

THEO MISTRAL

ITALIAN KITCHEN

BY THEO RANDALL

前菜

MINISTRONE GENOVESE (V) • \$138

意大利蔬菜湯

洋蔥、露筍、青豆、意大利青瓜、菠菜、
新鮮羅勒、乾蒜、香草

ZUPPA CREMOSA AI CROSTACEI • \$178

海鮮忌廉湯

蟹肉雲吞及龍蝦

SELEZIONE DI ANTIPASTI • \$398

意式拼盤

(兩位用)

水牛芝士、巴馬火腿、蕃茄蒜香多士、
燒火腿露筍卷、橄欖、風乾牛肉、
火腿、燒雅芝竹

PIATTO DI OSTRICHE

12pc/6pc • \$698/\$368

法國珍珠生蠔

乾蔥、小黃瓜、檸檬、紅酒醋

INSALATA DI POMODORI, MOZZARELLINE E FRAGOLE (V) • \$228

新鮮水牛芝士及意大利蕃茄

火箭菜、士多啤梨、陳年黑醋

SFORMATO DI FONTINA, PARMIGGIANO E CARCIOFI (V)(S) • \$198

焗意大利芝士梳乎厘

洋蔥、忌廉、巴馬芝士

INSALATA DI SPINACI (V) • \$158

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

CARPACCIO DI PESCE SPADA • \$248

薄切劍魚片

水瓜榴、覆盆子、火箭菜、青檸汁

TARTARE DI MANZO ALL'ACETO BALSAMICO • \$248

安格斯牛肉他他

小黃瓜、水瓜榴、辣椒、火箭菜、紅菊苣、茴香、陳年黑醋

INSALATA DI GRANCHIO E ARAGOSTA • \$358

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

RUCOLA, DATTERINI E RICOTTA SALATA (V) • \$68

火箭菜、蕃茄、淡芝士沙律配黑醋汁

INSALATA MISTA (V) • \$68

意大利蕃茄雜菜沙律配陳年黑醋汁

FUNGHI MISTI (V) • \$68

炒雜菌

CREMA DI PATATE E TARTUFO (V) • \$68

黑松露薯蓉

SPINACI, OLIO E LIMONE (V) • \$68

檸檬橄欖油炒菠菜

ZUCCHINI FRITTI (V) • \$68

脆炸意大利青瓜

麵食

半份/全份

CAPPELLETTI DI OCA (S) \$144/\$288

慢煮鵝肉雲吞

豬背油、巴馬芝士、雞油菌、牛肝菌汁

RAVIOLI CAPRESI (V)(S) \$124/\$248

素菜雲吞

芝士、雞蛋、香草、蕃茄

PAPPAREDELLE AL RAGU DI \$124/\$248

AGNELLO E TIMO

慢煮白酒羊肉醬闊扁麵

蕃茄、芝士、百里香汁

TAGLIOLINI AL GRANCHIO \$164/\$328

蟹肉幼扁麵

風乾檸檬皮茸、蕃茜、紅辣椒

RISOTTO AI GAMBERI ROSSI \$234/\$468

E CAVIALE (S)

西西里紅蝦意大利飯

意大利蕃茄、魚子醬

TAGLIERINI AL NERO DI SEPIA \$194/\$388

ARAGOSTA E FRUTTI DI MARE

墨魚汁海鮮幼麵

三文魚、虎蝦、鱸魚、帶子、青口、
海蜆、香茜、辣椒

海鮮

SOGLIOLA \$688

AL LIMONE

英國多佛龍脷魚

水瓜榴、阿瑪爾菲檸檬、菠菜、
紫雅芝竹、檸檬汁

MERLUZZO AL \$388

VERMOUTH E PORCINI

焗大西洋黑鱈魚配露筍

牛肝菌、茴香、百里香、苦艾酒、
瑞士甜菜、甘筍

ROMBO \$428

AL FORNO

香煎鰈魚

燒雜菜、蘆筍、意大利氣泡酒
及水瓜榴汁



PINOT GRIGIO

Veneto

Bottega, 2018

每杯\$118

CHARDONNAY

Tuscany, Ruffino

Libaio, 2018

每杯\$120

CORTESE

Piemonte, Gavi

Michele Chiarlo, 2018

每杯\$125

肉類

COSTATA DI AGNELLO ALLA PAPRIKA E MOSTARDA

香草紅椒粉麵包糠烤

澳洲羊鞍

燒雅芝竹、大蒜苗、甘筍、砵酒汁

\$428

BISTECCA DI VITELLO PORCINI E TARTUFO (S)

香烤意大利牛仔扒

菠菜、意大利蕃茄、牛肝菌、
黑松露汁

\$428

OSSOBUCO (S)

慢煮牛仔膝

藏紅花芝士骨髓燴飯、西芹、
甘筍、洋蔥、意大利蕃茄汁

\$398

BISTECCA DI MAIALE AI FERRI

香烤伊比利亞

豬扒250g

\$398

COSTATA DI MANZO

美國頂級肉眼扒

350g

\$588

TOMAHAWK

澳洲斧頭扒

1.4kg

(兩至三位用)

\$1688

BISTECCA ALLA FIORENTINA (S)

佛羅倫斯T骨牛扒

1.2kg (兩至三位用)

\$1488

所有燒烤類配辣椒、香茜、陳年黑醋
火箭菜蕃茄芝士沙律、炒雜菌及燒薯



CABERNET SAUVIGNON

Veneto

Bottega, 2018

每杯\$118

AL TROMERLOT

Friuli Torre

Rosazza, 2016

每杯\$175

CABERNET SAUVIGNON

Friuli Torre Rosazza, 2017

每杯\$150

