

香港有不少著名意大利餐廳，主打南部西西里島傳統料理卻並不多見。坐落中環荷李活道的 Sicilian 是餐飲集團 Cygnus Concepts 旗下的第3間餐廳，由意籍總廚掌舵，餐單主要供應地道風味的傳統經典薄餅、意大利辣肉腸薄餅、現場即製意大利麵，讓食客透過色、香、味，揭開西西里的美食傳說。

採、攝：寧寧

## 手工意粉與眾不同

■餐廳的手工麵均是新鮮自製。

# 西西里的美食傳說



■傳統西西里蛋糕  
Cassata Siciliana



■西西里的特色香料被用作餐廳裝飾。

**Sicilian** 主打以西西里島新鮮的農產品製作時令菜式，由曾在西西里生活多年的意籍行政總廚 Marco Furlan 掌舵，其烹調風格受地道西西里菜影響，強調食材原汁原味，無論薄餅、意粉、海鮮及甜點的做法，均與我們常吃的意大利菜略有不同。其開放式廚房，可以見到廚師自製手工意粉，以及調酒師調製的獨特雞尾酒，餐廳裝潢簡約中充滿親切和溫暖的感覺。

### 融合地中海菜精髓

據 Marco 指出，西西里美食融合了希臘、西班牙、法國及阿拉伯料理的精髓，菜式講究季節性及原始味道。位於意大利南部的西西里四面環海，有豐足海產，不少菜餚都以鮮魚、蝦、蟹代替肉品，加上蔬果及橄欖油、海鹽及胡椒入饌，凸顯食材最佳風味。像是香煎帶子，先用橄欖油起油鑊，再慢火煎脆兩邊至金黃色，然後以豬脂肪捲起，放入焗爐燒烤到剛好半生熟，上桌前淋以自家製的椰菜花蓉及咖啡醬，鮮美清爽。

而最受歡迎的意粉及薄餅，如經典辣肉腸薄餅，發酵過的麵團鬆化有彈

性，加意式辣肉腸、芝士及番茄醬。主廚堅持自製不同配方的麵糰，分別炮製成無蛋麵及餛飩等。當中，以招牌之一的蟹肉意粉為例，也就是西西里人稱之為 Spinosini al Granchio 的手工意大利麵，麵條比一般意粉幼細，色澤金黃充滿蛋香，邊煮邊注入上湯、蟹肉、車厘茄及松子仁，所有食材互相融合，酸香鮮美。

### 必試招牌蟹肉意粉

同時，菜單上有很多不錯的地中海美食選擇，如牛肉片、和牛生牛肉片和意大利餛飩。一大部分完全手工製作，裝滿了雞蛋和馬蘇里拉奶酪，均配有意大利煙肉。在飲品方面，Godfather cocktail 必試，嗜甜者可以享用精緻甜點，包括西西里特產 Cannolo Siciliano——填滿羊奶瑞可塔芝士的自家製威化餅；Cassata Siciliana——一種傳統西西里蛋糕，含有杏仁、杏仁糖、瑞可塔芝士、開心果、朱古力、堅果、蜜餞和烈酒。



■自家製的手工意大利麵吸收了蟹肉、車厘茄及番茄醬的精華。



■香煎帶子



■辣肉腸薄餅

## 《教父》最愛 Cannoli

充滿神秘色彩的西西里島是不少經典電影的取景勝地，如《教父》系列及《西西里的美麗傳說》。而在《教父》系列中，曾出現過不少傳統西西里島街頭美食，包括教父最愛的 Cannoli (Cannolo 意大利文的眾數)，戲中一句：「Leave the gun Take the Cannoli」(留低槍，帶走 Cannoli)，令這款在西西里島家傳戶曉的甜點聲名大噪。

據說 Cannoli 是阿拉伯人佔領西西里島時期出現，本為嘉年華必吃甜品之一，後來成為日常生活中的街頭小食。Cannoli 的外皮，是用加豬油的薄餅去油炸，製造出鬆脆的口感，將它捲成管狀的外皮後，內裏再包裹瑞可塔芝士 (Ricotta Cheese)、奶油、朱古力或開心果等餡料。時至今日，Cannoli 已不再是西西里島的專利甜點，不少地方也因應地道口味改良餡料，但說到最正宗的 Cannoli，始終還是以瑞可塔芝士為主的西西里 Cannoli。

■填滿羊奶瑞可塔芝士的 Cannolo Siciliano



地址：中環荷李活道30號Shama Place地下

查詢：9627 9486

## Godfather cocktail 必試



■酒吧經理會為客人調製不同的特色雞尾酒。