

THEO MISTRAL
ITALIAN KITCHEN
BY THEO RANDALL

夏日時令菜式

SALMONE AL SALE

煙熏挪威三文魚

意大利沙律、嫩黃瓜、茴香、阿瑪爾菲檸檬汁

\$238

CARPACCIO DI CAPELANTE

薄切北海道帶子

水蘿蔔、意大利蕃茄蛋黃醬、波士頓龍蝦橄欖油

\$238

PESCE SPADA AFFUMICATO

煙熏地中海劍魚

石榴籽、菊苣、火箭菜、酸模、紅菜頭、新鮮青檸汁

\$238

TARTARE DI TONNO E PESCE SPADA

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

\$288

TAGLIERINI GAMBERI ROSSI E FIORI DI ZUCCA

紅蝦意大利幼扁麵

意大利蕃茄、意大利青瓜花

\$458

PIZZA ALL' ARAGOSTA

波士頓龍蝦薄餅

意大利蕃茄、意大利根莖類蔬菜

\$528

所有價錢以港幣計算及另收加一服務費