

# THEO MISTRAL

ITALIAN KITCHEN

BY THEO RANDALL

## 前菜

### MINISTRONE GENOVESE (V) • \$148

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、燒火腿露筍卷、甜椒蒜香多士、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 (V) • \$248

黑松露水牛芝士

意大利蕃茄、火箭菜、陳年黑醋

### SFORMATO AL CAPRINO, SCAMORZA E ROMANESCO (S) (V) • \$248

焗意大利芝士梳乎厘

羅馬花椰菜、牛奶芝士、羊奶芝士

### 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

### VITELLO TONNATO • \$248

薄切牛仔肉配吞拿魚醬

銀魚柳、風乾蕃茄、水瓜榴

### 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

### FUNGHI MISTI (V) • \$88

炒雜菌

### SPINACI, OLIO E LIMONE (V) • \$88

檸檬橄欖油炒菠菜

## 甜品

請向我們的員工查詢甜品餐單

## 麵食

### AGNOLOTTI D'OCA (S) .....\$268

慢煮鵝肉雲吞

意式煙肉、巴馬芝士、牛肝菌及羊肚菌汁

### TAGLIATELLE AL RAGU .....\$268

DI AGNELLO E SALVIA

慢煮羊肉闊扁麵

意大利蕃茄、鼠尾草、意大利白酒汁

### TAGLIERINI GAMBERI ROSSI .....\$458

E FIORI DI ZUCCA

紅蝦意大利幼扁麵

意大利蕃茄、意大利青瓜花

### 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

### RISOTTO AI FRUTTI DI MARE E SCAMPI (S) .....\$428

海鮮意大利燴飯

海螯蝦、蛤蜊、青口、魷魚、海鱸魚、意大利蕃茄

## 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 ALLA .....\$398

MUGNAIA

焗大西洋黑鱈魚

椰菜花、瑞士甜菜、薯仔泡沫、檸檬牛油汁

### BRANZINO AL FORNO .....\$648

煎焗原條意大利海鱸魚

意大利蔬菜、菠菜、意大利蕃茄醬

## 肉類

### L'AGNELLO (S)

香草芥末麵包糠烤澳洲羊鞍

羊腩肉、西蘭花、甘荀、烤茴香、洋蔥、甜菜頭、南瓜蓉、百里香汁

\$448

### OSSOBUCO (S)

慢煮牛仔膝

藏紅花芝士骨髓燴飯、西芹、甘荀、洋蔥、意大利蕃茄汁

\$428

### BISTECCA DI MAIALE

香烤伊比利亞豬扒

西西里燴菜、黑松露薯蓉、雞油菌、瑪薩拉酒汁

\$398

## 燒烤類

### FILETTO DI MANZO

澳洲 M5 和牛柳

250 克

\$588

### 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

所有燒烤類配火箭菜蕃茄芝士沙律、炒雜菌及燒薯



### Nascetta Lirano DOC

Piedmont,  
Rivetto, 2020

每杯 \$230

### Trebbiano DOC

Umbria,  
Antonelli San Marco, 2020

每杯 \$210

### Barbaresco DOCG

Piedmont,  
Socre, 2017

每杯 \$220

### Sagrantino DOCG

Umbria,  
Antonelli San Marco, 2015

每杯 \$240

## 薄餅

### MARGHERITA (V) .....\$228

蕃茄醬、水牛芝士、羅勒

### PICCANTE .....\$258

蕃茄醬、水牛芝士、羅勒、莎樂美腸、烤甜椒

### QUATTRO FORMAGGI (V) .....\$248

水牛芝士、意大利藍芝士、羊奶芝士、巴馬芝士、火箭菜

### RUSTICA .....\$258

水牛芝士、煙燻火腿、牛肝菌、火箭菜、巴馬芝士

### ORTOLANA (V) .....\$248

蕃茄醬、水牛芝士、燒雜菜、利古里亞青醬

### CARPICCIOSA .....\$258

蕃茄醬、水牛芝士、火腿、洋蔥、野菌、黑橄欖、羅勒

### REGINA (S) .....\$258

蕃茄醬、水牛芝士、羅勒、巴馬火腿、巴馬芝士、蕃茄、火箭菜

### PESCATORA .....\$348

蕃茄醬、三文魚、蛤肉、青口、鱸魚、意大利蕃茄、奧勒岡草、脆蒜片