

THEO MISTRAL

ITALIAN KITCHEN
BY THEO RANDALL

SET LUNCH

三月一日至三月三日

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

THEO MISTRAL

ITALIAN KITCHEN
BY THEO RANDALL

SET LUNCH

三月六日至三月十日

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 ASPARAGI E TARTUFO

蘆筍黑松露忌廉湯配香脆蒜片及鼠尾草

主菜

RISOTTO SPECK, FUNGHI E MANDORLE

煙燻火腿意大利飯配野菌，巴馬芝士及杏仁片
或

SPAGHETTI AL NERO SI SEPPIA,

FRUTTI DI MARE E GAMBERONE

墨魚汁意粉配煎大蝦，蜆肉，青口，魷魚，鱸魚及意大利蕃茄

(另加 \$90)*

或

GRUPA AI FUNGHI MOREL,

POMODORINI GIALLI E VERMUTH

香艾酒煮石斑柳配意大利蕃茄，雞油菌，菠菜，西蘭花及椰菜花
或

BISTECCA DI MAIALE AI FERRI

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

三月十三日至三月十七日

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 CREMOSA AL GRANCHIO

蟹肉忌廉湯配香脆蒜片及麵包粒

主菜

RISOTTO ALLA MILANESE E STINCO DI VITELLO

慢煮牛仔膝意大利飯配巴馬芝士及牛骨髓
或

MEZZE MANICHE COZZE, VONGOLE

POMODORINI E PAN GRATTATO

蜆肉青口通心粉配意大利蕃茄
或

ORATA ALL'ACQUA PAZZA

意大利白酒煮鯛魚配甘筍，洋蔥，薯仔及意大利蕃茄
或

FILETTO ALLA ROSSINI

煎焗澳洲和牛柳配鴨肝，黑松露薯蓉，野菌，西蘭花及松露燒汁
(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

三月二十日至三月二十四日

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

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

三月二十七日至三月三十一日

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 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 SEPIA, SEPPIOLINE, 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

ORATA IN CROSTA DI OLIVE BIANCHE, POMODORINI E CAPPERI

橄欖水瓜榴煮鯛魚配甘筍，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