



FESTIVA

COURSE

LUNCH COURSE

LEGNO / 레그노

APPETIZER

Insalata di gamberi(Shrimp salad)

새우샐러드

쿠스쿠스와 제철야채 발사믹드레싱을 곁들인 새우샐러드

SOUP

Zuppa di zucca(Pumpkin)

단호박스프

치즈소스와 캐슈넛을 곁들인 단호박스프

MAIN

Burrata(Burrata cheese)

부라타치즈 파스타

부라타치즈와 토마토소스에 생면스파게티 파스타

OR

Pollock Rose

명란로제 파스타

블랙타이거새우와 브로콜리
저염명란 로제소스와 생면 딸리아멜레 파스타

DOLCE

Panna cotta

판나코타

제철과일을 곁들인 바닐라푸딩

₩ 39,000

WINE(Bottle) 20%할인 HOUSE WINE (Glass) ₩12,000

SPECIAL PRICE / DRAFT BEER ₩6,000 ADE (orange,grapefruit,remon) ₩4,900

LUNCH COURSE

MARE / 마르

APPETIZER

Insalata di gamberi(Shrimp salad)

새우샐러드

쿠스쿠스와 제철야채 발사믹드레싱을 곁들인 새우샐러드

SOUP

Zuppa di zucca(Pumpkin)

단호박스프

치즈소스와 캐슈넛을 곁들인 단호박스프

MAIN

Cassoeula(Pork rib stew)

밀라노식 등갈비찜

감자퓨레 사워크라우트(양배추피클)를 곁들인
밀라노식 등갈비찜

OR

Cartoccio(Fish stew)

오븐생선찜

제철흰살생선과 해산물육수를
종이호일에 감싸 오븐에서 익힌 생선요리

OR

Lombata/Rib eye (120g)

육우스테이크

저온숙성시킨 육우등심스테이크와 그릴야채구이

DOLCE

Panna cotta

판나코타

제철과일을 곁들인 바닐라푸딩

₩ 49,000

TERRA / 테라

APPETIZER

Insalata di gamberi(Shrimp salad)

새우샐러드

쿠스쿠스와 제철야채 발사믹드레싱을 곁들인 새우샐러드

SOUP

Zuppa di zucca(Pumpkin)

단호박스프

치즈소스와 캐슈넛을 곁들인 단호박스프

MAIN

Agnello/Lamb steak(250g)

호주산양갈비스테이크

저온숙성시킨 양갈비스테이크와 그릴야채구이

OR

Controfiletto/Striploin(120g)

한우 1+채끝등심스테이크

저온숙성시킨 한우 1+채끝스테이크와 그릴야채구이

DOLCE

Panna cotta

판나코타

제철과일을 곁들인 바닐라푸딩

₩ 69,000

DINNER COURSE

FESTIVA SIGNITURE / 페스티바 시그니처

APPETIZER

Amuse bouche

페스티바 전채요리

쉐프스타일로 만든 데일리 전채요리

Gamberoni(Shrimp)

대하구이

호박퓨레와 시칠리아 가지소스를 곁들인 대하구이

SOUP

Cavolfiore(Cauliflower)

컬리플라워스프

구운 가리비를 곁들인 컬리플라워스프

PASTA

Burrata(Burrata cheese)

부라타치즈 파스타

부라타치즈와 토마토소스에 생면스파게티 파스타

SORBETTO/패션후르츠샤벳

MAIN

Cartoccio(Fish stew)

오븐생선찜

제철흰살생선과 해산물육수를
종이호일에 감싸 오븐에서 익힌 생선요리

Controfiletto/Striploin(80g)

OR

한우1+채끝등심스테이크

저온숙성시킨 한우1+채끝스테이크와 그릴야채구이

DOLCE

Dolce(Daily dessert)

쉐프가 직접만든 데일리 디저트

Coffee or Tea

커피 또는 차

₩ 99,000

DINNER COURSE

VENTO / 벤토

APPETIZER

Parmigiana di melanzane(Eggplant gratin)

가지라자나

모짜렐라치즈와 바질 토마토소스에 가지라자나

SOUP

Zuppa di zucca(Pumpkin)

단호박스프

치즈소스와 캐슈넛을 곁들인 단호박스프

MAIN

Cartoccio(Fish stew)

