

THEO'S SIGNATURE BRUNCH

THEO'S ANTIPASTI TABLE 自助意式頭盤

CHARCUTERIE & SALUMI 特式醃肉

巴馬火腿, 豬背肉,
煙燻火腿, 莎樂美腸, 意式肉腸

ANTIPASTI 意式頭盤

沙律, 芝士拼盤, 意大利橄欖,
龍蝦忌廉湯, 麵包

SEAFOOD BAR 自助海鮮吧

新鮮法國生蠔, 蜆, 薄切吞拿魚
麵包蟹, 波士頓龍蝦, 小龍蝦, 蝦,
海螺, 青口及醃製三文魚

A TASTE OF THEO 廚師推介

PIZZA REGINA - 蕃茄醬、水牛芝士、羅勒、巴馬火腿、巴馬芝士、蕃茄、火箭菜

CAPPELLETTI DI OCA - 慢煮鵝肉雲吞配豬背油, 巴馬芝士及松露牛肝菌汁
或

RISOTTO AI CROSTACEI - 意大利飯配蟹肉, 露荀及意大利蕃茄醬

MAINS 主菜

(五選一)

ARROSTO DI FARAONA 烤釀珍珠雞配巴馬火腿、檸檬皮、百里香及忌廉芝士
或

FILETTO ALLA ROSSINI 煎焗美國頂級牛柳配煎鴨肝 (另加\$60)
或

SALMONE ALLA PUGLIESE 煎焗大西洋三文魚配意大利蕃茄, 橄欖及水瓜柳
或

MERLUZZO AL VERMOUTH E PORCINI 焗大西洋鱈魚配配牛肝菌, 茴香, 百里香
或

SFORMATO DI FONTINA E CARCIOFI 焗意大利芝士雅枝竹梳乎厘配菠菜、忌廉、巴馬芝士

DOLCI 甜品

自助精選意式甜品及水果

ADD YOUR FREE FLOW 無限暢飲

Ferrari Brut Sparkling, Lambrusco Ceci Sparkling,
Cabernet Sauvignon, Chardonnay - HK\$198+
Theo's 意大利檸檬特飲- HK\$68+

成人每位 HK\$598
小童每位(4-11 歲) HK\$338
另加 10% 服務附加費