

# Brunch Menu

## THEO 意式頭盤及海鮮吧

波士頓龍蝦、阿拉斯加蟹腳、小龍蝦、蜆、海螺、青口、  
烤扇貝、蝦、薄切黃鰭吞拿魚及醃製挪威三文魚

巴馬火腿、豬背肉、  
煙燻火腿、莎樂美腸、意式肉腸、  
牛舌、意大利橄欖

龍蝦忌廉湯、麵包、自家製薄餅、  
意大利沙律、烤蔬菜、芝士拼盤

## 廚師推介 (三選一)

**AGNOLOTTI D'OCA** - 慢煮鵝肉雲吞配意式煙肉及牛肝菌汁  
或

**TAGLIERINI AI FUNGHI MOREL PECORINO E SALSCCIA** - 自家製幼扁麵配羊肚菌、羊奶芝士、  
意大利腸肉及百里香

或

**RISOTTO ALL'ARAGOSTA E FINERLI** - 波士頓龍蝦意大利飯配雞油菌及墨魚汁脆片 (另加 \$60 \*)

## 主菜 (五選一)

**SPIGOLA ALL'ACQUA PAZZA E COZZE** - 意式香煎鱸魚柳配青口

或

**IPPOGLOSSO AL VERMUTH E FUNGHI DI BOSCO** - 香艾酒煎焗左口魚柳配野生雜菌 (另加 \$30 \*)

或

**ARROSTO DI VITELLO** - 煎焗牛仔柳配黑喇叭菇及馬莎拉汁

或

**CARRE DI AGNELLO** - 紅椒粉麵包糠烤焗澳洲羊架配砵酒汁 (另加 \$60 \*)

或

**SFORMATO DI SCAMORZA E FONTINA (v)** - 焗意大利芝士梳乎厘

## 甜品

精選意式甜品、  
松露朱古力、糖果、意大利餅乾  
Häagen-Dazs 雪糕及新鮮水果

## 無限暢飲

HK\$258 \* - Chandon Garden Spritz,  
Lambrusco Ceci Sparkling,  
Cantine Pellegrino Grillo,  
Cantine Pellegrino Nero d'Avola

HK\$68 \* - Theo's 意大利檸檬特飲

# THEO MISTRAL

ITALIAN KITCHEN

BY THEO RANDALL

成人每位 HK\$648, 小童每位(4-11 歲) HK\$368

另加一服務費

\* 折扣及現金卷不適用於附加項目