

THEO MISTRAL

ITALIAN KITCHEN

BY THEO RANDALL

自助意式頭盤及自助海鮮吧

蟹腳、波士頓龍蝦、蜆、薄切吞拿魚、小龍蝦、蝦、海螺、青口及醃製三文魚

巴馬火腿、豬背肉、
煙燻火腿、莎樂美腸、意式肉腸

沙律、芝士拼盤、意大利橄欖、
龍蝦忌廉湯、麵包、薄餅

廚師推介

(三選一)

CAPPELLETTI DI OCA, ASPARAGI BIANCHI SPECK E PARMIGGIANO -

慢煮自家製鵝肉雲吞配白蘆筍，煙燻火腿及巴馬芝士

或

RISOTTO LUGANIGA E ASPARAGI BIANCHI - 白蘆筍意大利飯配意大利腸肉及羊奶芝士

或

TAGLIATELLE ASPARAGI BIANCHI, CAPESANTE E CAVIALE -

自家製幼扁面配白蘆筍，北海道帶子及魚子醬

(另加\$60 作為第二道菜*)

(另加\$120 作為主菜*)

主菜

(五選一)

ARROSTO DI FARAONA - 煎焗珍珠雞配白露筍及燒新薯

或

TAGLIATA DI MANZO - 扒美國西冷牛扒配白蘆筍，意大利蕃茄，火箭菜及巴馬芝士

或

SPIGOLA AL FORNO - 煎焗地中海鱸魚配白蘆筍，羽衣甘藍及意大利汽酒汁

或

MERLUZZO ASPARAGI BIANCHI E VERMUTH - 香艾酒煮大西洋鱈魚配白蘆筍

或

SFORMATO ASPARAGI BIANCHI E FONTINA - 焗意大利芝士梳乎厘配白蘆筍、忌廉及巴馬芝士

甜品

精選意式甜品

Häagen-Dazs 雪糕及新鮮水果

無限暢飲

Ferrari Brut Sparkling, Lambrusco Cedi Sparkling,
Cabernet Sauvignon, Chardonnay - HK\$198+*

Theo's 意大利檸檬特飲 - HK\$68+*

成人每位 HK\$598

小童每位(4-11 歲) HK\$338

另加 10% 服務附加費

*折扣及現金卷不適用於附加項目