THEO MISTRAL
ITALIAN KITCHEN
BY THEO RANDALL

SET LUNCH

六月一日至六月二日

頭盤

自助意式頭盤

精選意式沙律，燒雜菜，橄欖，巴馬火腿，特式醃肉，水牛芝士，
醃製蔬菜及新鮮麵包

或

ZUPPA CREMOSA DI ASPARAGI E TARTUFO
蘆筍黑松露忌廉湯配香脆蒜片及鼠味草

主菜

RISOTTO SPECK, FÜNGHI E MANDORLE
煙燻火腿意大利飯配野菌，巴馬芝士及杏仁片

或

SPAGHETTI AL NERO SI SEPPIA,
FRUTTI DI MARE E GAMBERONE
墨魚汁意粉配煎大蝦，蜆肉，青口，魷魚，鱸魚及意大利蕃茄
(另加$120*)

或

GRUPA AI FUNGHI MOREL,
POMODORINI GIALLI E VERMUTH
香艾酒煮石斑柳配意大利蕃茄，雞油菌，菠菜，西蘭花及椰菜花

或

BISTECCA DI MAIALE AI FERRI
燒西班牙豬柳配燒薯仔，羽衣甘藍，煙肉及馬莎拉汁

或

MAKE YOUR OWN PIZZA
蕃茄水牛芝士薄餅
自選蘑菇，火腿，橄欖，莎樂美腸

甜品

自助精選甜品

咖啡或茶

三道菜	$348
Peroni 啤酒 (恕不接受任何折扣)	$40

另加 10% 服務附加費

*升級項目恕不接受任何折扣

THEO MISTRAL
ITALIAN KITCHEN
BY THEO RANDALL

SET LUNCH

六月六日至六月十日

頭盤

自助意式頭盤

精選意式沙律，燒雜菜，橄欖，巴馬火腿，特式醃肉，水牛芝士，
醃製蔬菜及新鮮麵包

或

ZUPPA CREMOSA AL GRANCHIO

蟹肉忌廉湯配香脆蒜片及麵包粒

主菜

RISOTTO ALLA MILANESE E STINCO DI VITELLO

慢煮牛仔膝意大利飯配巴馬芝士及牛骨髓

或

MEZZE MANICHE COZZE, VONGOLE POMODORINI E PAN GRATTATO

蜆肉青口通心粉配意大利蕃茄

或

ORATA ALL'ACQUA PAZZA

意大利白酒煮鯛魚配甘筍，洋蔥，薯仔及意大利蕃茄

或

FILETTO ALLA ROSSINI

煎焗澳洲和牛柳配鴨肝，黑松露薯蓉，野菌，西蘭花及松露燒汁
(另加$120*)

或

MAKE YOUR OWN PIZZA

蕃茄水牛芝士薄餅
自選蘑菇，火腿，橄欖，莎樂美腸

甜品

自助精選甜品

咖啡或茶

三道菜	$348
Peroni 啤酒 (恕不接受任何折扣)	$40

另加 10% 服務附加費

*升級項目恕不接受任何折扣

THEO MISTRAL
ITALIAN KITCHEN
BY THEO RANDALL

SET LUNCH

六月十三日至六月十七日

頭盤

自助意式頭盤

精選意式沙律，燒雜菜，橄欖，巴馬火腿，特式醃肉，水牛芝士，
醃製蔬菜及新鮮麵包

或

MINESTRONE PRIMAVERA
意大利雜菜湯配香脆蒜片

主菜

RISOTTO AI FUNGHI MOREL, TIMO E TARTUFO NERO
黑松露意大利飯配雞油菌，百里香及巴馬芝士

或

TAGLIATELLE AL GRANCHIO,
POMODORINI SECCHI E ERBA CIPOLLINA
蟹肉幼扁麵配風乾蕃茄及意大利蕃茄汁

或

TONNO SCOTTADITO ALL'ACETO BALSAMICO
香煎吞拿魚扒配菠菜，蘆筍，意大利蕃茄及濃縮黑醋

或

GRIGLIATA DI CARNE MISTA
香煎澳洲羊架及美國西冷牛扒配燒薯仔，野菌及砵酒汁
(另加$120*)

或

MAKE YOUR OWN PIZZA
蕃茄水牛芝士薄餅
自選蘑菇，火腿，橄欖，莎樂美腸

甜品

自助精選甜品

咖啡或茶

三道菜	$348
Peroni 啤酒 (恕不接受任何折扣)	$40

另加 10% 服務附加費

*升級項目恕不接受任何折扣

THEO MISTRAL
ITALIAN KITCHEN
BY THEO RANDALL

SET LUNCH

六月二十日至六月二十四日

頭盤

自助意式頭盤

精選意式沙律，燒雜菜，橄欖，巴馬火腿，特式醃肉，水牛芝士，
醃製蔬菜及新鮮麵包

或

ZUPPA CREMOSA DI POMODORO SCALOGNO E BASILICO

蕃茄香草忌廉湯配脆蒜片

主菜

RISOTTO ALLO ZAFFERANO, SALSICCIA, ASPARAGI E PISELLI

番紅花意大利飯配意大利香腸，蘆筍，青豆，百里香及巴馬芝士

或

SPAGHETTI AL NERO DI SEPPIA, SEPPIOLINE, CALAMARI E ZUCCHINE

墨魚汁意大利粉配魷魚，墨魚，意大利青瓜及意大利蕃茄

或

ORATA IN CROSTA DI OLIVE BIANCHE, POMODORINI E CAPPERI

橄欖水瓜榴煮鯛魚配甘筍，菠菜及番紅花檸檬汁

或

AGNELLO AL PANE AROMATICO

煎焗澳洲羊架配燒薯仔，甜椒，西蘭花及燒汁
(另加$120*)

或

MAKE YOUR OWN PIZZA

蕃茄水牛芝士薄餅
自選蘑菇，火腿，橄欖，莎樂美腸

甜品

自助精選甜品

咖啡或茶

三道菜	$348
Peroni 啤酒 (恕不接受任何折扣)	$40

另加 10% 服務附加費

*升級項目恕不接受任何折扣

THEO MISTRAL
ITALIAN KITCHEN
BY THEO RANDALL

SET LUNCH

六月二十七日至六月三十日

頭盤

自助意式頭盤

精選意式沙律，燒雜菜，橄欖，巴馬火腿，特式醃肉，水牛芝士，
醃製蔬菜及新鮮麵包

或

CREMA DI CIPOLLE ROSSE, PATARE E ROSMARINO
薯仔露絲瑪莉忌廉湯配新鮮香草

主菜

RISOTTO ARAGOSTA,
ASPARAGI E POMODORINI SECCHI
龍蝦意大利飯配蘆筍及風乾蕃茄
(另加$120*)

或

PAPPARDELLE AI FUNGHI DI BOSCO,
GUANCIALE E PECORINO
豬面頰肉扁闊麵配野菌及羊奶芝士

或

MERLUZZO ALLA LIVORNESE
意大利白酒煮大西洋鱈魚配意大利蕃茄，水瓜柳，橄欖，
燒薯仔及香蒜菠菜

或

PANCIA DI MAIALINO AL FORNO
燒西班牙豬柳配燒薯仔，羽衣甘藍，煙肉及馬莎拉汁

或

MAKE YOUR OWN PIZZA
蕃茄水牛芝士薄餅
自選蘑菇，火腿，橄欖，莎樂美腸

甜品

自助精選甜品

咖啡或茶

三道菜	$348
Peroni 啤酒 (恕不接受任何折扣)	$40

另加 10% 服務附加費

*升級項目恕不接受任何折扣