

THEO MISTRAL

ITALIAN KITCHEN
BY THEO RANDALL

SET LUNCH

六月五日至六月九日

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 AI FUNGHI SELVATICI E TIMO

野菌香草忌廉湯配鼠尾草

主菜

RISOTTO GRANCHIO, ZUCCHINI E PISELLI

蟹肉意大利飯配意大利青瓜，青豆及意大利蕃茄
或

LINGUINE AL PEPERONCINO

ROSSO SPECK E SALSA ARRABBIATA

辣椒油扁面配煙燻火腿，辣番茄汁及意大利芝士
或

GABERONI ALLA GRIGLIA

燒大蝦配菠菜，西蘭花及蕃紅花蒜味沙律醬
或

FILETTO DI MANZO AI FUNGHI MOREL

煎焗澳洲和牛柳配芹菜蓉，燒雜菜及薯仔及羊肝菌汁
(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

六月十二日至六月十六日

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 ALL'ARAGOSTA E BRANDY

龍蝦白蘭地忌廉湯配脆蒜片

主菜

RISOTTO DI MARE AL PROFUMO DI LIMONE

海鮮意大利飯
或

PENNE ALLA CARBONARA, GUANCIALE E ASPARAGI

卡邦尼汁通粉配豬面頰肉及青蘆筍
或

MERLUZZO PROSECCO, MOREL E FINOCCHI

煎焗鱈魚配汽酒汁，羊肚菌，茴香，菠菜，西蘭花及椰菜花
或

GRIGLIATA DI CARNE MISTA

燒澳洲羊扒及澳洲和牛配燒薯仔及黑松露汁

(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

六月十九日至六月二十三日

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

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

六月二十六日至六月三十日

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 SALSADIA 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