

**THEO MISTRAL**  
ITALIAN KITCHEN  
BY THEO RANDALL

**夏日時令菜式**

**SALMONE AL SALE**

煙熏挪威三文魚

意大利沙律、嫩黃瓜、茴香、阿瑪爾菲檸檬汁

**\$238**

**CARPACCIO DI CAPELANTE**

薄切北海道帶子

水蘿蔔、意大利蕃茄蛋黃醬、波士頓龍蝦橄欖油

**\$238**

**PESCE SPADA AFFUMICATO**

煙熏地中海劍魚

石榴籽、菊苣、火箭菜、酸模、紅菜頭、新鮮青檸汁

**\$238**

**TARTARE DI TONNO E PESCE SPADA**

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

**\$288**

**TAGLIERINI GAMBERI ROSSI E FIORI DI ZUCCA**

紅蝦意大利幼扁麵

意大利蕃茄、意大利青瓜花

**\$458**

**PIZZA ALL' ARAGOSTA**

波士頓龍蝦薄餅

意大利蕃茄、意大利根莖類蔬菜

**\$528**

所有價錢以港幣計算及另收加一服務費