

THEO MISTRAL

ITALIAN KITCHEN

BY THEO RANDALL

只需 30 分鐘前預訂，
即可於 Theo Mistral by Theo Randall 取餐。
供應時間: 12:30 至 14:30 | 18:45 至 21:00
電話: 2731 2870

外賣菜譜

前菜

MINISTRONE PRIMAVERA (V) • \$148

意大利蔬菜忌廉湯
芹菜、露筍、意大利青瓜、洋葱、
青豆、菠菜、龍蒿油

ZUPPA CREMOSA AI CROSTACEI • \$198

海鮮忌廉湯
蟹肉雲吞及龍蝦

SELEZIONE DI ANTIPASTI • \$428

意式拼盤
(兩位用)

巴馬火腿、風乾牛肉、豬後頸肉、燒火腿露筍卷、
甜椒蒜香多士、水牛芝士、橄欖

SFORMATO AL CAPRINO, SCAMORZA E ASPARAGI BIANCHI (S) (V) • \$288

焗意大利芝士梳乎厘配白蘆筍

INSALATA DI SPINACI (V) • \$188

新鮮嫩菠菜沙律
意大利蕃茄、羊奶芝士、巴馬芝士、
松子仁、南瓜脆片

INSALATA DI GRANCHIO E ARAGOSTA (S) • \$388

波士頓龍蝦蟹肉沙律
佛羅倫斯茴香、火箭菜、菊苣、
撒丁島乾魚子、阿瑪爾菲檸檬汁

配菜

INSALATA RUCOLA (V) • \$88

火箭菜、蕃茄、淡芝士沙律配黑醋

INSALATA MISTA (V) • \$88

意大利蕃茄雜菜沙律配陳年黑醋汁

CREMA DI PATATE E TARTUFO (V) • \$88

黑松露薯蓉

FUNGHI MISTI (V) • \$88

炒雜菌

SPINACI, OLIO E LIMONE (V) • \$88

檸檬橄欖油炒菠菜

甜品

CROSTATA DI LIMONI DI AMALFI (S) • \$118

意大利檸檬餡餅

TORTA MORBIDA AL CIOCCOLATO (S) • \$118

軟身朱古力蛋糕

TORTA DI RICOTTA • \$118

淡芝士蛋糕

AGNOLOTTI D'OCA (S)\$268

慢煮鵝肉雲吞
意式煙肉、巴馬芝士、牛肝菌及羊肚菌汁

TAGLIATELLE AL RAGU\$268 DI AGNELLO E SALVIA

慢煮羊肉闊扁麵
意大利蕃茄、鼠尾草、意大利白酒汁

MARGHERITA (V)\$228

蕃茄醬、水牛芝士、羅勒

RUSTICA\$258

水牛芝士、煙燻火腿、牛肝菌、
火箭菜、巴馬芝士

PICCANTE\$258

蕃茄醬、水牛芝士、羅勒、
莎樂美腸、烤甜椒

ZUPPA DI PESCE (S)\$428

慢煮龍蝦汁燴海鮮
虎蝦、鱸魚、帶子、青口、
海蜆、薯仔

L'AGNELLO (S)

香草芥末麵包糠烤澳洲羊鞍
羊腩肉、西蘭花、甘荀、烤茴香、洋蔥、
甜菜頭、南瓜蓉、百里香汁
\$448

FILETTO DI MANZO

澳洲 M5 和牛柳
250 克
\$588

BISTECCA DI MAIALE

香烤伊比利亞豬扒
250 克
\$398

COSTATA DI MANZO

美國頂級肉眼扒
300 克
\$588

BISTECCA ALLA

FLORENTINA (S)
澳洲 M4 和牛 T 骨牛扒
1.4 公斤 (三至四位用)
\$1748

所有燒烤類配火箭菜蕃茄芝士沙律、炒雜菌及燒薯

麵食

TAGLIOLINI AL GRANCHIO.....\$368

阿拉斯加蟹肉幼扁麵
風乾檸檬皮茸、蕃茜、紅辣椒

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE E SCAMPI (S)\$428

海鮮意大利燴飯
海螯蝦、蛤蜊、青口、魷魚、海鱸魚、意大利蕃茄

薄餅

QUATTRO FORMAGGI (V)\$248

水牛芝士、意大利藍芝士、羊奶芝士、
巴馬芝士、火箭菜

REGINA (S)\$258

蕃茄醬、水牛芝士、羅勒、巴馬火腿、
巴馬芝士、蕃茄、火箭菜

PESCATORA\$348

蕃茄醬、三文魚、蛤肉、青口、鱸魚、
意大利蕃茄、奧勒岡草、脆蒜片

海鮮

MERLUZZO ALLA\$398

MUGNAIA
焗大西洋黑鱈魚
椰菜花、瑞士甜菜、甘荀、
薯仔泡沫、檸檬牛油汁

BRANZINO AL FORNO\$648

煎焗原條意大利海鱸魚
意大利蔬菜、菠菜、意大利蕃茄醬

肉類

FILETTO DI VITELLO

ALLA ROSSINI (S)
煎焗意大利牛仔柳
煎鴨肝、芹菜蓉、甜菜頭、甘荀、
西蘭花、洋蔥、碎酒汁
\$488

BISTECCA DI MAIALE

香烤伊比利亞豬扒
西西里燉菜、黑松露薯蓉、
雞油菌、瑪薩拉酒汁
\$398