

THEO MISTRAL

ITALIAN KITCHEN

BY THEO RANDALL

前菜

MINISTRONE (V) • \$118

意大利蔬菜湯
紅莓豆、甘筍、西芹、馬祖林香草、
意大利蕃茄、瑞士甜菜

ZUPPA AI CROSTACEI • \$148

蟹肉雲吞海鮮忌廉湯

SELEZIONE DI ANTIPASTI • \$398

意式拼盤

(兩位用)

水牛芝士、巴馬火腿、蕃茄蒜香多士、
燒火腿露筍卷、橄欖、風乾牛肉、
火腿、燒雅芝竹

INSALATA DI POMODORI

E BURRATA (V) • \$238

新鮮水牛芝士及意大利蕃茄片
菊苣、火箭菜、陳年黑醋、意式蒜香多士

TARTARE DI TONNO, ARANCE

E CACAO • \$248

黃鱈吞拿魚他他

紅辣椒、酸青瓜、水瓜柳、生菜、西西利橙、可可、
阿瑪爾菲檸檬汁

SFORMATO DI FONTINA E CAVOLFIORE

ARROSTITI (V) (S) • \$188

焗意大利芝士雅芝竹梳乎厘
菠菜、忌廉、巴馬芝士

INSALATA DI SPINACI (V) • \$158

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

CARPACCIO DI MANZO • \$258

薄切安格斯生牛肉

火箭菜、菊苣、合桃、意大利蕃茄、巴馬芝士

INSALATA DI GRANCHIO

E ARAGOSTA (S) • \$358

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

配菜

RUCOLA, DATTERINI E RICOTTA

SALATA (V) • \$68

火箭菜、蕃茄、淡芝士沙律配黑醋汁

INSALATA MISTA (V) • \$68

意大利蕃茄雜菜沙律配陳年黑醋汁

FUNGHI MISTI (V) • \$68

炒雜菌

CREMA DI PATATE (V) • \$68

忌廉薯茸

SPINACI, OLIO E LIMONE (V) • \$68

檸檬橄欖油炒菠菜

ZUCCHINI FRITTI (V) • \$68

脆炸意大利青瓜

麵食

CAPPELLETTI DI VITELLO (S) • \$258

慢煮牛仔肉雲吞
炒煙肉牛肝菌、巴馬芝士

RAVIOLI CAPRESI (V) (S) • \$228

素菜雲吞
芝士、雞蛋、香草、蕃茄

PAPPARDELLE AL RAGU DI MANZO

PECORINO E ROSMARINO

慢煮紅酒肉醬闊麵
蕃茄、芝士、露絲瑪莉香草

TAGLIOLINI AL GRANCHIO • \$328

蟹肉幼扁麵
風乾檸檬皮茸、蕃茜、紅辣椒

RISOTTO CON ARAGOSTA (S) • \$498

龍蝦意大利飯
意大利蕃茄、香蒜、紅辣椒

TAGLIERINI PESTO, • \$198

SPECK E NOCI

煙火腿幼麵
香草青醬、乾蒜、合桃

海鮮

SOGLIOLA • \$688

AL LIMONE

英國多佛龍脷魚

水瓜柳、阿瑪爾菲檸檬、菠菜、
紫雅芝竹、檸檬汁

MERLUZZO AL • \$388

VERMOUTH E PORCINI

焗大西洋黑鱈魚配露筍

牛肝菌、茴香、百里香、苦艾酒、
瑞士甜菜、甘筍

BURRIDA • \$428

DI PESCE (S)

龍蝦汁燴海鮮配藏紅花薯仔

龍蝦、虎蝦、鱸魚、帶子、青口、海蜆、
蕃茜、紅椒



PINOT GRIGIO

Veneto

Bottega, 2018

每杯\$108

CHARDONNAY

Toscana Ruffino,

Li baio, 2018

每杯\$120

CORTESE

Gavi

Michele Chiaro, 2018

每杯\$125

肉類

COSTATA DI AGNELLO

AL PANE AROMATICO

香草麵包糠烤澳洲羊腩

燒雅枝竹、大蒜苗、甘筍、香草汁

\$398

BISTECCA DI MAIALE (S)

香烤伊比利亞豬扒

西西里式燴雜菜、馬沙拉汁

\$398

OSSOBUCCO (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

\$398

燒烤類

BISTECCA DI

VITELLO

香烤意大利牛仔扒

300g

\$398

COSTATA

DI MANZO

美國頂級肉眼扒

350g

\$588

CONTROFILETTO

DI MANZO

美國安格斯西冷扒

250g

\$398

BISTECCA ALLA

FIORENTINA (S)

佛羅倫斯T骨牛扒

1.2kg (兩至三位用)

\$1488

所有燒烤類配辣椒、香茜、陳年黑醋及可選陪伴火箭菜蕃茄芝士沙律
或炒雜菌及燒薯



CABERNET SAUVIGNON

Veneto

Bottega, 2018

每杯\$108

MERLOT

Veneto

Corte Giara, 2018

每杯\$110

SANGIOVESE BLEND

Tuscany, Frescobaldi

Castello di Nipozzano, 2015

每杯\$155

