

THEO MISTRAL

ITALIAN KITCHEN
BY THEO RANDALL

SET LUNCH

十一月一日至十一月四日

頭盤

自助意式頭盤

精選意式沙律，燒雜菜，橄欖，巴馬火腿，特式醃肉，水牛芝士，
醃製蔬菜及新鮮麵包

或

MINISTRONE PRIMAVERA

意大利雜菜湯配香脆蒜片

主菜

RISOTTO AI FUNGHI MOREL, TIMO E TARTUFO NERO

黑松露意大利飯配雞油菌，百里香及巴馬芝士

或

TAGLIATELLE AL GRANCHIO, POMODORINI SECCHI E ERBA CIPOLLINA

蟹肉幼扁麵配風乾蕃茄及意大利蕃茄汁

或

TONNO SCOTTADITO ALL'ACETO BALSAMICO

香煎吞拿魚扒配菠菜，蘆筍，意大利蕃茄及濃縮黑醋

或

GRIGLIATA DI CARNE MISTA

香煎澳洲羊架及美國西冷牛扒配燒薯仔，野菌及砵酒汁

(另加\$120*)

或

MAKE YOUR OWN PIZZA

蕃茄水牛芝士薄餅

自選蘑菇，火腿，橄欖，莎樂美腸

甜品

自助精選甜品

咖啡或茶

三道菜

Peroni 啤酒 (恕不接受任何折扣)

\$348

\$40

另加 10% 服務附加費

*升級項目恕不接受任何折扣

SET LUNCH

十一月七日至十一月十一日

頭盤

自助意式頭盤

精選意式沙律，燒雜菜，橄欖，巴馬火腿，特式醃肉，水牛芝士，
醃製蔬菜及新鮮麵包

或

**ZUPPA CREMOSA DI POMODORO
SCALOGNO E BASILICO**

蕃茄香草忌廉湯配脆蒜片

主菜

**RISOTTO ALLO ZAFFERANO, SALSICCIA,
ASPARAGI E PISELLI**

番紅花意大利飯配意大利香腸，蘆筍，青豆，百里香及巴馬芝士

或

**SPAGHETTI AL NERO DI SEPPIA, SEPIOLINE,
CALAMARI E ZUCCHINE**

墨魚汁意大利粉配魷魚，墨魚，意大利青瓜及意大利蕃茄

或

**BRANZINO IN CROSTA DI OLIVE BIANCHE,
POMODORINI E CAPPERI**

橄欖水瓜榴煮鱸魚配甘筍，菠菜及番紅花檸檬汁

或

AGNELLO AL PANE AROMATICO

煎焗澳洲羊架配燒薯仔，甜椒，西蘭花及燒汁

(另加\$120*)

或

MAKE YOUR OWN PIZZA

蕃茄水牛芝士薄餅

自選蘑菇，火腿，橄欖，莎樂美腸

甜品

自助精選甜品

咖啡或茶

三道菜

Peroni 啤酒 (恕不接受任何折扣)

\$348

\$40

另加 10% 服務附加費

*升級項目恕不接受任何折扣

SET LUNCH

十一月十四日至十一月十八日

頭盤

自助意式頭盤

精選意式沙律，燒雜菜，橄欖，巴馬火腿，特式醃肉，水牛芝士，
醃製蔬菜及新鮮麵包

或

CREMA DI CIPOLLE ROSSE, PATATE E ROSMARINO

薯仔露絲瑪莉忌廉湯配新鮮香草

主菜

**RISOTTO ARAGOSTA,
ASPARAGI E POMODORINI SECCHI**

龍蝦意大利飯配蘆筍及風乾蕃茄
(另加\$90*)

或

**PAPPARDELLE AI FUNGHI DI BOSCO,
GUANCIALE E PECORINO**

豬面頰肉扁闊麵配野菌及羊奶芝士

或

MERLUZZO ALLA LIVORNESE

意大利白酒煮大西洋鱈魚配意大利蕃茄，水瓜柳，橄欖，
燒薯仔及香蒜菠菜

或

PANCIA DI MAIALINO AL FORNO

燒西班牙豬柳配燒薯仔，羽衣甘藍，煙肉及馬莎拉汁

或

MAKE YOUR OWN PIZZA

蕃茄水牛芝士薄餅
自選蘑菇，火腿，橄欖，莎樂美腸

甜品

自助精選甜品

咖啡或茶

三道菜

Peroni 啤酒 (恕不接受任何折扣)

\$348

\$40

另加 10% 服務附加費

*升級項目恕不接受任何折扣

SET LUNCH

十一月二十一日至十一月二十五日

頭盤

自助意式頭盤

精選意式沙律，燒雜菜，橄欖，巴馬火腿，特式醃肉，水牛芝士，
醃製蔬菜及新鮮麵包

或

ZUPPA CREMOSA DI PORCINI E TARTUFO NERO

牛肝菌黑松露忌廉湯配脆蒜片及新鮮香草

主菜

RISOTTO AL VERDE E GAMBERONE

大蝦意大利飯配意大利青瓜，蘆筍，青豆及新鮮薄荷葉

或

TAGLIATELLE AL RAGU DI MANZO E FINFERLI

白酒慢煮牛肉醬扁麵配雞油菌，百里香及巴馬芝士

或

**SALMONE AL FORNO IN SALS
DI OSTRICHE E CHAMPAGNE**

煎焗大西洋三文魚扒配羽衣甘藍，西蘭花，椰菜花及香檳汁

或

COSTOLETTE DI AGNELLO ALLA GRIGLIA

燒澳洲羊架配黑松露薯蓉，西蘭花，甜椒及百里香汁
(另加\$120*)

或

MAKE YOUR OWN PIZZA

蕃茄水牛芝士薄餅
自選蘑菇，火腿，橄欖，莎樂美腸

甜品

自助精選甜品

咖啡或茶

三道菜

Peroni 啤酒 (恕不接受任何折扣)

\$348

\$40

另加 10% 服務附加費

*升級項目恕不接受任何折扣

SET LUNCH

十一月二十八日至十一月三十日

頭盤

自助意式頭盤

精選意式沙律，燒雜菜，橄欖，巴馬火腿，特式醃肉，水牛芝士，
醃製蔬菜及新鮮麵包

或

CREMA AI CROSTACEI E COGNAC

海鮮忌廉湯配脆蒜片配新鮮香草

主菜

**RISOTTO ALLO ZAFFERANO, CAPESANTE,
PISELLI E POMODORINI**

帶子意大利飯配青豆及意大利蕃茄

或

**SPAGHETTI AL TARTUFO, CREMA,
ASPARAGI E SALSICCIA**

黑松露意粉配巴馬芝士，百里香，蘆筍及意大利肉腸

或

PESCE SPADA E GAMBERONE ALLA GRIGLIA

香煎劍魚扒及大蝦配地中海沙律及香蒜沙律醬
(另加\$120*)

或

VITELLO ALLA VALDOSTANA

煎焗意大利牛仔柳配巴馬火腿，羊奶芝士，燒薯仔，甜椒及黑松露汁

或

MAKE YOUR OWN PIZZA

蕃茄水牛芝士薄餅
自選蘑菇，火腿，橄欖，莎樂美腸

甜品

自助精選甜品

咖啡或茶

三道菜

Peroni 啤酒 (恕不接受任何折扣)

\$398

\$40

另加 10% 服務附加費

*升級項目恕不接受任何折扣