

THEO MISTRAL

ITALIAN KITCHEN
BY THEO RANDALL

SET LUNCH

二月一日至二月二日

頭盤

THEO'S ANTIPASTI TABLE

自助精選特式醃肉、工藝芝士、意式沙律、燒雜菜、
烤波特菇、橄欖、特式醃菜及新鮮麵包
或

MINISTRONE ALLA GENOVESE

意大利雜菜湯配脆蒜片

主菜

RISOTTO PORCINI, LUGANIGA E CREMA AL TARTUFO NERO

牛肝菌意大利飯配意大利肉腸、巴馬芝士及意大利黑松露
或

MEZZE MANICHE AL RAGU DI POLIPO

意大利蕃茄汁通心粉配慢煮八爪魚
或

GRUPA CHAMPAGNE, FINOCCHI E FINFERLI

煎焗香檳汁石斑魚柳配雞油菌、香蒜菠菜及燒薯仔
或

CONTROFILETTO ALLA GRIGLIA

燒美國西冷牛扒配芹菜蓉、煙肉、燒雜菜及燒汁
(另加 \$120)*

或

MAKE YOUR OWN PIZZA

蕃茄水牛芝士薄餅
自選火腿、莎樂美腸、蘑菇、橄欖

甜品

自助精選甜品

Kimbo 咖啡或茶

每位 \$348

\$40* - Peroni 意大利啤酒

\$90* - 意大利紅或白餐酒一杯

另加 10% 服務附加費

* 升級項目恕不接受任何折扣

THEO MISTRAL

ITALIAN KITCHEN
BY THEO RANDALL

SET LUNCH

二月六日至二月十日

頭盤

THEO'S ANTIPASTI TABLE

自助精選特式醃肉，工藝芝士，意式沙律，燒雜菜，
烤波特菇，橄欖，特式醃菜及新鮮麵包
或

ZUPPA CREMOSA DI CAVOLFIORI E TARTUFO

椰菜花黑松露忌廉湯配香蒜脆片

主菜

RISOTTO ASPARAGI E TARTUFO NERO

蘆筍意大利飯配巴馬芝士及黑松露
或

PACCHERI AI FRUTTI DI MARE E BOTTARGA

意大利蕃茄汁大通心粉配大蝦，蜆肉，青口，
魷魚，鱸魚及乾魚子

(另加 \$90)*

或

ORATA AL FORNO IN SALSIA DI VONGOLE, ZAFFERANO E ERBA CIPOLLINA

煎焗鯛魚配蜆肉，菠菜，甘筍及番紅花汁
或

ARROSTO DI MAIALE FONTINA E SPECK

煎焗西班牙豬柳配煙燻火腿，牛奶芝士，燒薯仔及馬莎拉汁
或

MAKE YOUR OWN PIZZA

蕃茄水牛芝士薄餅
自選火腿，莎樂美腸，蘑菇，橄欖

甜品

自助精選甜品

Kimbo 咖啡或茶

每位 \$348

\$40* - Peroni 意大利啤酒

\$90* - 意大利紅或白餐酒一杯

另加 10% 服務附加費

* 升級項目恕不接受任何折扣

THEO MISTRAL

ITALIAN KITCHEN
BY THEO RANDALL

SET LUNCH

二月十三日至二月十七日

頭盤

THEO'S ANTIPASTI TABLE

自助精選特式醃肉，工藝芝士，意式沙律，燒雜菜，
烤波特菇，橄欖，特式醃菜及新鮮麵包
或

ZUPPA CREMA DI PEPEPONI GIALLI E ZENZERO

甜椒及薑忌廉湯配脆鼠尾草

主菜

RISOTTO ALLA MILANESE GAMBERI

CALAMARI E POMODORINI

番紅花意大利飯配大蝦，魷魚及意大利蕃茄汁
或

PAPPARDELLE AL RAGU DI MANZO E FUNGHI NERI

慢煮牛肉醬扁闊麵配紅酒意大利蕃茄汁，蘑菇及巴馬芝士
