

THEO MISTRAL

ITALIAN KITCHEN

BY THEO RANDALL

PERONI
ITALIA

SATURDAY'S ITALIAN LUNCH AT THEO MISTRAL

意式頭盤

自家製麵包配橄欖油及陳年黑醋、意大利橄欖、巴馬芝士

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

黑松露水牛芝士配意大利蕃茄、火箭菜、陳年黑醋

地中海八爪魚沙律配 西蘭花、脆包粒、脆蒜片、阿瑪爾菲檸檬汁

主 菜

(選擇一款)

PIZZA REGINA

薄餅配蕃茄醬、水牛芝士、羅勒、巴馬火腿、巴馬芝士、蕃茄、火箭菜

或

AGNOLOTTI D'OCA

慢煮鵝肉雲吞配意式煙肉、巴馬芝士、牛肝菌及羊肚菌汁

或

TAGLIATELLE AL RAGU DI AGNELLO E SALVIA

慢煮羊肉闊扁麵配意大利蕃茄、鼠尾草、意大利白酒汁

或

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 (另加 \$60*)

或

ZUPPA DI PESCE

慢煮龍蝦汁燴海鮮配虎蝦、鱸魚、帶子、青口、海蜆、薯仔 (另加 \$90*)

或

L'AGNELLO

香草芥末麵包糠烤澳洲羊鞍配羊腩肉、西蘭花、甘荀、烤茴香、洋蔥、甜菜頭、南瓜蓉、百里香汁 (另加 \$120*)

甜 品

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

無 限 暢 飲

HK\$98* - Peroni 意大利啤酒

HK\$158* - Aperol Spritz (Aperol 利口酒, 氣泡酒)

HK\$68* - Theo 自家製檸檬特飲

每位 / HK\$468



另加 10% 服務附加費

* 折扣及現金卷不適用於附加項目

METABEV
PASSIONATE F & B PARTNERS
SINCE 1989