



ITALIAN HOLIDAY

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

Menu I (for first seating)

菜单1 (晚宴第一轮)

메뉴 1(첫 번째 식사)

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

에피타이저

Scallop carpaccio, apple jus, green pepper corn

干贝薄片, 佐苹果汁与青胡椒粒

가리비 카르파초, 사과 소스, 그린 페퍼 콘 후추

Antipasti 🌿🍷

开胃菜

전채요리

Lapu lapu panna cotta, caramelized onion gelatin, rye bread

石斑鱼奶冻, 焦糖洋葱果冻, 佐黑麦面包

라푸라푸 판나 코타, 카라멜라이즈 양파 젤라틴, 호밀빵

Primo 🌿

第一道菜

첫 번째 요리

Homemade veal anolini, sweetbread, red wine sauce

手工小牛肉馅阿诺里尼, 牛胸腺, 佐红酒汁

수제 송아지 안올리니, 스위트 브레드, 레드와인 소스

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.

Secondo

第二道菜
두 분째 요리

Roasted beef tenderloin, purple cabbage, black truffle potatoes
烤牛里脊, 紫甘蓝, 佐黑松露风味马铃薯
구운 소 안심, 적양배추, 블랙 트러플 감자

Dolce

甜点
디저트

Roasted pear mousse, dark chocolate, hazelnut crumble
烤梨慕斯, 黑巧克力, 榛子碎
구운 배 무스, 다크 초콜릿, 헤이즐넛 크럼블

Pasticcini

迷你小糕点
미니 디저트

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

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.

Menu II (for second seating)

菜单2 (晚宴第二时段)

메뉴 2(두 번째 식사)

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

에스트라 빵 모음, 엑스트라 버진 올리브 오일, 발사믹

Stuzzichino 🍷

餐前小食

에피타이저

Scallop carpaccio, apple jus, green pepper corn

干贝薄片, 佐苹果汁与青胡椒粒

가리비 카르파초, 사과 주스 소스, 그린 페퍼 콘 후추

Antipasti 🌿🍷

开胃菜

전채 요리

Lapu lapu panna cotta, caramelized onion gelatin, rye bread

石斑鱼奶冻, 焦糖洋葱果冻, 佐黑麦面包

라푸 라푸 판나 코타, 카라멜라이즈 양파 젤라틴, 호밀빵

Ginger glazed lobster tail, butternut squash, curry emulsion

姜汁蜜汁龙虾尾, 南瓜泥, 佐咖喱泡沫酱

생강 글레이즈된 랍스타 꼬리, 버터넛 스쿼시, 카레 에멀전

Primo 🌿

第一道菜

첫 번째 요리

Homemade veal anolini, sweetbread, red wine sauce

手工小牛肉馅阿诺里尼, 牛胸腺, 佐红酒汁

수제 송아지 안올리니, 스위트 브레드, 레드 와인 소스

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.

Secondo

第二道菜
두 번째 요리

Roasted beef tenderloin, purple cabbage, black truffle potatoes
烤牛里脊, 紫甘蓝, 佐黑松露风味马铃薯
구운 소 안심, 적양배추, 블랙 트러플 감자

Dolce 🌿🍷

甜点
디저트

Roasted pear mousse, dark chocolate, hazelnut crumble
烤梨慕斯, 黑巧克力, 榛子碎
구운 배 무스, 다크 초콜릿, 헤이즐넛 크럼블

Pasticcini 🌿

迷你小糕点
미니 디저트

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

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