

THEO MISTRAL

ITALIAN KITCHEN
BY THEO RANDALL

Valentine's Day 2022

CAPELANTE IN PADELLA

香煎北海道帶子配瑞士甜菜，脆煙肉，番紅花檸檬汁及新鮮香草

Prosecco, Bottega, Veneto, N/V

ZUPPA CREMOSA AL GRANCHIO E BRANDY

阿拉斯加蟹肉忌廉湯

RAVIOLONE ALL' ARAGOSTA

藍龍蝦芝士雲吞配紅蝦及油封蕃茄

Vermentino Sauvignon, Michele Satta, Tuscany, 2017

GARUPA AL FORNO

煎焗石斑魚配意大利汽酒汁，羊肚菌，新鮮菠菜，甘筍，蘆筍及椰菜花蓉

Meira, Poderi Luigi Einaudi, Piemonte, 2018

或

FILETTO DI MANZO

煎焗美國頂級牛柳配煎鴨肝，芹菜蓉，洋薊，西蘭花，紅菜頭及黑松露

Cabernet Sauvignon, Torre Rosazza, Friuli, 2017

DOLCE DI SAN'VALENTINO

情人節精選甜品

Limoncello, Sicily, Deliza

每位 \$1088

配搭四杯餐酒每位另加 \$328

另加 10% 服務附加費

恕不接受任何折扣