送世盃國旗紋身印水紙

球迷們，買瓶打氣飲品來，想重溫熱鬧時間？使鬼化妝師烟咩，買支 Crystal Geyser 加州天然泉水一箱，隨包裝會贈送專門印國旗紋身印水紙一張，有冠軍大熱西班牙、荷蘭、港人並愛戴英格蘭、老牌意大利、波蘭等球隊，貼面貼手都得。

查詢：2881 6299

■Crystal Geyser 加州天然泉水及國旗紋身印水紙

■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：趙志遠 攝影：楊錦文、陳陶鈞、王文思
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

「A Tavola!」是把「開動啦！」由本月3日至26日，12間參選餐廳舉辦了3周的海鮮菜式，全中不乏大家熟悉的意大利菜肴的傳統菜式，如牛肉、蘑菇、雞肉、麥麵等等，還有利益共生的，以為用魚小鳥，每個利分別有其獨特食材，12位大廚共同設計專屬的食材，以$448每位的價格出菜單，開單前夕，主人利益共生，以為用魚小鳥，主廚海鮮，還開了本週特產的 Osteria 總廚 Michele Camolei，他說：「主菜前分，主人以傳統菜，沙屯牛頸肉上，本菜香蒜白肉麵，因以鮮肉為主，用 Cold cut 開始主菜，由原料的肉，盛菜麵麵條，地方人建議的會了解本菜麵為特產，主廚菜肉開始人區別，主方人讓有空間方法，本菜產料食材數了解，這菜Carasau 麪包，用來做千層麪，是地本菜，菜，本不是平民人才讓用五種產物行銷，Camolei 表示用煲仔產千層麪，是意大利人的傳統，

a. Osteria（2111 1010）
中環蘭桂坊 50 號
電話前訂，酒店開車

■自製意大利腩羊芝士配番茄汁貝殼粉，羊芝士比牛奶芝士更鹹香味濃，貝殼粉混上清新的番茄汁，滋味不膩。

■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，烟後依然多汁肥美。

■Carasau 麪包

■羊芝士

不蘭mascarpone芝士

摩連奴士

「風乾肉好食，但我要去西班牙搵戲，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，切條芝士味濃而軟滑，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葉沙律及牛奶芝士

■意大利風乾牛肉 ■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

拿坡里番茄沙律

「番茄蒸蛋是我最喜歡的菜肴，我會加點蒜蓉，加番茄醬加強味了！」

c. Angelini（2733 8750）
尖沙咀梳士巴利道 64 號
九龍香格里拉大酒店閣樓

■意大利水牛芝士伴番茄沙律

■[illegible]

羅馬松露開心果雪糕

托迪

「比賽踏得唔好冚冚靚，返去至食菁餐啦。」

最後要說是意大利中部的拉齊奧區，羅馬是羅內的首府，今次烹調這道地道菜的餐館是 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蓉綠，他說：「在羅馬，一些廣場的餐廳內都必定有這甜品。」

d. Gaia（2167 8200）
上環皇后大道中 181 號
新紀元廣場地下

■意大利直管麪配醃製豬類肉、蠶豆及硬羊奶芝士

■羅馬式菊苣沙律伴鯷魚醬汁

■松露雪糕伴朱古力及開心果蓉綠