

THEO MISTRAL

ITALIAN KITCHEN

BY THEO RANDALL

前菜

MINISTRONE PRIMAVERA (V) • \$148

意大利蔬菜忌廉湯

芹菜、露筍、意大利青瓜、洋蔥、
青豆、菠菜、龍蒿油

ZUPPA CREMOSA AI CROSTACEI • \$198

海鮮忌廉湯

蟹肉雲吞及龍蝦

SELEZIONE DI ANTIPASTI • \$428

意式拼盤

(兩位用)

巴馬火腿、風乾牛肉、豬後頸肉、燒火腿露筍卷、
甜椒蒜香多士、水牛芝士、橄欖

INSALATA DI SPINACI (V) • \$188

新鮮嫩菠菜沙律

意大利蕃茄、羊奶芝士、巴馬芝士、
松子仁、南瓜脆片

BURRATA AL TARTUFO • \$248

黑松露水牛芝士

意大利蕃茄、火箭菜、陳年黑醋

VITELLO TONNATO • \$248

薄切牛仔肉配吞拿魚醬

銀魚柳、風乾蕃茄、水瓜榴

TARTARE DI TONNO E PESCE SPADA • \$288

劍魚及吞拿魚他他

火箭菜、小黃瓜、水瓜榴、紅桑子、阿瑪爾菲檸檬汁

INSALATA DI GRANCHIO E ARAGOSTA (S) • \$388

波士頓龍蝦蟹肉沙律

佛羅倫斯茴香、火箭菜、菊苣、
撒丁島乾魚子、阿瑪爾菲檸檬汁

SIDES

INSALATA RUCOLA (V) • \$88

火箭菜、蕃茄、淡芝士沙律配黑醋汁

INSALATA MISTA (V) • \$88

意大利雜菜沙律配陳年黑醋汁

CREMA DI PATATE E TARTUFO (V) • \$88

黑松露薯蓉

FUNGI MISTI (V) • \$88

炒雜菌

SPINACI, OLIO E LIMONE (V) • \$88

檸檬橄欖油炒菠菜



麵食

AGNOLOTTI D'OCA (S)\$268

慢煮鵝肉雲吞

意式煙肉、巴馬芝士、牛肝菌及羊肚菌汁

TAGLIATELLE AL RAGU\$268 DI AGNELLO E SALVIA

慢煮羊肉闊扁麵

意大利蕃茄、鼠尾草、意大利白酒汁

TAGLIOLINI AL GRANCHIO\$368

阿拉斯加蟹肉幼扁麵

風乾檸檬皮茸、蕃茜、紅辣椒

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE E SCAMPI (S)\$428

海鮮意大利燴飯

海螯蝦、蛤蜊、青口、魷魚、海鱸魚、意大利蕃茄

海鮮

ZUPPA DI PESCE (S)\$428

慢煮龍蝦汁燴海鮮

虎蝦、鱸魚、帶子、青口、
海蜆、薯仔

MERLUZZO ALLA\$398 MUGNAIA

焗大西洋黑鱈魚

椰菜花、瑞士甜菜、甘筍、
薯仔泡沫、檸檬牛油汁

BRANZINO AL FORNO\$648

煎焗原條意大利海鱸魚

意大利蔬菜、菠菜、意大利蕃茄醬

肉類

L'AGNELLO (S)

香草芥末麵包糠烤澳洲羊鞍

羊腩肉、西蘭花、甘筍、烤茴香、洋薊、
甜菜頭、南瓜蓉、百里香汁

\$448

FILETTO DI VITELLO ALLA ROSSINI (S)

煎焗意大利牛仔柳

煎鴨肝、芹菜蓉、甜菜頭、甘筍、
西蘭花、洋薊、砵酒汁

\$488

BISTECCA DI MAIALE

香烤伊比利亞豬扒

西西里燉菜、黑松露薯蓉、
雞油菌、瑪薩拉酒汁

\$398

燒烤類

FILETTO DI MANZO

澳洲 M5 和牛柳

250 克

\$588

CONTROFILETTO

澳洲 M5 西冷牛扒

250 克

\$488

COSTATA DI MANZO

美國頂級肉眼扒

300 克

\$588

BISTECCA ALLA FLORENTINA (S)

澳洲 M4 和牛 T 骨牛扒

1.4 公斤 (三至四位用)

\$1748

所有燒烤類配辣椒、香茜、陳年黑醋
火箭菜蕃茄芝士沙律、炒雜菌及燒薯

時令菜式 - 白蘆筍

SFORMATO AL CAPRINO, SCAMORZA

E ASPARAGI BIANCHI (S) (V)\$248

焗意大利芝士梳乎厘配白蘆筍

CAPELANTE IN PADELLA

E ASPARAGI BIANCHI\$288

香煎北海道帶子配白蘆筍、羽衣甘藍
及意大利汽酒汁

RISOTTO AL GAMBERO REALE

E ASPARAGI BIANCHI\$488

白蘆筍意大利飯配西班牙紅蝦

SALMONE AFFUMINATO

E ASPARAGI BIANCHI\$248

挪威煙三文魚配白蘆筍、意大利沙律及紅菜頭

TAGLIERINI SALSICCIA,

MOREL E ASPARAGI BIANCHI\$328

自家製幼扁麵配白蘆筍、意大利腸肉及羊肚菌

TAGLIATA DI VITELLO

E ASPARAGI BIANCHI\$488

香烤意大利牛仔扒配白蘆筍、芹菜蓉及黑松露汁

CHARDONNAY IGT

Lazio
Falesco, 2020
每杯 **\$130**

VERMENTINO DOC

Bolgheri
Tenuta Guado al Tasso, 2021
每杯 **\$170**

CHIANTI DOCG

Tuscany,
Santa Cristina, 2020
每杯 **\$150**

IL BRUCIATO DOC

Bolgheri
Tenuta Guado al Tasso, 2021
每杯 **\$220**