

THEO MISTRAL

ITALIAN KITCHEN
BY THEO RANDALL

SET LUNCH

九月一日至九月二日

頭盤

自助意式頭盤

精選意式沙律，燒雜菜，橄欖，巴馬火腿，特式醃肉，水牛芝士，
醃製蔬菜及新鮮麵包

或

ZUPPA CREMOSA AI FUNGHI SELVATICI E TIMO

野菌香草忌廉湯配鼠尾草

主菜

RI2SOTTO GRANCHIO, ZUCCHINI E PISELLI

蟹肉意大利飯配意大利青瓜，青豆及意大利蕃茄

或

LINGUINE AL PEPERONCINO ROSSO SPECK E SALSA ARRABBIATA

辣椒油扁面背煙燻火腿，辣番茄汁及意大利芝士

或

GABERONI ALLA GRIGLIA

燒大蝦配菠菜，西蘭花及蕃紅花蒜味沙律醬

或

FILETTO DI MANZO AI FUNGHI MOREL

煎焗澳洲和牛柳配芹菜蓉，燒雜菜及薯仔及羊肝菌汁
(另加\$120*)

或

MAKE YOUR OWN PIZZA

蕃茄水牛芝士薄餅
自選蘑菇，火腿，橄欖，莎樂美腸

甜品

自助精選甜品

咖啡或茶

三道菜

Peroni 啤酒 (恕不接受任何折扣)

\$348

\$40

另加 10% 服務附加費

*升級項目恕不接受任何折扣

THEO MISTRAL

ITALIAN KITCHEN
BY THEO RANDALL

SET LUNCH

九月五日至九月九日

頭盤

自助意式頭盤

精選意式沙律，燒雜菜，橄欖，巴馬火腿，特式醃肉，水牛芝士，
醃製蔬菜及新鮮麵包

或

ZUPPA CREMOSA ALL'ARAGOSTA E BRANDY

龍蝦白蘭地忌廉湯配脆蒜片

主菜

RISOTTO DI MARE AL PROFUMO DI LIMONE

海鮮意大利飯

或

PENNE ALLA CARBONARA, GUANCIALE E ASPARAGI

卡邦尼汁通粉配豬面頰肉及青蘆筍

或

MERLUZZO PROSECCO, MOREL E FINOCCHI

煎焗鱈魚配汽酒汁，羊肚菌，茴香，菠菜，西蘭花及椰菜花

或

GRIGLIATA DI CARNE MISTA

燒澳洲羊扒及澳州和牛配燒薯仔及黑松露汁
(另加\$120*)

或

MAKE YOUR OWN PIZZA

蕃茄水牛芝士薄餅
自選蘑菇，火腿，橄欖，莎樂美腸

甜品

自助精選甜品

咖啡或茶

三道菜

Peroni 啤酒 (恕不接受任何折扣)

\$348

\$40

另加 10% 服務附加費

*升級項目恕不接受任何折扣

THEO MISTRAL

ITALIAN KITCHEN
BY THEO RANDALL

SET LUNCH

九月十三日至九月十六日

頭盤

自助意式頭盤

精選意式沙律，燒雜菜，橄欖，巴馬火腿，特式醃肉，水牛芝士，
醃製蔬菜及新鮮麵包

或

MINISTRONE ALLA GENOVESE

意大利雜菜湯配脆蒜片

主菜

RISOTTO PORCINI, LUGANIGA

ECREMA AL TARTUFO NERO

牛肝菌意大利飯配意大利肉腸，巴馬芝士及黑松露

或

MEZZE MANICHE AL RAGU DI POLIPO

意大利蕃茄汁通心粉配慢煮八爪魚

或

GRUPA CHAMPAGNE, FINOCCHI E FINFERLI

煎焗香檳汁石斑魚柳配雞油菌，香蒜菠菜及燒薯仔

或

CONTROFILETTO ALLA GRIGLIA

燒美國西冷牛扒配芹菜蓉，煙肉，燒雜菜及燒汁
(另加\$120*)

或

MAKE YOUR OWN PIZZA

蕃茄水牛芝士薄餅
自選蘑菇，火腿，橄欖，莎樂美腸

甜品

自助精選甜品

咖啡或茶

三道菜

Peroni 啤酒 (恕不接受任何折扣)

\$348

\$40

另加 10% 服務附加費

*升級項目恕不接受任何折扣

THEO MISTRAL

ITALIAN KITCHEN
BY THEO RANDALL

SET LUNCH

九月十九日至九月二十三日

頭盤

自助意式頭盤

精選意式沙律，燒雜菜，橄欖，巴馬火腿，特式醃肉，水牛芝士，
醃製蔬菜及新鮮麵包

或

ZUPPA CREMOSA DI CAVOLFIORI E TARTUFO

椰菜花黑松露忌廉湯配香蒜脆片

主菜

RISOTTO ASPARAGI E TARTUFO NERO

蘆筍意大利飯配巴馬芝士及黑松露

或

PACCHERI AI FRUTTI DI MARE E BOTTARGA

意大利蕃茄汁大通心粉配大蝦，蜆肉，青口，魷魚，鱸魚及乾魚子
(另加\$90*)

或

ORATA AL FORNO IN SALSА DI VONGOLE, ZAFFERANO E ERBA CIPOLLINA

煎焗鯛魚配蜆肉，菠菜，甘筍及番紅花汁

或

ARROSTO DI MAIALE FONTINA E SPECK

煎焗西班牙豬柳配煙燻火腿，牛奶芝士，燒薯仔，甜椒及馬莎拉汁

或

MAKE YOUR OWN PIZZA

蕃茄水牛芝士薄餅
自選蘑菇，火腿，橄欖，莎樂美腸

甜品

自助精選甜品

咖啡或茶

三道菜

Peroni 啤酒 (恕不接受任何折扣)

\$348

\$40

另加 10% 服務附加費

*升級項目恕不接受任何折扣

THEO MISTRAL

ITALIAN KITCHEN
BY THEO RANDALL

SET LUNCH

九月二十六日至九月三十日

頭盤

自助意式頭盤

精選意式沙律，燒雜菜，橄欖，巴馬火腿，特式醃肉，水牛芝士，
醃製蔬菜及新鮮麵包

或

ZUPPA CREMA DI PEPEONI GIALLI E ZENZERO

甜椒及薑忌廉湯配脆鼠尾草

主菜

RISOTTO ALLA MILANESE GAMBERI CALAMARI E POMODORINI

番紅花意大利飯配大蝦，魷魚及意大利蕃茄汁

或

PAPPARDELLE AL RAGU DI MANZO E FUNGHI NERI

慢煮牛肉醬扁闊麵配紅酒意大利蕃茄汁，蘑菇及巴馬芝士

或

SALMONE AL MIELE E SESAMI

煎焗大西洋三文魚配菠菜，蘆筍及西蘭花

或

BISTECCA AI FERRI E FINFERLI

燒美國肉眼牛扒配黑松露薯蓉，羽衣甘藍，甘筍，紅菜頭及雞油菌汁
(另加\$120*)

或

MAKE YOUR OWN PIZZA

蕃茄水牛芝士薄餅
自選蘑菇，火腿，橄欖，莎樂美腸

甜品

自助精選甜品

咖啡或茶

三道菜

Peroni 啤酒 (恕不接受任何折扣)

\$348

\$40

另加 10% 服務附加費

*升級項目恕不接受任何折扣