

THEO MISTRAL

ITALIAN KITCHEN

BY THEO RANDALL

前菜

MINISTRONE GENOVESE (V) • \$148

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 • \$188

海鮮忌廉湯
蟹肉雲吞及龍蝦

OSTRICHE 6pc / 12pc • \$398 / \$788

法國珍珠生蠔
乾蔥、小黃瓜、檸檬、紅酒醋

SELEZIONE DI ANTIPASTI • \$428

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

INSALATA DI SPINACI (V) • \$168

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 POLPO • \$248

地中海八爪魚沙律
西蘭花、脆包粒、脆蒜片、阿瑪爾菲檸檬汁

CARPACCIO DI MANZO • \$248

薄切安格斯生牛肉
意大利黑松露、火箭菜、菊苣、陳年黑醋

TARTARE DI TONNO E PESCE SPADA • \$268

劍魚及吞拿魚他他
火箭菜、小黃瓜、水瓜榴、紅桑子、阿瑪爾菲檸檬汁

INSALATA DI GRANCHIO E ARAGOSTA (S) • \$368

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

SIDES

INSALATA RUCOLA (V) • \$78

火箭菜、蕃茄、淡芝士沙律配黑醋汁

INSALATA MISTA (V) • \$78

意大利雜菜沙律配陳年黑醋汁

CREMA DI PATATE E TARTUFO (V) • \$78

黑松露薯蓉

FUNGHI MISTI (V) • \$78

炒雜菌

SPINACI, OLIO E LIMONE (V) • \$78

檸檬橄欖油炒菠菜

麵食

RAVIOLI ALLE ERBETTE (V).....\$248

素菜雲吞
菠菜、瑞士甜菜、芝士、雞蛋、香草、松子仁

RISOTTO AI DI MARE E BOTTARGA.....\$348

燴海鮮飯
鱸魚、三文魚、魷魚、青口、蜆、
辣椒、香蒜、蕃茜、意大利蕃茄

TAGLIOLINI AL GRANCHIO.....\$348

蟹肉幼扁麵
風乾檸檬皮茸、蕃茜、紅辣椒

TAGLIATELLE ARAGOSTA GAMBERI.....\$528

龍蝦魚子醬幼扁麵
意大利蕃茄、香蒜、辣椒

海鮮

BURRIDA DI PESCE (S).....\$468

慢煮龍蝦汁燴海鮮
龍蝦、虎蝦、鱸魚、帶子、
青口、海蜆、薯仔

MERLUZZO AL.....\$398

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、甘菊

BRANZINO ALLA PUGLIESE..\$398

煎焗意大利鱸魚
橄欖、水瓜柳、小茴香、藏紅花、
燒薯仔、意大利汽酒汁

肉類

COSTATA DI AGNELLO

香草芥末麵包糠烤澳洲羊鞍
黑松露薯蓉、大蒜苗、甘菊、西蘭花
\$448

FILETTO DI MANZO (S)

煎焗澳洲 M5 和牛柳
煎鴨肝、芹菜蓉、椰菜花、甜菜頭
\$498

OSSOBUCO (S)

慢煮牛仔膝
藏紅花芝士骨髓燴飯、西芹、
甘菊、洋蔥、意大利蕃茄汁
\$398

燒烤類

BISTECCA DI VITELLO

香烤意大利牛仔扒
300 克
\$448

BISTECCA DI MAIALE

香烤伊比利亞豬扒
250 克
\$398

COSTATA DI MANZO

美國頂級肉眼扒
350 克
\$598

BISTECCA ALLA

FLORENTINA (S)
澳洲 M5 和牛 T 骨牛扒
1.4 公斤 (三至四位用)
\$1748

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

時令菜式

SFORMATO AI FUNGHI (S).....\$198

焗意大利芝士梳乎厘
忌廉、野菌

RISOTTO FINFERLI.....\$288

E CAPESANTE
燴雞油菌意大利飯
芝士、北海道帶子

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

PAPPARDELLE PORCINI

SALSICCIA E RUCOLA.....\$248
牛肝菌扁闊麵
意大利腸肉、火箭菜

FETTUCCINE WAGYU

E TRUMPET.....\$288
慢煮和牛肉配杏鮑菇闊扁麵
蕃茄及意大利紅酒汁、露絲瑪莉香草、巴馬芝士

ARROSTO DI FARAONA.....\$398

煎焗珍珠野雞配雙胞蘑菇
羽衣甘藍、松露芝士汁

ROMBO AL FORNO.....\$398

煎焗地中海多寶魚配羊肚菌
香檳忌廉汁、菠菜、蘆筍



ISESI

Sicily
Cantine Pellegrino, 2020
每杯 \$140

CHARDONNAY

Puglia
Rivera, 2019
每杯 \$150

NERO d'AVOLA

Sicily
Cantine Pellegrino, 2017
每杯 \$125

CHIANTI CLASSICO

Tuscany
Sottocaia, 2019
每杯 \$150

(S) - 招牌菜式

(V) - 素食

所有價錢以港幣計算及另收加一服務費

如果您有任何食物過敏或需要任何飲食特別安排 請聯絡我們的員工

追蹤我們

