

# THEO MISTRAL

ITALIAN KITCHEN

BY THEO RANDALL

## 前菜

### MINISTRONE GENOVESE (V) • \$148

意大利蔬菜湯  
洋蔥、露筍、青豆、意大利青瓜、菠菜、  
新鮮羅勒、乾蒜、香草

### ZUPPA CREMOSA AI CROSTACEI • \$188

海鮮忌廉湯  
蟹肉雲吞及龍蝦

### SELEZIONE DI ANTIPASTI • \$428

意式拼盤  
(兩位用)  
水牛芝士、巴馬火腿、蕃茄蒜香多士、  
燒火腿露筍卷、橄欖、風乾牛肉、  
火腿、燒雅芝竹

### SFORMATO DI FONTINA (V) • \$198

焗意大利芝士梳乎厘  
椰菜花、忌廉、菠菜

### INSALATA DI SPINACI (V) • \$168

新鮮嫩菠菜沙律  
意大利蕃茄、羊奶芝士、巴馬芝士、  
松子仁、南瓜脆片

### INSALATA DI POLPO • \$248

地中海八爪魚沙律  
西蘭花、脆包粒、脆蒜片、阿瑪爾菲檸檬汁

### CARPACCIO DI MANZO • \$248

薄切安格斯生牛肉  
意大利黑松露、火箭菜、菊苣、陳年黑醋

### TARTARE DI TONNO E PESCE SPADA • \$268

劍魚及吞拿魚他他  
火箭菜、小黃瓜、水瓜榴、紅桑子、阿瑪爾菲檸檬汁

### INSALATA DI GRANCHIO E ARAGOSTA (S) • \$368

波士頓龍蝦蟹肉沙律  
佛羅倫斯茴香、火箭菜、菊苣、  
撒丁島乾魚子、阿瑪爾菲檸檬汁

## SIDES

### RUCOLA, DATTERINI E RICOTTA SALATA (V) • \$78

火箭菜、蕃茄、淡芝士沙律配黑醋汁

### INSALATA MISTA (V) • \$78

意大利雜菜沙律配陳年黑醋汁

### FUNGHI MISTI (V) • \$78

炒雜菌

### CREMA DI PATATE E TARTUFO (V) • \$78

黑松露薯蓉

### SPINACI, OLIO E LIMONE (V) • \$78

檸檬橄欖油炒菠菜

## 時令菜式

### OSTRICHE 6pc / 12pc...\$398 / \$788

法國珍珠生蠔  
乾蔥、小黃瓜、檸檬、紅酒醋

### INSALATA AI GAMBERI.....\$188

大蝦牛油果沙律  
意大利蕃茄、巴馬芝士、白蘭地忌廉汁

### CAPELANTE.....\$288

香煎北海道帶子  
炒菠菜、露筍、巴馬火腿、藏紅花香檳汁

## 麵食

### CAPPELLETTI DI OCA (S).....\$288

慢煮鵝肉雲吞  
豬背油、巴馬芝士、雞油菌、牛肝菌汁

### RAVIOLI ALLE ERBETTE (V).....\$248

素菜雲吞  
菠菜、瑞士甜菜、芝士、雞蛋、香草、松子仁

### FETTUCINE WAGYU E ROSMARINO.....\$288

慢煮和牛肉闊扁麵  
蕃茄及意大利紅酒汁、露絲瑪莉香草、巴馬芝士

### TAGLIOLINI AL GRANCHIO.....\$348

蟹肉幼扁麵  
風乾檸檬皮茸、蕃茜、紅辣椒

### RISOTTO AI DI MARE E BOTTARGA.....\$348

燴海鮮飯  
鱸魚、三文魚、魷魚、青口、蜆、  
辣椒、香蒜、蕃茜、意大利蕃茄

### TAGLIATELLE ARAGOSTA GAMBERI.....\$528

ROSSI E CAVIALE (S)  
龍蝦魚子醬幼扁麵  
意大利蕃茄、香蒜、辣椒

## 海鮮

### BURRIDA DI PESCE (S).....\$468

慢煮龍蝦汁燴海鮮  
龍蝦、虎蝦、鱸魚、帶子、  
青口、海蜆、薯仔

### MERLUZZO AL.....\$398

VERMOUTH E PORCINI  
焗大西洋黑鱈魚  
牛肝菌、茴香、百里香、苦艾酒、  
瑞士甜菜、甘筍

### BRANZINO ALLA PUGLIESE..\$398

煎焗意大利鱸魚  
橄欖、水瓜柳、小茴香、藏紅花、  
燒薯仔、意大利汽酒汁

## 肉類

### COSTATA DI AGNELLO

香草芥末麵包  
烤澳洲羊鞍  
黑松露薯蓉、大蒜苗、  
甘筍、西蘭花  
\$448

### FILETTO DI MANZO (S)

煎焗澳洲 M5 和牛柳  
煎鴨肝、芹菜蓉、  
椰菜花、甜菜頭  
\$498

### OSSOBUCO (S)

慢煮牛仔膝  
藏紅花芝士骨髓燴飯、西芹、  
甘筍、洋蔥、意大利蕃茄汁  
\$398

## 燒烤類

### BISTECCA DI VITELLO

香烤意大利牛仔扒  
300 克  
\$448

### BISTECCA DI MAIALE

香烤伊比利亞豬扒  
250 克  
\$398

### COSTATA DI MANZO

美國頂級肉眼扒  
350 克  
\$598

### BISTECCA ALLA

FLORENTINA (S)  
澳洲 M5 和牛 T 骨牛扒  
1.4 公斤 (三至四位用)  
\$1748

所有燒烤類配辣椒、香茜、陳年黑醋  
火箭菜蕃茄芝士沙律、炒雜菌及燒薯



### ISESI

Sicily  
Cantine Pellegrino, 2020  
每杯 \$140

### CHARDONNAY

Puglia  
Rivera, 2019  
每杯 \$150

### NERO d'AVOLA

Sicily  
Cantine Pellegrino, 2017  
每杯 \$130

### CHIANTI CLASSICO

Tuscany  
Sottocaia, 2019  
每杯 \$150

(S) - 招牌菜式

(V) - 素食

所有價錢以港幣計算及另收加一服務費

如果您有任何食物過敏或需要任何飲食特別安排 請聯絡我們的員工

追蹤我們

