	8,400	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.