

THEO MISTRAL
ITALIAN KITCHEN
BY THEO RANDALL

THEO 意式頭盤及海鮮吧

波士頓龍蝦、蟹腳、蜆、海螺、青口、小龍蝦、
焗蠔、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、薄餅、
意大利沙律、烤蔬菜、芝士拼盤

廚師推介

(三選一)

CAPPELLETTI D'OCA - 慢煮自家製鵝肉雲吞配煙燻火腿及巴馬芝士
或

RAVIOLI ALLE ERBETTE E LIMONE - 素菜雲吞配菠菜、瑞士甜菜、芝士、雞蛋、香草及松子仁
或

RISOTTO CAPESANTE E FINFERLI - 北海道帶子意大利飯配雞油菌菇
(另加 \$30 *)

主菜

(五選一)

BARRAMUNDI ALL'ACQUA PAZZA - 煎焗鱸魚柳配意大利蔬菜湯
或

TRANCIO DI SALMONE AL FORNO - 煎焗挪威三文魚柳配藏紅花檸檬汁
或

ARROSTO DI MAIALE VALDOSTANA - 煎焗西班牙豬柳配巴馬火腿及芝士
或

FILETTO DI MANZO - 燒澳洲 M4 和牛牛柳配羊肚菌汁
(另加 \$90 *)

或

SFORMATO DI FONTINA E FUNGHI MISTI - 焗意大利芝士雅枝竹梳乎厘配野菌、菠菜、巴馬芝士

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\$198 * - 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

成人每位 HK\$648
小童每位(4-11 歲) HK\$368

另加 10% 服務附加費

*折扣及現金卷不適用於附加項目