

# A Different Winter

## ——The Unparalleled Italian Food Experience

### 不一样的隆冬 —— 非凡意大利美食体验

隆冬时节，当万物都露出单调的面容的时候，你是否向往托斯卡纳的蓝和威尼斯式的神奇？走进va bene意大利餐厅，原木地板、铺石板、木窗框、玻璃酒柜以及浪漫温和的塔斯卡尼色调，顿时一股暖意涌上心头。

在下层的玻璃温室型南疆环境里，尽情地享受天然光，还可以欣赏奇花异卉，温室旁主厅的墙上原石壁炉和重现威尼斯昔日风光的手绘壁画，不由得让人眼前一亮。私人宴会厅的墙上挂满了黄皮，还有用鹿角和树枝制成的灯饰和吊顶，设计风格甚似Tyroler狩猎会所。

走上二楼，有着原石壁炉及木柱装饰的酒吧，呈现出与楼下截然不同的感觉。约上三五好友小聚，或晚饭后把杯畅谈，定是绝妙享受。酒吧前挂有一幅年代久远的名画——由Neri在1794年绘制的罗马地图，更显其不凡格调。最值得一提的是这里别有洞天的私人会所，那是一间独一无二的石室，其设计仿如意大利南部卡布里岛的著名蓝色石室，灯饰以蓝色的蚝壳和鳗鱼壳制成，墙上布满了蓝色珊瑚，把整个石室映得一片蔚蓝。因此

它也许更像是一个海底的蓝色珊瑚礁洞。

好的环境必然能给食客带来好享受，厨师的好手艺更是锦上添花。鹅肝配香橙焦糖酱香蕉，光是这个名字就让人垂涎三尺了。厨师Michelazzo Corrado采用法国进口鹅肝、香蕉、焦糖和橙皮将这道菜精心制作。据了解，仅仅是制作鹅肝批就需要3天时间去制作，轻轻咬一口，香蕉的口感和鲜橙的甜味滑入口中，而橙皮则恰到好处地让鹅肝批变得更美味。

煎淡带甜黑松露则是va bene意大利餐厅颇受好评的一道菜。采用淡带、黑松露、蛤蚧气泡和玉米调汁作为食材，Michelazzo Corrado说淡带必须采用新鲜的意大利皮尔蒙地产区的黑松露，而现代分子烹饪元素在其中也必不可少。幽雅风味也将更好地点缀菜肴。

另外，还有用新鲜香菜、马苏里芝士、精选意大利火腿和蒜蓉橄榄油制成招牌PIZZA等让人应接不暇的意大利美食，va bene绝对会让你有种前所未有的美味体验。



va bene行政总厨Michelazzo Corrado

地址：上海市卢湾区太仓路101弄新天地广场北里7号楼 太平桥公园西侧路南  
电话：001-60112211

