

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)

Stuzzichino

餐前小食 | 에피타이저

Scallop carpaccio, apple jus, green pepper corn プ 干贝薄片, 佐苹果汁与青胡椒粒 | 가리비 카르파초, 사과 소스, 그린 페퍼 콘 후추

Antipasto

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 拳 手工小牛肉馅阿诺里尼, 牛胸腺, 佐红酒汁 수제 송아지 안올리니, 스위트 브레드, 레드와인 소스

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 🐇 ա 烤梨慕斯, 黑巧克力, 榛子碎 구운 배 무스, 다크 초콜릿, 헤이즐넛 크럼블

PHP 6,800+



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)

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

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

PHP 6,800+