

THEO MISTRAL

ITALIAN KITCHEN
BY THEO RANDALL

品嚐套餐

SELEZIONE DI ANTIPASTI

巴馬火腿、風乾牛肉、豬後頸肉、蕃茄蒜香多士、
燒火腿露筍卷、水牛芝士、橄欖

Pinot Grigio Valdadige DOC, Veneto, Santa Margherita, 2022

TAGLIERINI SALSICCIA

MOREL E ASPARAGI BIANCHI

自家製幼扁麵配白蘆筍、意大利腸肉及羊肚菌

Bianco Madonna del Cariano IGT, Veneto, Montecariano, 2017

BRANZINO ALLA PUGLIESE

煎焗意大利鱸魚配橄欖、水瓜柳、小茴香、
藏紅花、燒薯仔、意大利汽酒汁

Refosco Dal P.R. Colli Orientali DOC,

Friuli, Vigna Traverso, 2015

或

COSTATA DI AGNELLO

香草芥末麵包糠烤澳洲羊鞍配黑松露薯蓉、
大蒜苗、甘荀、西蘭花

Amarone della Valpolicella Classico DOCG,

Veneto, Montecariano, 2017

PIATTO DI DOLCI

自家製 Amalfi 檸檬撻、自家製無麩質軟身朱古力蛋糕、
自家製淡芝士蛋糕、自家製香草意式奶凍

Limoncello, Sicily, Deliza

每位 \$888

Signature Club member 會員每位 \$788

兩位或以上起

配搭餐酒四杯每位另加 \$428

另加 10% 服務附加費

(恕不接受任何折扣優惠)