



FATHER'S DAY BRUNCH

THEO 意式頭盤及海鮮吧

波士頓龍蝦、阿拉斯加蟹腳、小龍蝦、蜆、海螺、青口、
焗蠔、蝦、薄切黃鱔吞拿魚及醃製挪威三文魚

巴馬火腿、豬背肉、
煙燻火腿、莎樂美腸、意式肉腸、
牛舌、意大利橄欖

龍蝦忌廉湯、麵包、自家製薄餅、
意大利沙律、烤蔬菜、芝士拼盤

廚師推介 (三選一)

RAVIOLO AL TUORLO E SALSA AL TARTUFO (v) - 自家製意大利雲吞配牛奶芝士、
巴馬芝士、菠菜、蛋黃及黑松露汁

或

AGNOLOTTI D'OCA E PORCINI - 自家製鵝肉意大利雲吞配牛肝菌汁

或

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE E LANGOSTINA - 海鮮意大利燴飯配海螯蝦、蛤蜊、
青口、魷魚、海鱸魚、意大利蕃茄 (另加 \$60)

主菜 (五選一)

SFORMATO DI SCAMORZA E FONTINA (v) - 焗意大利芝士梳乎厘

或

SPIGOLA E GAMERONE - 煎焗意大利鱸魚配燒大蝦及檸檬藏紅花汁

或

MERLUZZO PORCINI POMODRINI E FINOCCHI - 煎焗黑鱈魚柳配意大利汽酒汁及牛肝菌

或

LOMBO DI VITELLO ALLA VALDOSTANA - 慢煮意大利牛仔柳配巴馬火腿及牛奶芝士

或

AGNELLO IN CROSTA DI PANE - 香草芥末麵包糠烤澳洲羊鞍配羊肚菌汁 (另加 \$60)

甜品

精選意式甜品、
松露朱古力、糖果、意大利餅乾
Häagen-Dazs 雪糕及新鮮水果

無限暢飲

HK\$308 - Moët & Chandon Imperial Brut,
Lambrusco Ceci Sparkling,
Cantine Pellegrino Grillo,
Cantine Pellegrino Nero d'Avola

HK\$68 - Theo 意大利檸檬特飲

THEO MISTRAL

ITALIAN KITCHEN
BY THEO RANDALL

成人每位 HK\$698, 小童每位(4-11 歲) HK\$438

另加 10% 服務附加費