或

SALMONE AL MIELE E SESAMI

煎焗大西洋三文魚配菠菜，蘆筍及西蘭花
或

BISTECCA AI FERRI E FINFERLI

燒美國肉眼牛扒配黑松露薯蓉，羽衣甘藍，甘筍，
紅菜頭及雞油菌汁

(另加 \$120)*

或

MAKE YOUR OWN PIZZA

蕃茄水牛芝士薄餅
自選火腿，莎樂美腸，蘑菇，橄欖

甜品

自助精選甜品

Kimbo 咖啡或茶

每位 \$348

\$40* - Peroni 意大利啤酒

\$90* - 意大利紅或白餐酒一杯

另加 10% 服務附加費

* 升級項目恕不接受任何折扣

THEO MISTRAL

ITALIAN KITCHEN
BY THEO RANDALL

SET LUNCH

二月二十日至二月二十四日

頭盤

THEO'S ANTIPASTI TABLE

自助精選特式醃肉，工藝芝士，意式沙律，燒雜菜，
烤波特菇，橄欖，特式醃菜及新鮮麵包
或

ZUPPA CREMOSA DI ZUCCA, TIMO E TARTUFO NERO

南瓜香草黑松露忌廉湯配香脆蒜片

主菜

RISOTTO CAPESANTE OSTRICHE E GAMBERONE

燒大蝦，帶子意大利飯配意大利蕃茄及火箭菜

(另加 \$90)*

或

CASARECCE ALLA NERANO, SALSAICCIA E MENTA

扭紋粉配意大利腸，意大利青瓜，新鮮薄荷葉及巴馬芝士

或

MERLUZZO AL VERMUTH, PORCINI E FINOCCHI

香艾酒煮大西洋鱈魚配茴香，牛肝菌，菠菜，椰菜花及西蘭花

或

ARROSTO DI FARAONA

煎焗珍珠雞配燒薯仔，羽衣甘藍及燒汁

或

MAKE YOUR OWN PIZZA

蕃茄水牛芝士薄餅

自選火腿，莎樂美腸，蘑菇，橄欖

甜品

自助精選甜品

Kimbo 咖啡或茶

每位 \$348

\$40* - Peroni 意大利啤酒

\$90* - 意大利紅或白餐酒一杯

另加 10% 服務附加費

* 升級項目恕不接受任何折扣

THEO MISTRAL

ITALIAN KITCHEN
BY THEO RANDALL

SET LUNCH

二月二十七日至二月二十八日

頭盤

THEO'S ANTIPASTI TABLE

自助精選特式醃肉，工藝芝士，意式沙律，燒雜菜，
烤波特菇，橄欖，特式醃菜及新鮮麵包
或

ZUPPA CREMOSA DI PATATE, PISELLI E ZAFFERANO

番紅花薯仔忌廉湯配香脆蒜片及新鮮香草

主菜

RISOTTO ALLA NORCIA E CREMA DI TARTUFO

黑松露意大利飯配意大利腸，野菌及巴馬芝士
或

LINGUINE AL PEPERONCINO ROSSO

ARAGOSTA E POMODORINI GIALLI

龍蝦幼扁麵配意大利蕃茄汁

(另加 \$90)*

或

SPIGOLA AL FORNO IN SALSA

DI OSTRICHE E SPUMANTE

煎焗鱸魚柳配羽衣甘藍，蘆筍及意大利汽酒汁
或

VITELLO AL FORNO IN SALSA DI PORCINI E PANCETTA

煎焗牛仔柳配燒薯仔，甜椒及牛肝菌汁
或

MAKE YOUR OWN PIZZA

蕃茄水牛芝士薄餅

自選火腿，莎樂美腸，蘑菇，橄欖

甜品

自助精選甜品

Kimbo 咖啡或茶

每位 \$348

\$40* - Peroni 意大利啤酒

\$90* - 意大利紅或白餐酒一杯

另加 10% 服務附加費

* 升級項目恕不接受任何折扣