오븐생선찜

제철흰살생선과 해산물육수를 종이호일에 감싸 오븐에서 익힌 생선요리

OR

Lombata/Rib eye(120g)

육우스테이크

저온숙성시킨 육우등심스테이크와 그릴야채구이

DOLCE

Carota(Carrot cake)

당근케이크

크림치즈소스와 당근케이크 머랭칩

₩ 69,000

CIELO / 씨엘로

APPETIZER

Parmigiana di melanzane(Eggplant gratin)

가지라자나

모짜렐라치즈와 바질 토마토소스에 가지라자나

SOUP

Zuppa di zucca(Pumpkin)

단호박스프

치즈소스와 캐슈넛을 곁들인 단호박스프

MAIN

Agnello/Lamb steak(250g)

호주산양갈비스테이크

저온숙성시킨 양갈비스테이크와 그릴야채구이

OR

Controfiletto/Striploin(120g)

한우 1+채끝등심스테이크

저온숙성시킨 한우 1+채끝스테이크와 그릴야채구이

DOLCE

Carota(Carrot cake)

당근케이크

크림치즈소스와 당근케이크 머랭칩

₩ 81,000

WINE(Bottle) 20%할인 HOUSE WINE (Glass) ₩12,000

SPECIAL PRICE / DRAFT BEER ₩6,000 ADE (orange,grapefruit,remon) ₩4,900

FESTIVA A LA CARTE

ANTIPASTO/APPETIZER

Insalata(Salad) 제철야채샐러드	19,000
아보카도 부라타치즈 오렌지 드라이토마토 15년발사믹식초와 제철야채샐러드	
Funghi(Mushroom) 버섯샐러드	23,000
팬에 구운 느타리 표고 새송이 양송이 치즈소스와 제철야채 샐러드	
Carpaccio(sliced beef) 비프카르파치오	28,000
저온조리한 1+채끝등심카르파치오와 트러플소스 레지아노치즈 제철야채샐러드	
Gamberoni(Shrimp) 대하 구이	25,000
땅콩호박퓨레와 시칠리아가지조림을 곁들인 대하구이	
Melanzane(Eggplant) 가지치즈구이	25,000
모짜렐라치즈와 바질로 속을 채운 가지치즈구이	
Capesante(Scallop) 가리비 구이	28,000
컬리플라워퓨레와 15년산 발사믹소스를 곁들인 가리비구이	
Cacciucco(Seafood stew) 해산물스튜	28,000
새우 한치 전복 백합 홍합 제철해산물과 토마토소스로 맛을낸 스파이시 해산물 스튜	

SECONDI/MAIN

Controfiletto(Striploin) 한우 1+채끝등심스테이크(180g)	75,000
저온숙성시킨 한우 1+채끝스테이크와 그릴야채구이	
Lombata(Rib eye) 육우스테이크(250g)	65,000
저온숙성시킨 육우등심스테이크와 그릴야채구이	
Agnello(Lamb steak) 호주산양갈비스테이크(360g)	75,000
저온숙성시킨 양갈비스테이크와 그릴야채구이	
Misto mare(Seafood platter) 모듬해산물찜	60,000
제철흰살생선 전복 새우 한치 관자 모듬해산물과 여러가지 가니쉬를 곁들인 해산물찜	

FESTIVA A LA CARTE

PRIMI /PASTA

Gnocchi 치즈뇨끼 치즈와 감자로 만든 뇺끼와 제철버섯 토마토소스 치즈소스	29,000
Bolognese(Beef Ragù) 블로네제 파스타 한우로 만든 라구소스와 생면달리아멜레 파스타	29,000
Pollock Rose 명란로제 파스타 블랙타이거새우와 브로콜리 저염명란 로제소스에 생면달리아멜레 파스타	29,000
Burrata(Burrata cheese) 부라타치즈 파스타 토마토소스와 바질 부라타를 곁들인 생면스파게티 파스타	29,000
Pescatora(Seafood pasta) 해산물파스타 새우 한치 전복 제철해산물로 맛을낸 생면스파게티 파스타	29,000
Gamberoni(Shrimp) 새우리소토 비스큐소스로 맛을낸 리소토와 새우구이	32,000

