



## 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 | 애피타이저

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

#### 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 콤타, 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

#### 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

PHP 6,800+



含海鲜 | 해산물



含麸质 | 글루텐



含坚果 | 견과류



可持续采购 | 유기농

Price is in PHP, VAT-inclusive, and subject to 10% service charge.  
Please advise our service team prior to ordering should you have any food allergies, intolerances, or special dietary requirements.

价格以比索为准, 已包含消费税, 需另收10%服务费。如果您有任何食物过敏, 忌口或特殊饮食要求, 请在点餐前告知我们的服务团队。

모든 요금은 PHP로 표시되며, VAT가 포함된 가격이지만 10% 서비스 요금이 추가로 부과됩니다. 주문하기 전에 음식 알레르기나 과민증, 특별 식이요법 등 요구 사항이 있으면 서비스 팀에게 먼저 알려 주십시오.



## 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 스퀴시, 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 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

PHP 8,800+



seafood

含海鲜 | 해산물



gluten

含麸质 | 글루텐



nuts

含坚果 | 견과류



sustainably sourced 可持续采购 | 유기농

Price is in PHP, VAT-inclusive, and subject to 10% service charge.  
Please advise our service team prior to ordering should you have any food allergies, intolerances, or special dietary requirements.

价格以比索为准, 已包含消费税, 需另收10%服务费。如果您有任何食物过敏, 忌口或特殊饮食要求, 请在点餐前告知我们的服务团队。

모든 요금은 PHP로 표시되며, VAT가 포함된 가격이지만 10% 서비스 요금이 추가로 부과됩니다. 주문하기 전에 음식 알레르기나 과민증, 특별 식이요법 등 요구 사항이 있으면 서비스 팀에게 먼저 알려 주십시오.