





### 这道菜层次井然，蒸大龙虾 味走轻灵，水牛芝士则滋味 深沉，以现烤的面包蘸食更 是余味悠长

厨房和食客近距离交流，广泛听取意见。加盟 Va Bene Shanghai 以来，他为餐厅各季菜单所付出的智慧、对研发新菜的持续耐心和热情，以及演绎优质意大利菜的能力，令其收获赞誉无数。

亚商集团总裁、亚商资本总裁和管理合伙人张琼就是 Michelazzo 的忠实粉丝。这位在中国 PE 领域叱咤风云的美女 CEO 毕业于美国斯坦福大学商学院 EMBA，获经济学硕士，法学士，曾为持照证券律师。在中国资本市场发展起步时期，作为中国最初的一批专业证券律师，从事企业股份制改造、股票发行和收购兼并等业务。

此外，她曾策划、主持和参与了数十起企业改制、战略性重组和购并以及购并后整合、企业战略规划与管理变革、海外融资与跨国购并等大型项目，并把专业性股权投资理念和定位模式带入中国并创立了亚商资本，在中国国企改革、产权变革和产业发展的进程中，积极探索和实践产业资本与金融资本的结合，拥有丰富的理论知识和实战经验。

摄影 张敬 化妆 吴彬

张琼还经常受邀在各种高峰论坛上作主题演讲并多次接受主要财经媒体采访。著有《战略性变革——领导力致胜》等著作，在中国股权投资行业和资本市场有较大影响力。曾被评为“中国十大金牌管理师”，国际管理学会和中国管理大会组委会亦曾授予她“卓越管理专家奖”称号。

工作时倾情投入，休闲时张琼则会选择尽情放松。每年她都会安排好假期四处旅行，游走于不同的城市间，体验各地风土人情和美食美酒。“推掉那些不必要的应酬，和三五知己好好享受一顿美食是人生一大乐事。难忘在 Napa Valley 的酒庄之旅。造访各地的米其林餐厅都是令人难忘的人生体验。”张琼如是说。

说起心目中上海的最佳餐厅，Va Bene Shanghai 从来都是首选，特别是 Michelazzo 执掌帅印以来。对这里的菜单也早已了然于胸。率先上桌的蒸大龙虾配水牛芝士奶油就是张琼的心水之一。“这道菜层次井然，蒸大龙虾味走轻灵，水牛芝士则滋味深沉，以现烤的面包蘸食更是余味悠长。”张琼满意地说道。

接下来的鹅肝批配意大利黑醋醇腴相济，滑润的口感让张琼大呼过瘾。紧接着奉上的意式大筒面烩酿茄子配水牛芝士慕斯更显厨师水准。主菜中的慢煮阿拉斯加鳕鱼配圆椒调汁和柠檬气泡清新细腻，鳕鱼滑腴细嫩，妙在那圆椒调汁和柠檬气泡爽甜相宜。

吃到这儿，本以为味已登峰，没想到最后的甜品自制咖啡冰霜和利娇酒配芝士汽泡创意制胜，

晶莹剔透的马天尼杯中下铺香醇浓郁的自制冰霜，上覆利娇酒配芝士汽泡，色彩搭配已十分精彩，混合起来轻啣一勺入口，味道深奥而弥爽，成就一餐美食精彩的结尾。

“VA BENE 的意大利文意思，其实就是 GO WELL，越来越好，一切都好，而每次在 VA BENE 用餐后都有这种感觉。”张琼笑着说道，漂亮的嘴角弯成一个美丽的弧度。■

#### 华万意 Va Bene

地址：太仓路181弄新天地北里7号  
电话：021-63112211

从上至下  
总经理 Nicola  
Abbattista 和行政  
总厨 Michelazzo  
Corrado：  
自制咖啡冰霜和  
利娇酒配芝士汽泡



从上至下  
餐厅内景：  
蒸大龙虾配水牛  
芝士奶油；  
意式大筒面烩酿茄  
子配水牛芝士慕斯