

Brunch Menu

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、薄切黃鰭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)

AGNOLOTTI D'OCA - 慢煮鵝肉雲吞配意式煙肉及牛肝菌汁
或

TAGLIERINI AI FUNGHI MOREL PECORINO E SALSCCIA - 自家製幼扁麵配羊肚菌、羊奶芝士、
意大利腸肉及百里香

或

RISOTTO ALL'ARAGOSTA E FINERLI - 波士頓龍蝦意大利飯配雞油菌及墨魚汁脆片 (另加 \$60 *)

主菜 (五選一)

SPIGOLA ALL'ACQUA PAZZA E COZZE - 意式香煎鱸魚柳配青口

或

IPPOGLOSSO AL VERMUTH E FUNGHI DI BOSCO - 香艾酒煎焗左口魚柳配野生雜菌 (另加 \$30 *)

或

ARROSTO DI VITELLO - 煎焗牛仔柳配黑喇叭菇及馬莎拉汁

或

CARRE DI AGNELLO - 紅椒粉麵包糠烤焗澳洲羊架配砵酒汁 (另加 \$60 *)

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\$258 * - Chandon Garden Spritz,
Lambrusco Ceci Sparkling,
Cantine Pellegrino Grillo,
Cantine Pellegrino Nero d'Avola

HK\$68 * - Theo's 意大利檸檬特飲

THEO MISTRAL
— ITALIAN KITCHEN —
BY THEO RANDALL

成人每位 HK\$648, 小童每位(4-11 歲) HK\$368

另加一服務費

* 折扣及現金卷不適用於附加項目