

THEO MISTRAL

ITALIAN KITCHEN

BY THEO RANDALL

SET LUNCH

五月二日至五月五日

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 SPINACI, PISELLI, ZUCCHINI E MENTA

菠菜，青豆及意大利青瓜忌廉湯

主菜

RISOTTO AGNELLO, MENTA E PISELLI

慢煮羊肩肉醬意大利飯配青豆及新鮮薄荷葉
或

PAPPARDELLE VODKA, SALMONE E ZUCCHINI

煙三文魚扁闊麵配巴馬芝士及意大利青瓜
或

SPIGOLA E GAMBERONE AL FORNO

煎焗鱸魚及大蝦配菠菜，蘆筍及意大利汽酒汁
或

FILETTO ALLA GRIGLIA

燒美國安格斯牛柳配燒薯仔，野菌及香草燒汁

(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

五月八日至五月十二日

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

MINESTRONE VEGETALE

意大利雜菜湯配脆蒜片及新鮮香草

主菜

RISOTTO OSTRICHE, CHAMPAGHE E POMODORINI

香檳汁意大利飯配蠔肉及意大利番茄
或

SPAGHETTI AL TARTUFO, GUANCIALE E TARTUFO

黑松露意粉配豬面頰肉，牛肝菌，巴馬芝士及百里香
或

MERLUZZO AI FINFERLI, POMODORINI E FINOCCHI

香艾酒煮鱈魚柳配意大利番茄，茴香，羽衣甘藍，西蘭花及甘筍
或

TAGLIATA DI MANZO AI FUNGHI MOREL

燒美國西冷牛扒配羊肚菌，火箭菜，意大利蕃茄及黑松露燒汁
(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

五月十五日至五月十九日

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 CIPOLLE, SCALOGNO E DRAGONCELLO

洋蔥香草忌廉湯配脆蒜片

主菜

RISOTTO MILANESE AI FRUTTI DI MARE E CAPESANTE IN PADELLA

番紅花海鮮意大利飯

(另加 \$90)*

或

FETTUCCHINE ALL'AMATRICIANA E FUNGHI NERI

蕃茄煙肉汁煮扁麵配野菌及意大利芝士

或

PESCE SPADA ALLA GRIGLIA

燒劍魚柳配菠菜，西蘭花，火箭菜，意大利蕃茄及陳年黑醋

或

POLLETTO ALLA GRIGLIA

燒春雞配燒薯仔，甜椒及香草黑松露燒汁

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

五月二十二日至五月二十六日

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 PEPERONI ROSSI E ZENZERO

紅燈籠椒及黃薑忌廉湯配脆蒜片及新鮮香草

主菜

RISOTTO GORGONZOLA, SPECK E FUNGHI SELVATICI

煙燻火腿意大利飯配藍芝士及野菌
或

LINGUINE AL NERO DI SEPPIA, CARCIOFI, VONGOLE E BOTTARGA

墨魚汁幼扁麵配洋薊，蜆肉，意大利蕃茄及乾魚子
或

TONNO ALLA NAPOLI

燒黃鰭吞拿魚扒配意大利蕃茄，火箭菜沙律及黑醋
或

ARROSTO DI VITELLO ALLA ROSSINI

煎焗意大利牛仔柳配煎鴨肝，黑松露薯蓉，香蒜菠菜，
西蘭花，香草及牛肝菌汁

(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

五月二十九日至六月二日

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

ZUPPA CREMOSA DI PAPATE, ZAFFERANO E TARTUFO

番紅花，薯仔及黑松露忌廉湯配新鮮香草及脆蒜片

主菜

RISOTTO CALAMARI, PISELLI E POMODORINI

魷魚，青豆意大利飯配意大利蕃茄
或

TAGLIATELLE AL RAGU DI VITELLO E PORCINI

自家製幼扁麵配白酒煮牛仔肉醬
或

SPIGOLA ALLA PUGLIESE

煎焗地中海鱸魚配意大利橄欖，水瓜榴，菠菜及燒蘆筍
或

COSTATA DI AGNELLO AL FORNO

煎焗澳洲羊架配燒薯仔，燈籠椒，西蘭花及露絲瑪莉汁
(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

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