

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

INSALATA DI POMODORI, ASPARAGI E BURRATA • \$228

新鮮水牛芝士及意大利蕃茄

蘆筍、烤脆包、陳年黑醋

SFORMATO DI FONTINA,

TALEGGIO E TARTUFO NERO (M)(S) • \$358

焗意大利黑松露芝士梳乎厘

意大利黑松露、菠菜、巴馬芝士

INSALATA DI SPINACI (M) • \$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 POLIPO • \$228

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 E TARTUFO NERO • \$388

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 • \$248

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 • \$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 (M) • \$68

火箭菜、蕃茄、淡芝士沙律配黑醋汁

INSALATA MISTA (M) • \$68

意大利蕃茄雜菜沙律配陳年黑醋汁

FUNGHI MISTI (M) • \$68

炒雜菌

CREMA DI PATATE E TARTUFO (M) • \$68

黑松露薯蓉

SPINACI, OLIO E LIMONE (M) • \$68

檸檬橄欖油炒菠菜

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

TAGLIERINI CACIO \$388

PEPE E TARTUFO NERO

意大利黑松露新鮮幼麵

36個月巴馬火腿、黑胡椒、意大利黑松露

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

TAGLIOLINI AL GRANCHIO \$328

蟹肉幼扁麵

風乾檸檬皮茸、蕃茜、紅辣椒

RISOTTO AI GAMBERI ROSSI \$468

E CAVIALE (S)

西西里紅蝦意大利飯

意大利蕃茄、魚子醬

TAGLIATELLE AL NERO DI SEPPIA \$498

ARAGOSTA E BOTTARGA DI MUGINE

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

英國多佛龍刺魚 (兩位用)

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

牛肝菌、茴香、百里香、苦艾酒、瑞士甜菜、甘筍

CERNIA AL \$428

PROSECCO POMODORINI

E FINOCCHI

蕃茄香草焗石斑魚

意大利汽酒汁、羽衣甘藍、蘆筍、甜菜頭



PINOT GRIGIO

Veneto

Bottega, 2019

每杯\$128

CHARDONNAY

Tuscany,

Ruffino Libaio, 2019

每杯\$135

CORTESE

Piemonte, Gavi

Michele Chiarlo, 2019

每杯\$150

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 ALLA ROSSINI E TARTUFO NERO (S)

煎焗澳洲和牛柳

配意大利黑松露

煎鴨肝、芹菜蓉、椰菜花、甜菜頭

\$598

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 AI FERRI E TARTUFO NERO

香烤牛仔扒

配意大利黑松露

\$588

COSTATA DI MANZO

美國頂級肉眼扒

350克

\$588

TOMAHAWK

澳洲斧頭扒

1.4公斤

(兩至三位用)

\$1688

BISTECCA ALLA FLORENTINA (S)

佛羅倫斯T骨牛扒

1.2公斤 (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



BOLGHERI ROSSO

Toscany

Michele Satta,

2018

每杯\$150

ALTROMERLOT

Friuli

Torre Rosazza,

2016

每杯\$195

CABERNET SAUVIGNON

Friuli

Torre Rosazza,

2017

每杯\$170



THEO **MISTRAL**

— ITALIAN KITCHEN —

BY THEO RANDALL