

# THEO MISTRAL

ITALIAN KITCHEN

BY THEO RANDALL

## SATURDAY'S PREMIUM 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

#### AGNOLOTTI D'OCA

慢煮鵝肉雲吞配意式煙肉及牛肝菌汁

或

#### PAPPARDELLE AL RAGU DI AGNELLO

自家製扁闊麵配慢煮羊肉及百里香

或

#### RISOTTO ASPARAGI E CAPESANTE

北海道帶子意大利飯配蘆筍及巴馬芝士 (另加 \$30)\*

### 主菜

#### SPIGOLA AL FORNO

煎焗地中海鱸魚柳配意大利蕃茄醬及藏紅花檸檬汁

或

#### MERLUZZO AI PORCINI E SPUMANTE

焗大西洋鱈魚柳配牛肝菌及意大利汽酒汁 (另加 \$30)\*

或

#### POLLETTO ALLA GRIGLIA

燒春雞配意大利黑松露汁

或

#### CARRE DI AGNELLO

香草芥末麵包糠烤澳洲羊鞍 (另加 \$60)\*

或

#### SFORMATO DI SCAMORZA E FONTINA (V)

焗意大利芝士梳乎厘

### 甜品

自助精選意式甜品

Kimbo 咖啡或茶

\$468 /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 10% 服務附加費

\* 升級項目恕不接受任何折扣