



ITALIAN HOLIDAY

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

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 스투 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

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

PHP 6,800+

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