BAR SNACK /DESSERT

Patate(fried potato) 감자튀김 감자튀김과 새우칩 트러플마요네즈	15,000
Formaggio(Cheese plate) 치즈&햄플레이트 고다치즈 과일치즈 스모크치즈 까망베르 초리조 올리브 치즈&햄플레이트	35,000
Frutta(Fruit plate) 과일플레이트 멜론 파인애플 포도 제철과일 플레이트	35,000
Tiramisu 티라미수 에스프레소와 마스카포네크림으로 만든 티라미수	9,900
Gelato 젤라또 바닐라소스와 라즈베리젤라또	9,900
Carota(Carrot cake) 당근케이크 크림치즈소스와 당근케이크 머랭칩	12,000

FESTIVA BANQUET COURSE MENU

Welcome dish

치즈플레이트 +10,000

Amuse bouche

3가지 전채요리

Carpaccio

제철해산물을 숙성시킨 이탈리아안 사시미

Orecchie di mare&salmon roe

부드럽게 익힌 전복과 연어알

Cavolfiore

콜리플라워스프

Burrata

토마토소스와 부라타치즈를 곁들인 생면파스타

Sorbetto

패션후르츠 소르베

Lombata/Rib eye(120g)

육우 등심스테이크

Dolce

쉐프스페셜 디저트

₩ 130,000 (1인)

행사 시 식사 가능한 메뉴입니다.

CHEF'S DINNER COURSE
For Lovers

Bread

식전빵

Amuse bouche

3가지 전채요리

Capesante

가리비관자구이

Porcini

포르치니버섯스프

Lobster Pasta

랍스타파스타

Sorbetto

패션후르츠소르베

Hanwoo 1+Striploin

한우1+채끝등심스테이크(80g)

Dolce

스페셜 디저트

Coffee / Tea

커피 또는 차

₩ 170,000 (1인)

2인 이상 식사 가능하며 사전 예약 바랍니다.



Festiva aims to support wellness of its customers.
It selects menus of natural food and bring out the taste of the ingredients.
Using only salt and pepper for seasoning, no artificial condiments are used.
Seasonal vegetables and fish are selected, and all sauce and dressing are made from scratch.
We will do our best to provide you with top-quality cuisine.

페스티바는 고객의 건강을 지향하며, 자연에서의 먹거리를 선정하고, 원재료의 맛을 살리기 위해 소금과 후추 외에는 어떠한 인공 조미료도 사용하지 않습니다. 제철의 채소와 생선 등을 선택하고, 모든 소스는 직접 수제로 만듭니다.
오늘도 감사의 마음을 담아, 최고의 음식을 준비하겠습니다.

FESTIVA BREAKFAST

Homemade Breakfast

Start out the day with our healthy, homemade breakfast prepared from fresh ingredients.

신선한식재료로풍성하게구성된건강한홈메이드식조식

성인 Adult

19,800

어린이 Child (36개월 ~ 만 12세 / 36 months to 12 years)

14,500

유아 Infant (36개월 미만 / Under 36 months)

Free

원산지 Country of Origin

Beef (Domestic, Australia) / 소고기(국내산, 호주산) Pork (Domestic, Spain) / 돼지고기(국내산, 스페인산) Chicken (Domestic) / 닭고기(국내산) Mutton (Australia) / 양(호주산) Bass (Domestic) / 농어(국내산) Cod (The open sea) / 대구(원양산) Red sea-bream (Domestic) / 참돔(국내산) Eel (Domestic) / 장어(국내산) Mackerel (Domestic) / 고등어(국내산) Squid (Domestic, Thailand) / 오징어(국내산, 태국산) Shrimp (Vietnam) / 새우(베트남산) Octopus (Domestic) / 문어(국내산) Salmon (Norway) / 연어(노르웨이산) Clam (Domestic) / 어패류(국내산) Rice (Domestic) / 쌀(국내산) Bean (France, Canada) / 콩(프랑스산, 캐나다산) Salted cabbage (Domestic) / 절임배추(국내산) Cheese (France, Italy) / 치즈(프랑스산, 이태리산) Flour (Domestic, Italy) / 밀가루(국내산, 이태리산) Sea Urchin Roe (Canada) / 성게알(캐나다산)