

THEO MISTRAL

ITALIAN KITCHEN
BY THEO RANDALL

外賣自取可享七五折優惠
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 | 18:30 至 21:00
電話: 2731 2870

外賣菜譜

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

(兩位用)
意式拼盤
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

ASPARAGI BIANCHI CON PROSCIUTTO DI PARMA E BURRATA • \$228

水煮白蘆筍
配巴馬火腿, 水牛芝士及火箭菜沙律

SFORMATO DI FONTINA E ASPARAGI BIANCHI (V) (S) • \$228

焗意大利芝士梳乎厘
配白蘆筍, 巴馬芝士及菠菜

INSALATA DI SPINACI (V) • \$168

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) • \$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

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

甜品

CROSTATA DI LIMONI DI AMALFI (S) • \$98

意大利檸檬餡餅

TORTA MORBIDA AL CIOCCOLATO (S) • \$98

軟身朱古力蛋糕

TORTA DI RICOTTA • \$98

淡芝士蛋糕

麵食

CAPPELLETTI DI OCA (S).....\$288

慢煮鵝肉雲吞
豬背油、巴馬芝士、雞油菌、牛肝菌汁

RAVIOLI ALLE ERBETTE,\$248

PINOLI, LIMONE E SALVIA CROCCANTE (V)
素菜雲吞
菠菜、瑞士甜菜、芝士、雞蛋、香草、松子仁露

FETTUCCINE WAGYU E ROSMARINO.....\$288

慢煮和牛肉闊扁麵
蕃茄及意大利紅酒汁、露絲瑪莉香草、巴馬芝士

MARGHERITA (V).....\$208

蕃茄醬、水牛芝士、羅勒

ORTOLANA (V).....\$228

蕃茄醬、水牛芝士、燒雜菜

PICCANTE.....\$248

蕃茄醬、水牛芝士、羅勒、
莎樂美腸、烤甜椒

TAGLIOLINI AL GRANCHIO.....\$328

蟹肉幼扁麵
風乾檸檬皮茸、蕃茜、紅辣椒

RISOTTO ASPARAGI.....\$448

BIANCHI GAMBERI ROSSI E CAVIALE
白蘆筍意大利飯
配西班牙紅蝦, 魚子醬及新鮮香草醬

FETTUCINE CARPESANTE.....\$328

ASPARAGI BIANCHI
自家製意大利麵
配白蘆筍及煎帶子

薄餅

QUATTRO FORMAGGI (V).....\$228

水牛芝士、意大利藍芝士、羊奶芝士、
巴馬芝士、火箭菜

REGINA (S).....\$248

蕃茄醬、水牛芝士、羅勒、巴馬火腿、
巴馬芝士、蕃茄、火箭菜

RUSTICA.....\$248

水牛芝士、煙燻火腿、牛肝菌、
火箭菜、巴馬芝士

海鮮

BURRIDA.....\$448

DI PESCE (S)
慢煮龍蝦汁燴海鮮
龍蝦、虎蝦、鱸魚、帶子、
青口、海蜆、薯仔

MERLUZZO AL.....\$388

VERMOUTH E PORCINI
焗大西洋黑鱈魚
牛肝菌、茴香、百里香、苦艾酒、
瑞士甜菜、甘筍

BRANZINO ALLA.....\$398

PUGLIESE
煎焗意大利鱸魚
橄欖、水瓜柳、小茴香、蕃紅花、燒薯仔及
意大利汽酒汁

肉類

COSTATA DI AGNELLO AL PANE AROMATICO

香草芥末麵包糠烤澳洲羊鞍
黑松露薯蓉、大蒜苗、甘筍、西蘭花
\$428

FILETTO DI MANZO ALLA ROSSINI E FINFERLI (S)

煎焗澳洲和牛柳
煎鴨肝、芹菜蓉、
\$458

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 VITELLO

香烤意大利牛仔扒
300 克
\$428

BISTECCA DI MAIALE

香烤伊比利亞豬扒
250 克
\$368

COSTATA DI MANZO

美國頂級肉眼扒
350 克
\$588

BISTECCA ALLA

FLORENTINA (S)
佛羅倫斯 T 骨牛扒 1.4kg
(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

