

THEO MISTRAL

ITALIAN KITCHEN

BY THEO RANDALL

PREMIUM SEMI-BUFFET LUNCH

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

麵食

PAPPARDELLE AL RAGU DI MANZO

慢煮和牛肉闊扁麵配巴馬芝士

或

TAGLIERINI COZZE VONGOLE E BOTTARGA

自家製幼扁麵配蛤蜊、青口、意大利蕃茄及撒丁島乾魚子

或

RISOTTO AI MOREL E TARTUFO BIANCO

意大利白松露意大利飯配羊肚菌及巴馬芝士 (另加 \$60)*

主菜

MERLUZZO ALL'AGGHIOTTA

海鮮濃湯煮煎焗鱈魚配橄欖、水瓜榴、意大利蕃茄、
葡萄乾及松子仁

或

BARRAMUNDI IN SALSA DI VONGOLE

煎焗鱸魚柳配意大利汽酒及蛤蜊汁

或

LOMBO DI MAIALE

煎焗西班牙豬柳配馬莎拉汁

或

CARRE DI AGNELLO

烤焗澳洲羊架配龍蒿及砵酒汁 (另加 \$60)*

或

SFORMATO FONTINA E TARTUFO BIANCO (V)

焗意大利芝士梳乎厘配意大利白松露及菠菜 (另加 \$120)*

甜品

自助精選意式甜品

Kimbo 咖啡或茶

\$528 /每位

無限暢飲

HK\$98 * - Peroni 意大利啤酒

HK\$68 * - Theo 意大利檸檬特飲

另加一服務費

* 升級項目恕不接受任何折扣