

# THEO MISTRAL

ITALIAN KITCHEN

BY THEO RANDALL

## 前菜

### MINISTRONE GENOVESE (V) • \$138

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 • \$178

海鮮忌廉湯  
蟹肉雲吞及龍蝦

### SELEZIONE DI ANTIPASTI • \$398

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

### 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 POLIPO • \$228

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, POMODORINI E PARMIGGIANO • \$228

薄切安格斯生牛肉  
火箭菜、菊苣、陳年黑醋

### TARTARE DI TONNO E PESCE SPADA • \$248

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) • \$358

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

## 配菜

### RUCOLA, DATTERINI E RICOTTA SALATA (V) • \$68

火箭菜、蕃茄、淡芝士沙律配黑醋汁

### INSALATA MISTA (V) • \$68

意大利蕃茄雜菜沙律配陳年黑醋汁

### FUNGHI MISTI (V) • \$68

炒雜菌

### CREMA DI PATATE E TARTUFO (V) • \$68

黑松露薯蓉

### SPINACI, OLIO E LIMONE (V) • \$68

檸檬橄欖油炒菠菜

## 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, .....\$248

PINOLI, LIMONE E SALVIA CROCCANTE (V)  
素菜雲吞  
菠菜、瑞士甜菜、芝士、雞蛋、香草、松子仁

### TAGLIOLINI AL GRANCHIO.....\$328

蟹肉幼扁麵  
風乾檸檬皮茸、蕃茜、紅辣椒

### FETTUCCINE 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

## 海鮮

### BURRIDA.....\$448

DI PESCE (S)  
慢煮龍蝦汁燴海鮮  
龍蝦、虎蝦、鱸魚、帶子、  
青口、海蜆、薯仔

### MERLUZZO AL.....\$388

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.....\$398

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

## 肉類

### COSTATA DI AGNELLO AL PANE AROMATICO

香草芥末麵包糠  
烤澳洲羊鞍  
黑松露薯蓉、大蒜苗、  
甘筍、西蘭花  
\$428

### FILETTO DI MANZO ALLA ROSSINI E FINFERLI (S)

煎焗澳洲和牛柳  
煎鴨肝、芹菜蓉、  
椰菜花、甜菜頭  
\$458

### 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  
300 克  
\$428

### BISTECCA DI MAIALE

香烤伊比利亞豬  
250g  
\$368

### COSTATA DI MANZO

美國頂級肉眼扒  
350 克  
\$588

### BISTECCA ALLA FLORENTINA (S)

佛羅倫斯 T 骨牛扒  
1.2 公斤 (兩至三位用)  
\$1488

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

## 時令菜式

### ASPARAGI BIANCHI CON.....\$228

PROSCIUTTO DI PARMA E BURRATA  
水煮白露荀  
配巴馬火腿、水牛芝士及火箭菜沙律

### SFORMATO DI FONTINA.....\$228

E ASPARAGI BIANCHI  
焗意大利芝士梳乎厘  
配白露荀、巴馬芝士及菠菜

### FETTUCCINE CARPESANTE.....\$268

ASPARAGI BIANCHI  
自家製意大利麵  
配白露荀及煎帶子

### RISOTTO ASPARAGI.....\$428

BIANCHI GAMBERI ROSSI  
E CAVIALE  
白露荀意大利飯  
配西班牙紅蝦、魚子醬及新鮮香草

### TAGLIATA DI MANZO.....\$428

CON ASPARAGI BIANCHI  
美國頂級西冷牛扒  
配白露荀、菠菜及法式蛋黃醬



PINOT GRIGIO  
Veneto  
Bottega, 2019  
\$128 per glass

CHARDONNAY  
Tuscany,  
Ruffino Libaio, 2019  
\$135 per glass

BOLGHERI ROSSO  
Toscany  
Michele Satta, 2018  
\$150 per glass

CABERNET SAUVIGNON  
Friuli  
Torre Rosazza, 2017  
\$170 per glass

