



FESTIVA

COURSE

LUNCH COURSE

LEGNO / 레그노

APPETIZER

Antipasto del giorno

오늘의 에피타이저

제철재료를 사용한 데일리 에피타이저

SOUP

Zuppa

스프

오늘의 스프

MAIN

Scoglio

해산물라구 파스타

해산물라구소스 크림블
생면스파게티

OR

Pollock Rose

명란로제 파스타

블랙타이거새우와 브로콜리 저염명란
로제소스와 생면 딸리아멜레 파스타

DOLCE

Dolce

디저트

오늘의 슈프디저트

₩ 39,000

LUNCH COURSE

MARE / 마르

APPETIZER

Antipasto del giorno

오늘의 에피타이저

제철재료를 사용한 데일리 에피타이저

SOUP

Zuppa

스프

오늘의 스프

MAIN

Lombata

육우등심스테이크

육우등심(120g)

OR

Cartoccio

오븐생선찜

제철생선 해산물소스

DOLCE

Dolce

디저트

오늘의 셰프디저트

₩ 49,000

TERRA / 테라

APPETIZER

Antipasto del giorno

오늘의 에피타이저

제철재료를 사용한 데일리 에피타이저

SOUP

Zuppa

스프

오늘의 스프

MAIN

Agnello

양갈비스테이크

호주산 양갈비(200g)

OR

Controfiletto +10,000

채끝등심스테이크

한우1+채끝등심(120g)

DOLCE

Dolce

디저트

오늘의 셰프디저트

₩ 69,000

DINNER COURSE

VENTO / 벤토

APPETIZER

Amuse bouche

아뮤즈
오늘의 전채요리

SOUP

Zuppa

스프
오늘의 스프

MAIN

Cartoccio(Fish stew)

오븐생선찜
제철흰살생선과 해산물육수를
종이호일에 감싸 오븐에서 익힌 생선요리

OR

Lombata/Rib eye(120g)

육우스테이크
저온숙성시킨 육우등심스테이크와 그릴야채구이

DOLCE

Dolce

디저트
오늘의 셰프디저트

₩ 69,000

CIELO / 씨엘로

APPETIZER

Amuse bouche

아뮤즈
오늘의 전채요리

SOUP

Zuppa

스프
오늘의 스프

MAIN

Agnello/Lamb steak(250g)

호주산양갈비스테이크
저온숙성시킨 양갈비스테이크와 그릴야채구이

OR

Controfiletto/Striploin(120g)

한우1+채끝등심스테이크
저온숙성시킨 한우1+채끝스테이크와 그릴야채구이

DOLCE

Dolce

디저트
오늘의 셰프디저트

₩ 81,000

DINNER COURSE

FESTIVA SIGNITURE / 페스티바 시그니처

APPETIZER

Amuse bouche

아뮤즈
오늘의 전채요리

Orecchie di mare

전복구이
전복 게우소스 연어알

SOUP

Cavolfiore

컬리플라워스프
컬리플라워스프
가리비타르타르 스모코오일

PASTA

Vongole e bottarga

봉골레 어란파스타
제철조개 보타르가(염장송어알)
생면스파게티

SORBETTO / 패션후르츠소르베

MAIN

Controfiletto

채끝등심스테이크
한우1+채끝등심(80g)

OR

Cartoccio

오븐생선찜
제철생선 해산물소스

OR

Agnello

양갈비스테이크
호주산 양갈비(100g)

DOLCE

Dolce & Coffee or Tea

디저트와 커피 또는 차
오늘의 셰프디저트

₩ 119,000

PROMOTION SET

Cheonhyehyang

천혜향 샐러드

천혜향과 제철채소를 곁들인 샐러드

Capesante

가리비구이

천혜향 소스와 캐비아를 곁들인 가리비구이

Pescatora

해산물 파스타

봄제철 해산물을 곁들인 생면스파게티

Burrata(Burrata cheese)

부라타치즈 파스타

부라타치즈와 토마토소스에 생면스파게티 파스타

Hanwoo 1+Controfiletto

한우 1+채끝등심스테이크(250g)

저온숙성한우 1+채끝등심 그레이비소스

Tart

천혜향 타르트

바닐라소스를 곁들인 천혜향타르트

본 구성은 코스가 아닌 세트입니다.

₩ 190,000

FESTIVA A LA CARTE

ANTIPASTO/APPETIZER

Festiva salad 페스티바 샐러드 부라타크림 허무스 15년산발사믹식초	19,000
Melanzane 가지치즈구이 모짜렐라치즈로 속을채운 가지구이	25,000
Capesante 가리비관자구이 가리비 켈리플라워퓨레 캐비아	28,000
Orecchie di mare 전복구이 전복 게우소스 연어알	28,000
Polpo 문어구이 돌문어 감자퓨레 야채피클	28,000

SECONDI/MAIN

Cartoccio 오븐생선찜 제철생선 해산물소스	59,000
Lombata(Rib eye) 육우스테이크(250g) 저온숙성육우등심 그릴야채구이 그레이비소스	69,000
Agnello(Lamb steak) 양갈비스테이크(300g) 저온숙성양갈비 그릴야채구이 그레이비소스	79,000
Hanwoo 1+Controfiletto 한우 1+채끝등심스테이크(180g) 한우 1+채끝등심 그릴야채구이 그레이비소스	89,000

FESTIVA A LA CARTE

PRIMI /PASTA

Vongole e bottarga 봉골레 파스타 제철조개 보타르가(염장송어알) 생면스파게티	29,000
Pescatora 해산물토마토 파스타 제철해산물 토마토소스 생면스파게티	29,000
Pollock roe 명란로제 파스타 저염명란 새우 브로콜리 로제소스 생면달리아멜레	29,000
Gnocchi di patate 감자노끼 감자노끼 단호박퓨레 레지아노치즈 15년산발사믹식초 트러플파우더	29,000
Ragu bianco 화이트라구 파스타 한우라구 크림 레지아노치즈 생면스파게티 트러플 트러플파우더	35,000

DOLCI/SNACK

Gelato&Basque 바스크치즈케익&라즈베리 젤라또 바스크치즈케익 라즈베리 젤라또 머랭칩	12,900
Basque 바스크치즈케익 라즈베리소스 바스크치즈케익 머랭	9,900
Tiramisu 티라미수 티라미수 크림치즈소스 머랭파우더	9,900
Vanila gelato 바닐라젤라또 & 라즈베리 젤라또 바닐라빈 머랭칩 라즈베리소스 트러플파우더	9,900
Patate(fried potato) 감자튀김 감자튀김과 새우칩 트러플마요네즈	15,000
Formaggio(Cheese plate) 치즈&햄플레이트 고다치즈 과일치즈 스모크치즈 까망베르 초리조 올리브 치즈 & 햄플레이트	35,000

FESTIVA BANQUET COURSE MENU

Welcome dish

치즈플레이트 + 10,000

Amuse bouché

3가지 전채요리

Carpaccio

제철해산물을 숙성시킨 이탈리아 사시미

Orecchie di mare&salmon

부드럽게 익힌 전복과 연어알

Cavolfiore

콜리플라워스프

Burrata

토마토소스와 부라타치즈를 곁들인 생면파스타

Sorbetto

패션후르츠 소르베

Hanwoo 1+Controfiletto

저온숙성한우 1+채끝등심스테이크

Dolce

쉐프스페셜 디저트

₩ 132,000

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 chosen 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.