

THEO MISTRAL

ITALIAN KITCHEN
BY THEO RANDALL

EASTER BRUNCH

THEO 意式頭盤及海鮮吧

波士頓龍蝦、阿拉斯加蟹腳、小龍蝦、蜆、海螺、青口、焗蠔、蝦、薄切黃鱸吞拿魚及醃製挪威三文魚

巴馬火腿、豬背肉、煙燻火腿、莎樂美腸、
意式肉腸、牛舌、意大利橄欖

龍蝦忌廉湯、麵包、自家製薄餅、
意大利沙律、烤蔬菜、芝士拼盤

廚師推介(三選一)

CAPPELETTI D'ANATRA - 慢煮鴨肉雲吞配意式煙肉及牛肝菌汁

或

PAPPARDELLE AL RAGU DI AGNELLO - 自家製扁闊麵配慢煮羊肉及百里香

或

RISOTTO ASPARAGI BIANCHI E CAPESANTE - 白蘆筍意大利飯配北海道帶子及巴馬芝士

主菜(五選一)

SPIGOLA AL FORNO - 煎焗地中海鱸柳配意大利蕃茄醬及藏紅花檸檬汁

或

MERLUZZO AI PORCINI E SPUMANTE - 焗大西洋鱈魚柳配牛肝菌及意大利汽酒汁

或

POLLETTO ALLA GRIGLIA - 燒春雞配意大利黑松露汁

或

CARRE DI AGNELLO - 香草芥末麵包糠烤澳洲羊鞍

或

SFORMATO DI SCAMORZA E FONTINA (v) - 焗意大利芝士梳乎厘

甜品

精選意式甜品、
松露朱古力、糖果、意大利餅乾、
Häagen-Dazs 雪糕及新鮮水果

無限暢飲

HK\$308 * - Moët & Chandon Imperial Brut,
Lambrusco Ceci Sparkling,
Cantine Pellegrino Grillo,
Cantine Pellegrino Nero d'Avola

HK\$68 * - Theo 意大利檸檬特飲

成人每位 HK\$698, 小童每位(4-11 歲) HK\$438

另加 10% 服務附加費