

# THEO MISTRAL

ITALIAN KITCHEN

BY THEO RANDALL

## 前菜

### MINISTRONE GENOVESE (V) • \$158

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 • \$198

海鮮忌廉湯

蟹肉雲吞及龍蝦

### SELEZIONE DI ANTIPASTI • \$428

意式拼盤

(兩位用)

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

### INSALATA DI SPINACI (V) • \$188

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

### BURRATA AL TARTUFO • \$248

黑松露水牛芝士

意大利蕃茄、火箭菜、陳年黑醋

### MANZO AFFUMICATO • \$268

薄切安格斯煙燻牛肉

蕃茄蛋黃醬、火箭菜、菊苣、巴馬芝士、陳年黑醋

### TARTARE DI TONNO E PESCE SPADA • \$288

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 (S) • \$388

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

## SIDES

### INSALATA RUCOLA (V) • \$88

火箭菜、蕃茄、淡芝士沙律配黑醋汁

### INSALATA MISTA (V) • \$88

意大利雜菜沙律配陳年黑醋汁

### CREMA DI PATATE E TARTUFO (V) • \$88

黑松露薯蓉

### FUNGI MISTI (V) • \$88

炒雜菌

### SPINACI, OLIO E LIMONE (V) • \$88

檸檬橄欖油炒菠菜



## 麵食

### CAPPELLETTI D'ANATRA (S) .....\$298

慢煮鴨肉雲吞

豬背油、巴馬芝士、羊肚菌汁

### FETTUCCINE WAGYU E TIMO .....\$298

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 .....\$368

阿拉斯加蟹肉幼扁麵

風乾檸檬皮茸、蕃茜、紅辣椒

### TAGLIATELLE ARAGOSTA E CAVIALE (S) .....\$498

波士頓龍蝦魚子醬幼扁麵

意大利蕃茄、香蒜、辣椒

## 海鮮

### ZUPPA DI PESCE (S) .....\$428

慢煮龍蝦汁燴海鮮

虎蝦、鱸魚、帶子、青口、海蜆、薯仔

### MERLUZZO AL .....\$428

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

### BRANZINO ALLA .....\$428

PUGLIESE

煎焗意大利鱸魚

橄欖、水瓜柳、小茴香、藏紅花、燒薯仔、意大利汽酒汁

## 肉類

### COSTATA DI AGNELLO

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

\$468

### FILETTO DI MANZO (S)

煎焗澳洲 M5 和牛柳

煎鴨肝、芹菜蓉、椰菜花、甜菜頭

\$528

### 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

\$428

## 燒烤類

### BISTECCA DI MAIALE

香烤伊比利亞豬扒

250 克

\$398

### CONTROFILETTO

澳洲 M5 西冷牛扒

250 克

\$488

### COSTATA DI MANZO

美國頂級肉眼扒

300 克

\$588

### BISTECCA ALLA

FLORENTINA (S)

澳洲 M4 和牛 T 骨牛扒

1.4 公斤 (三至四位用)

\$1748

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

## 時令菜式 - 白蘆筍

### SFORMATO AL CAPRINO, SCAMORZA

E ASPARAGI BIANCHI (S) (V) .....\$248

焗意大利芝士梳乎厘配白蘆筍

### CAPESANTE IN PADELLA

E ASPARAGI BIANCHI .....\$288

香煎北海道帶子配白蘆筍、羽衣甘藍及

意大利汽酒汁

### RISOTTO AL GAMBERO REALE

E ASPARAGI BIANCHI .....\$488

白蘆筍意大利飯配西班牙紅蝦

### SALMONE AFFUMINATO

E ASPARAGI BIANCHI .....\$248

挪威煙三文魚配白蘆筍、意大利沙律及紅菜頭

### TAGLIERINI SALSICCIA,

MOREL E ASPARAGI BIANCHI .....\$328

自家製幼扁麵配白蘆筍、意大利腸肉及羊肚菌

### TAGLIATA DI VITELLO

E ASPARAGI BIANCHI .....\$488

香烤意大利牛仔扒配白蘆筍、芹菜蓉及黑松露汁

### FRIULANO

Friuli

Vigna Traverso, 2019

每杯 \$120

### BIANCO IGT

Veneto

Montecariano, 2017

每杯 \$110

### REFOSCO

Friuli

Vigna Traverso, 2015

每杯 \$130

### AMARONE CLASSICO

Piedmont

Montecariano, 2017

每杯 \$220

(S) - 招牌菜式

所有價錢以港幣計算及另收加一服務費

(V) - 素食

如果您有任何食物過敏或需要任何飲食特別安排 請聯絡我們的員工