

THEO MISTRAL

ITALIAN KITCHEN
BY THEO RANDALL

SET LUNCH

十月二日至十月六日

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
或

ZUPPA CREMOSA DI CIPOLLE, SCALOGNO E DRAGONCELLO

洋蔥香草忌廉湯配脆蒜片

主菜

RISOTTO MILANESE AI FRUTTI DI MARE E CAPELANTE IN PADELLA

番紅花海鮮意大利飯

(另加 \$90)*

或

FETTUCCHINE ALL'AMATRICIANA E FUNGHI NERI

蕃茄煙肉汁煮扁麵配野菌及意大利芝士

或

PESCE SPADA ALLA GRIGLIA

燒劍魚柳配菠菜，西蘭花，火箭菜，意大利蕃茄及陳年黑醋

或

POLLETTO ALLA GRIGLIA

燒春雞配燒薯仔，甜椒及香草黑松露燒汁

或

MAKE YOUR OWN PIZZA

蕃茄水牛芝士薄餅

自選火腿，莎樂美腸，蘑菇，橄欖

甜品

自助精選甜品

Kimbo 咖啡或茶

每位 \$348

\$40* - Peroni 意大利啤酒

\$90* - 意大利紅或白餐酒一杯

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

十月九日至十月十三日

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
或

ZUPPA CREMOSA DI PEPERONI ROSSI E ZENZERO

紅燈籠椒及黃薑忌廉湯配脆蒜片及新鮮香草

主菜

RISOTTO GORGONZOLA, SPECK E FUNGHI SELVATICI

煙燻火腿意大利飯配藍芝士及野菌
或

LINGUINE AL NERO DI SEPPIA, CARCIOFI, VONGOLE E BOTTARGA

墨魚汁幼扁麵配洋薊，蜆肉，意大利蕃茄及乾魚子
或

TONNO ALLA NAPOLI

燒黃鰭吞拿魚扒配意大利蕃茄，火箭菜沙律及黑醋
或

ARROSTO DI VITELLO ALLA ROSSINI

煎焗意大利牛仔柳配煎鴨肝，黑松露薯蓉，香蒜菠菜，
西蘭花，香草及牛肝菌汁

(另加 \$120)*

或

MAKE YOUR OWN PIZZA

蕃茄水牛芝士薄餅
自選火腿，莎樂美腸，蘑菇，橄欖

甜品

自助精選甜品

Kimbo 咖啡或茶

每位 \$348

\$40* - Peroni 意大利啤酒

\$90* - 意大利紅或白餐酒一杯

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

十月十六日至十月二十日

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
或

ZUPPA CREMOSA DI PAPATE, ZAFFERANO E TARTUFO

番紅花，薯仔及黑松露忌廉湯配新鮮香草及脆蒜片

主菜

RISOTTO CALAMARI, PISELLI E POMODORINI

魷魚，青豆意大利飯配意大利蕃茄
或

TAGLIATELLE AL RAGU DI VITELLO E PORCINI

自家製幼扁麵配白酒煮牛仔肉醬
或

SPIGOLA ALLA PUGLIESE

煎焗地中海鱸魚配意大利橄欖，水瓜榴，菠菜及燒蘆筍
或

COSTATA DI AGNELLO AL FORNO

煎焗澳洲羊架配燒薯仔，燈籠椒，西蘭花及露絲瑪莉汁
(另加 \$120)*
或

MAKE YOUR OWN PIZZA

蕃茄水牛芝士薄餅
自選火腿，莎樂美腸，蘑菇，橄欖

甜品

自助精選甜品

Kimbo 咖啡或茶

每位 \$348

\$40* - Peroni 意大利啤酒

\$90* - 意大利紅或白餐酒一杯

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

十月二十三日至十月二十七日

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
或

ZUPPA CREMOSA AI FUNGHI SELVATICI E TIMO

野菌香草忌廉湯配鼠尾草

主菜

RISOTTO GRANCHIO, ZUCCHINI E PISELLI

蟹肉意大利飯配意大利青瓜，青豆及意大利蕃茄
或

LINGUINE AL PEPERONCINO

ROSSO SPECK E SALSA ARRABBIATA

辣椒油扁面配煙燻火腿，辣番茄汁及意大利芝士
或

GABERONI ALLA GRIGLIA

燒大蝦配菠菜，西蘭花及蕃紅花蒜味沙律醬
或

FILETTO DI MANZO AI FUNGHI MOREL

煎焗澳洲和牛柳配芹菜蓉，燒雜菜及薯仔及羊肝菌汁
(另加 \$120)*

或

MAKE YOUR OWN PIZZA

蕃茄水牛芝士薄餅

自選火腿，莎樂美腸，蘑菇，橄欖

甜品

自助精選甜品

Kimbo 咖啡或茶

每位 \$348

\$40* - Peroni 意大利啤酒

\$90* - 意大利紅或白餐酒一杯

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

十月三十日至十一月三日

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
或

ZUPPA CREMOSA ALL'ARAGOSTA E BRANDY

龍蝦白蘭地忌廉湯配脆蒜片

主菜

RISOTTO DI MARE AL PROFUMO DI LIMONE

海鮮意大利飯

或

PENNE ALLA CARBONARA, GUANCIALE E ASPARAGI

卡邦尼汁通粉配豬面頰肉及青蘆筍

或

MERLUZZO PROSECCO, MOREL E FINOCCHI

煎焗鱈魚配汽酒汁，羊肚菌，茴香，菠菜，西蘭花及椰菜花

或

GRIGLIATA DI CARNE MISTA

燒澳洲羊扒及澳州和牛配燒薯仔及黑松露汁

(另加 \$120)*

或

MAKE YOUR OWN PIZZA

蕃茄水牛芝士薄餅

自選火腿，莎樂美腸，蘑菇，橄欖

甜品

自助精選甜品

Kimbo 咖啡或茶

每位 \$348

\$40* - Peroni 意大利啤酒

\$90* - 意大利紅或白餐酒一杯

另加 10% 服務附加費

* 升級項目恕不接受任何折扣