

# THEO MISTRAL

ITALIAN KITCHEN  
BY THEO RANDALL

## 品嚐套餐

### SELEZIONE DI ANTIPASTI

巴馬火腿、風乾牛肉、豬後頸肉、蕃茄蒜香多士、  
燒火腿露筍卷、水牛芝士、橄欖

*Gavi di Gavi DOCG, Piedmont, La Chiara, 2021*

### RISOTTO AI FRUTTI DI MARE E SCAMPI

海鮮意大利燴飯配海螯蝦、蛤蜊、青口、  
魷魚、海鱸魚、意大利蕃茄

*Pinot Bianco DOC, Friuli, Tenuta Sant' Helena Fantinel, 2017*

### MERLUZZO ALLA MUGNAIA

焗大西洋黑鱈魚配椰菜花、瑞士甜菜、甘筍、  
薯仔泡沫、檸檬牛油汁

*Venko Collio Rosso DOC, Friuli,  
Tenuta Sant' Helena Fantinel, 2017*

或

### FILETTO DI VITELLO ALLA ROSSINI

煎焗意大利牛仔柳配煎鴨肝、芹菜蓉、甜菜頭、  
甘筍、西蘭花、洋薊、砵酒汁

*"Fusco" Merlot IGT, Friuli, La Roncaia, 2016*

### PIATTO DI DOLCI

自家製 Amalfi 檸檬撻、自家製無麩質軟身朱古力蛋糕、  
自家製淡芝士蛋糕、自家製香草意式奶凍

*Limoncello, Sicily, Deliza*

每位 \$988

Signature Club member 會員每位 \$888

兩位或以上起

配搭餐酒四杯每位另加 \$428

另加一服務費

(恕不接受任何折扣優惠)