

尖沙咀 K11 Muesa 二樓靠近巨大玻璃球中庭，有間意大利餐廳 Giovanni Pina，適合歎下午茶、打卡，環境舒服。餐廳還特設貴賓廂房，內置價值超過二十萬意大利全人手製造 18K 金吊燈，富有古堡風情，無論食物質素、裝潢設計都具氣派，價錢合理。每逢周六、日皆滿座，閒日少人更可慢慢歎來自意大利頂級甜品和正宗的意大利餐。餐廳特別由一位意大利籍經理 Andrea 長駐現場，為你解答與意大利食物相關的知識，真的誠意十足。 採、攝：祖蓮娜

意式甜點
精美茶具

另外，超過十款的美味蛋糕(\$47)有 Tiramisu、米蘭芝士蛋糕；牛角包(\$18)有意式吉士牛角包、意式開心果吉士牛角包、意式牛肉醬牛角包等，多款意大利雪糕都極有水準。美味的意大利甜點加上一杯香濃的意大利咖啡，簡直是完美配搭。而 CAFFE MILANI 為了在沖泡過程中能恰如其分地凸顯精心調配的咖啡豆口感，泡出最具意大利風情的香滑咖啡，引進最新型號的 WEGA 咖啡機 My Concept。他們有很多款牛奶咖啡(熱\$41)、有機咖啡(凍\$52)、經典米蘭咖啡(凍\$47)等，不飲咖啡可以飲茶，他們用價值 2 千元的精美茶具招呼客人，藍花伯爵紅茶(\$38)是帶有花香嘅伯爵茶，順口不澀，配甜品至啱；草莓荔枝綠茶(\$48)呢款茶好清香，入口有好香嘅果味。



■下午茶套餐
件件精緻



■正宗意大利甜點



■利古里亞海鮮大燴配烤蒜香意大利包片



■安格斯西冷牛扒



百年意式菜 歎正宗大餐

一家跨越百年以烘焙為靈魂的意大利糕餅品牌 GIOVANNI PINA，其第三代傳人 Giovanni Pina，與品牌同名，屬意大利烘焙界殿堂級大師，他在 1994 年就獲得國際糕點獎的金牌和「甜點大師」榮譽稱號。2009 年獲選為全球 100 位最佳甜點大師，意大利全國只有 6 人獲此殊榮。Giovanni Pina 親自坐鎮是要讓港人品嘗最具意大利風情的蛋糕及甜點，他的蛋糕與麵包製作採用傳統意大利蛋糕的黃金比例，製作過程甚考功夫，需耗費大量時間。他所製成的蛋糕，比市面常見的海綿蛋糕密度更高，能夠均勻鎖住酒香，綿軟順口，芬芳迷人。

甜點大師親自坐鎮

最近，他們推出 Afternoon tea 下午茶套餐\$398 (2位享用)，包括兩款蛋糕，Tiramisu 跟薩赫蛋糕(自選)；中間層是六件迷你撻，雜錦手工迷你雜果撻和 Custard 酥卷，六件唔同款，但都極高質！

而意大利小吃拼盤，有 3 款鹹食：黑松露野菌醬酥卷、迷你龍蝦魚子醬、24 個月巴馬火腿伴寬瓜配蜂蜜松露醬。3 款口味都幾高質，黑松露野菌醬酥卷味道濃郁，迷你龍蝦魚子醬蛋皮香口，而巴馬火腿伴寬瓜入口即溶很出色，咖啡或茶任選 2 杯。

餐廳當然也有 Menu Set 之選，中午晚上都有供應，餐湯、主菜、精選蛋糕和飲品。主菜可以自由任選一款西冷扒，安格斯西冷牛扒很不錯；24 個月風乾火腿 Pizza、蒜片番茄白酒汁煮青口配意大利脆包片、威尼斯式比目魚醬配意大利脆包片、利古里亞海鮮大燴配烤蒜香意大利包片、牛肝菌意大利飯、墨魚墨汁意大利飯、帶子蘆筍意大利飯、龍蝦意大利飯、鮮松露意大利飯、24 個月風乾火腿 Pizza 格外好食，薄嘅餅皮好鬆脆，又唔乾身，風乾火腿分量唔少，滿滿鹹香配香軟芝士，各有吸引之處，好好食！



■下午茶套餐迷你而高質



■Giovanni Pina 炮製的 Tiramisu 絕對是非一般的意式甜品！