

# THEO MISTRAL

ITALIAN KITCHEN  
BY THEO RANDALL

## SET LUNCH

七月四日至七月八日

### 頭盤

#### 自助意式頭盤

精選意式沙律，燒雜菜，橄欖，巴馬火腿，特式醃肉，水牛芝士，  
醃製蔬菜及新鮮麵包

或

#### ZUPPA CREMOSA DI PORCINI E TARTUFO NERO

牛肝菌黑松露忌廉湯配脆蒜片及新鮮香草

### 主菜

#### RISOTTO AL VERDE E GAMBERONE

大蝦意大利飯配意大利青瓜，蘆筍，青豆及新鮮薄荷葉

或

#### TAGLIATELLE AL RAGU DI AGNELLO E FINFERLI

白酒慢煮羊肉醬扁麵配雞油菌，百里香及巴馬芝士

或

#### SALMONE AL FORNO IN SALS DI OSTRICHE E CHAMPAGNE

煎焗大西洋三文魚扒配羽衣甘藍，西蘭花，椰菜花及香檳汁

或

#### COSTOLETTE DI AGNELLO ALLA GRIGLIA

燒澳洲羊架配黑松露薯蓉，西蘭花，甜椒及百里香汁  
(另加\$120\*)

或

#### MAKE YOUR OWN PIZZA

蕃茄水牛芝士薄餅  
自選蘑菇，火腿，橄欖，莎樂美腸

### 甜品

#### 自助精選甜品

咖啡或茶

三道菜

Peroni 啤酒 (恕不接受任何折扣)

\$348

\$40

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

七月十一日至七月十五日

### 頭盤

#### 自助意式頭盤

精選意式沙律，燒雜菜，橄欖，巴馬火腿，特式醃肉，水牛芝士，  
醃製蔬菜及新鮮麵包

或

#### CREMA AI CROSTACEI E COGNAC

海鮮忌廉湯配脆蒜片配新鮮香草

### 主菜

#### RISOTTO ALLO ZAFFERANO, CAPESANTE, PISELLI E POMODORINI

帶子意大利飯配青豆及意大利蕃茄

或

#### SPAGHETTI AL TARTUFO, CREMA, ASPARAGI E SALSICCIA

黑松露意粉配巴馬芝士，百里香，蘆筍及意大利肉腸

或

#### PESCE SPADA E GAMBERONE ALLA GRIGLIA

香煎劍魚扒及大蝦配地中海沙律及香蒜沙律醬  
(另加\$120\*)

或

#### VITELLO ALLA VALDOSTANA

煎焗意大利牛仔柳配巴馬火腿，羊奶芝士，燒薯仔，甜椒及黑松露汁

或

#### MAKE YOUR OWN PIZZA

蕃茄水牛芝士薄餅  
自選蘑菇，火腿，橄欖，莎樂美腸

### 甜品

#### 自助精選甜品

咖啡或茶

三道菜

Peroni 啤酒 (恕不接受任何折扣)

\$348

\$40

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

七月十八日至七月二十二日

### 頭盤

#### 自助意式頭盤

精選意式沙律，燒雜菜，橄欖，巴馬火腿，特式醃肉，水牛芝士，  
醃製蔬菜及新鮮麵包

或

#### CREMADI ZUCCHINE GIALLI, SCALOGNO E TARTUFO

意大利青瓜黑松露忌廉湯配蒜香包粒

### 主菜

#### RISOTTO AI CROSTACEI DI MARE

波士頓龍蝦意大利飯配大蝦，蟹肉及意大利蕃茄  
(另加\$120\*)

或

#### TAGLIATELLE AI FINFERLI, PROCIUTTO E PECORINO

巴馬火腿幼扁麵配雞油菌，意大利芝士及意大利蕃茄汁

或

#### GRUPA PROSECCO, FINOCCHI E POMODORINI

意大利汽酒焗石斑魚柳配茴香，意大利蕃茄，菠菜及蘆筍

或

#### ARROSTO DI MAIALE AI FUNGHI SELVATIVCI

煎焗西班牙豬柳配燒薯仔，西蘭花及甘筍

或

#### MAKE YOUR OWN PIZZA

蕃茄水牛芝士薄餅  
自選蘑菇，火腿，橄欖，莎樂美腸

### 甜品

#### 自助精選甜品

咖啡或茶

三道菜

Peroni 啤酒 (恕不接受任何折扣)

\$348

\$40

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

七月二十五日至七月二十九日

### 頭盤

#### 自助意式頭盤

精選意式沙律，燒雜菜，橄欖，巴馬火腿，特式醃肉，水牛芝士，  
醃製蔬菜及新鮮麵包

或

#### ZUPPA CREMOSA DI SPINACI, PISELLI, ZUCCHINI E MENTA

菠菜，青豆及意大利青瓜忌廉湯

### 主菜

#### RISOTTO AGNELLO, MENTA E PISELLI

慢煮羊肩肉醬意大利飯配青豆及新鮮薄荷葉

或

#### PAPPARDELLE VODKA, SALMONE E ZUCCHINI

煙三文魚扁闊麵配巴馬芝士及意大利青瓜

或

#### SPIGOLA E GAMBERONE AL FORNO

煎焗鱸魚及大蝦配菠菜，蘆筍及意大利汽酒汁

或

#### FILETTO ALLA GRIGLIA

燒澳洲和牛柳配燒薯仔，野菌及香草燒汁  
(另加\$120\*)

或

#### MAKE YOUR OWN PIZZA

蕃茄水牛芝士薄餅  
自選蘑菇，火腿，橄欖，莎樂美腸

### 甜品

#### 自助精選甜品

咖啡或茶

三道菜

Peroni 啤酒 (恕不接受任何折扣)

\$348

\$40

另加 10% 服務附加費

\*升級項目恕不接受任何折扣