



ITALIAN HOLIDAY

Step into the season with a holiday dining experience at Finestra.
Savor thoughtfully crafted festive menus showcasing celebratory haute Italian cuisine.

Pane 🌿

自制面包
빵

Finestra bread selection, extra virgin olive oil, balsamic
Finestra 精选面包, 佐特级橄榄油与巴萨米克醋
피니에스트라 빵 모음, 엑스트라 버진 올리브 오일, 발사믹

Stuzzichino 🍷

餐前小食
애피타이저

Marinated amberjack, sharon fruit dressing, cocoa powder
腌制青甘鱼, 甜柿酱汁, 佐可可粉
양념된 방어, 샤론 과일 드레싱, 코코아 파우더

Antipasto 🌿🍷

开胃菜
전채 요리

Tomato stew grouper, pearl onions, turnips top
番茄炖石斑鱼, 佐珍珠洋葱与萝卜叶
토마토 스튜 그루퍼, 진주양파, 순무 잎

Primi 🌿🍷

第一道菜
첫 번째 요리

Chestnut soup, wild mushrooms raviolo, 24 months parmesan
栗子浓汤, 野菇大号意式饺, 佐24个月帕玛森干酪
밤 수프, 자연산 버섯 라비올로, 24 개월 숙성된 파마산

Prices are VAT-inclusive, subject to local taxes and 10% service charge.



ITALIAN HOLIDAY

Step into the season with a holiday dining experience at Finestra.
Savor thoughtfully crafted festive menus showcasing celebratory haute Italian cuisine.

Jerusalem artichokes risotto, king prawn, egg yolk, bottarga
洋姜烩饭, 帝王虾, 蛋黄, 佐鲣鱼卵酱
예루살렘 아티초크 리조또, 왕새우, 달걀 노른자, 보타르가(어란)

Secondo 🌿

第二道菜
두 번째 요리

Gingerbread coated veal tenderloin, tangy carrots, red wine reduction
姜饼香料脆皮小牛里脊, 酸香胡萝卜, 佐红酒浓缩汁
생강빵으로 코팅한 송아지 안심, 새콤달콤한 당근, 레드와인 농축액 소스

Dolce 🌿🍰

甜点
디저트

Pine nuts cake, saffron ice cream, caramelized milk chocolate
松子蛋糕, 藏红花冰淇淋, 佐焦糖牛奶巧克力
잣 케이크, 사프란 아이스크림, 카라멜라이즈 우유 초콜릿

Pasticcini 🌿

미니 디저트

Selection of homemade petit fours
手工精选法式小点心
수제 미니 디저트 모음

*suggested price 6,800 pesos including service
建议价格:每位 6,800 披索(含服务费)
제시된 6,800페소는 서비스 차지가 포함된 금액입니다

Prices are VAT-inclusive, subject to local taxes and 10% service charge.