■Crystal Geyser 加州天然泉水及體紋身印水紙

送世盃國旅紋身印水紙

球迷們，買瓶行貨發過未，想盡國旗嗰啲顏色？使鬼化妝嗰麻煩啦，買支 Crystal Geyser 加州天然泉水一樽，隨包裝會附送帶國旗紋身印水紙一張，有冠軍大熱西班牙、荷蘭、港人並受歡迎格蘭、老牌意大利、迷你等球隊，貼面貼手都得。

查詢：2881 6299

■為食照

超級球星都撐

嘆煲仔千層麪

六月二日是意大利國慶，而駐香港的意大利領事館在六月會舉辦一系列慶祝活動。除文化、藝術活動，最吸引莫過於名為「A Tavola!」的飲食活動。十二間意菜餐廳參加，各個大廚準備意國地道傳統菜式，吃盡意味。

記者：趙志雄 攝影：楊錦文、陳陶鈞、王文忠
Model：Renee@Starz people、Sukmi@Zmodel.com

■滋味香脆番茄麪包千層麪，瓦煲能令千層麪受熱均衡，特產番茄加上 Carasau 麪包，滋味。

撒丁島Carasau麪包千層麪

■自製意大利鵝羊芝士配番茄汁貝殼粉，羊芝士比牛奶芝士更鹹香味濃，貝殼粉潤上清新的番茄汁，雙味不膩。

■水瓜榴槤模包糖烤小龍蝦，小龍蝦是羊芝士以外的地道特色，獨後依然多汁肥美。

■Carasau 麪包

■羊芝士

米蘭mascarpone芝士

摩連效

「風乾肉好食，但我要去西班牙進車，食唔到都無法嘛！」

請到意大利北部的倫巴底區，米蘭是港人最熟悉的城市，今次 Va Bene 的總廚 Federici 炮製倫巴底的地道菜，$448 可選三道菜。說過意北菜的 cold cut 著名，頭盤先來意大利風乾牛肉配上特產 taleggio 芝士，切薄芝士味濃而軟滑，跟鹹香火腿是絕配，再加幾粒黑胡椒在口中，胃口大開。位於北部，穀麥收成好，當地傳統的 polenta 營養價值高，再加一些煎香的銀鱈魚，有咬口的魚肉跟糊狀的 polenta 亦飽肚可口。大廚推介米蘭市的經典甜品 tiramisu，用上特產 mascarpone 芝士打成慕絲，再加入咖啡炮製而成，入口香濃軟滑，絲絲咖啡香撲鼻。

b. Va Bene（2845 5577）
中環蘭桂坊 17-22 號地下

■意大利風乾牛肉伴芝麻菜沙律及牛奶芝士

■香煎銀鱈魚配檸檬醬汁及玉米糊

■意大利芝士蛋糕

■意大利風乾牛肉 ■牛奶芝士

拿坡里番茄沙律

「拿坡里番茄沙律，我喜歡食，但唔會煮，我會叫番茄炒蛋嘛！」

一提到意大利南部的外籍紅市鎮，多數會想起披薩。除了披薩，餐廳的拿坡里沙律亦是必嚐的菜式。今次選擇坎帕尼亞的餐館是 Angelini，晚餐可以 $448 選三道菜，頭盤是番茄沙律配水牛芝士，選的一樣是海鮮意粉，除了番茄沙律還加番茄，選用 Lucariello 手製意大利麵，上面拿起麵的紅色，是用雞蛋和一百年橄欖油炮製的，味道香濃入味，一口吞下後，自己會感覺可以無限得多，千萬會忍不住再加雙倍的一份。

c. Angelini（2723 8750）
尖沙嘴麼地道 50 號
九龍香格里拉大酒店地庫

■意大利水牛芝士伴橄欖沙律

■意大利番茄沙律

■意大利水牛芝士

羅馬松露開心果雪糕

托迪

「比賽踢得唔好唔緊要，返去至食番餐館。」

最後要說是意大利中部的拉齊奧區，羅馬是區內的首府，今次烹調這區地道菜的餐館是 Gaia，一樣是食客可以 $448 選三道菜。除了硬羊奶芝士出名，總廚 Monti 推介松露雪糕伴朱古力及開心果慕絲，他說：「在羅馬，一些廣場的餐廳內都必定有這甜品。」

d. Gaia（2167 8200）
上環盧吉大道中 181 號
新紀元廣場地下

■意大利直管麪配鵝肝豬肉、鷓鴣及硬羊奶芝士

■羅馬式菊苣沙律伴鱈魚醬汁

■松露雪糕伴朱古力及開心果慕絲