

THEO MISTRAL

ITALIAN KITCHEN
BY THEO RANDALL

外賣自取可享七五折優惠

只需30分鐘前預訂，

即可於 Theo Mistral by Theo Randall 取餐。

供應時間: 11:30 至 13:30 | 17:30 至 21:00

電話: 2731 2870

外賣菜譜

前菜

MINISTRONE GENOVESE (V) • \$138

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 • \$178

海鮮忌廉湯
蟹肉雲吞及龍蝦

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, ASPARAGI E BURRATA (V) • \$228

新鮮水牛芝士及意大利蕃茄
蘆筍、烤脆包、陳年黑醋

SFORMATO DI FONTINA, TALEGGIO E TARTUFO BIANCO (V)(S) • \$388

焗意大利白松露芝士梳乎厘
意大利白松露、菠菜、巴馬芝士

INSALATA DI SPINACI (V) • \$168

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

INSALATA DI GRANCHIO E ARAGOSTA • \$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

FUNGI MISTI (V) • \$68

炒雜菌

CREMA DI PATATE E TARTUFO (V) • \$68

黑松露薯蓉

SPINACI, OLIO E LIMONE (V) • \$68

檸檬橄欖油炒菠菜

甜品

CROSTATA DI LIMONI DI AMALFI (S) • \$98

意大利檸檬餡餅

TORTA MORBIDA AL CIOCCOLATO (S) • \$98

軟身朱古力蛋糕

TORTA DI RICOTTA • \$98

淡芝士蛋糕

BISTECCA DI VITELLO AI FERRI E TARTUFO BIANCO

香烤牛仔扒
配意大利白松露
\$588

COSTATA DI MANZO 美國頂級肉眼扒 350g \$588

TOMAHAWK 澳洲斧頭扒 1.4kg (兩至三位用) \$1688

BISTECCA ALLA FIORENTINA (S) 佛羅倫斯T骨牛扒 (兩至三位用) \$1488

麵食

CAPPELLETTI DI OCA (S) \$288

慢煮鵝肉雲吞
豬背油、巴馬芝士、雞油菌、牛肝菌汁

TAGLIERINI CACIO \$388

PEPE E TARTUFO BIANCO
意大利白松露新鮮幼麵
36個月巴馬火腿、黑胡椒、意大利白松露

FETTUCCINE WAGYU E ROSMARINO \$288

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 \$328

蟹肉幼扁麵
風乾檸檬皮茸、蕃茜、紅辣椒

RISOTTO AI GAMBERI \$468

ROSSI E CAVIALE (S)
西西里紅蝦意大利飯
意大利蕃茄、魚子醬

TAGLIATELLE AL NERO DI SEPPIA \$498

ARAGOSTA E BOTTARGA DI MUGINE
墨魚汁海鮮幼麵
三文魚、虎蝦、鱸魚、帶子、青口、海蜆、香茜、辣椒

薄餅

MARGHERITA (V) \$208

蕃茄醬、水牛芝士、羅勒

ORTOLANA (V) \$228

蕃茄醬、水牛芝士、燒雜菜

PICCANTE \$248

蕃茄醬、水牛芝士、羅勒、
莎樂美腸、烤甜椒

QUATTRO FORMAGGI (V) \$228

水牛芝士、意大利藍芝士、羊奶芝士、
巴馬芝士、火箭菜

REGINA (S) \$248

蕃茄醬、水牛芝士、羅勒、巴馬火腿、
巴馬芝士、蕃茄、火箭菜

RUSTICA \$248

水牛芝士、煙燻火腿、牛肝菌、
火箭菜、巴馬芝士

海鮮

SOGLIOLA \$688

AL LIMONE
英國多佛龍脷魚 (兩位用)
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
牛肝菌、茴香、百里香、苦艾酒、
瑞士甜菜、甘筍

CERNIA AL \$428

PROSECCO POMODORINI
E FINOCCHI
蕃茄香草焗石斑魚
意大利汽酒汁、羽衣甘藍、
蘆筍、甜菜頭

肉類

BISTECCA DI VITELLO PORCINI E TARTUFO (S)

煎焗澳洲和牛柳
配意大利白松露
煎鴨肝、芹菜蓉、椰菜花、甜菜頭
\$598

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
\$398

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

