

# THEO MISTRAL

ITALIAN KITCHEN

BY THEO RANDALL

## SATURDAY'S PREMIUM LUNCH

### 頭盤

#### THEO'S ANTIPASTI TABLE

自助精選特式醃肉、工藝芝士、意式沙律、燒雜菜、烤波特菇、  
橄欖、特式醃菜及新鮮麵包

### 麵食

#### AGNOLOTTI D'OCA

慢煮鵝肉雲吞配意式煙肉及牛肝菌汁

或

#### TAGLIERINI AI FUNGHI MOREL PECORINO E SALSCCIA

自家製幼扁麵配羊肚菌、羊奶芝士、意大利腸肉及百里香

或

#### RISOTTO ALL'ARAGOSTA E FINERLI

波士頓龍蝦意大利飯配雞油菌及墨魚汁脆片 (另加 \$60)\*

### 主菜

#### SPIGOLA ALL'ACQUA PAZZA E COZZE

意式香煎鱸魚柳配青口

或

#### IPPOGLOSSO AL VERMUTH E FUNGHI DI BOSCO

香艾酒煎焗左口魚柳配野生雜菌 (另加 \$30)\*

或

#### ARROSTO DI VITELLO

煎焗牛仔柳配黑喇叭菇及馬莎拉汁

或

#### CARRE DI AGNELLO

紅椒粉麵包糠烤焗澳洲羊架配砵酒汁 (另加 \$60)\*

或

#### SFORMATO DI SCAMORZA E FONTINA (V)

焗意大利芝士梳乎厘

### 甜品

自助精選意式甜品

Kimbo 咖啡或茶

\$468 /每位

### 無限暢飲

HK\$98 \* - Peroni 意大利啤酒

HK\$68 \* - Theo 意大利檸檬特飲

另加一服務費

\* 升級項目恕不接受任何折扣