

主打手工薄餅

地址：中環卑利街26號地舖

坐落中環和灣仔的意大利薄餅店，The Pizza Project 氣氛休閒，以經典薄餅為

賣點，是備受歡迎的外賣 Pizza 之選。The Pizza Project 主打手工薄餅，帶來多重質感。薄餅有九款，從巴馬火腿薄餅（140元）到意大利青醬薄餅（110元）一應俱全。每一個薄餅都是開放式廚房內即製，客人可以一覽無遺。要是大家鍾情香辣口味，Nduja（100元）應該會是你杯茶，配料包括辣沙樂美腸、煙熏 Scamorza 芝士（意大利一款牛奶芝士）以及澳洲水牛芝士 fiordilatte，味道和諧滋味。

另一款 Rustica 薄餅（95元）亦不錯，薄餅上鋪了片片薄切的薯仔片，加上 Pancetta 火腿以及迷迭香，再搭配上意大利西北部皮埃蒙特區的芝士 Tomino 以及 fiordilatte 芝士，配搭和味道都很好，不過對口味清淡的朋友來說，就可能稍嫌火腿偏鹹以及蓋過了其他材料的細緻味道。



按重量定價

地址：灣仔皇后大道東92號

香港外賣薄餅新貴 Alice Pizza，於今年9月12日正式開業。餐廳源自意大利羅馬的長方形手切薄餅，即點即切並按重量定價，店內一件標準薄餅的重量約為100g至160g不等，最平25元便有交易。Alice Pizza 香港店提供堂食及外賣薄餅服務，超過20款薄餅口味選擇，包羅經典滋味、海鮮或素食之選及逾十款創意風味。必試招牌 Carbonara（38元/100g）精選經巴斯德氏殺菌法處理的雞蛋炮製，配水牛芝士、意大利最古老的芝士之一的 Pecorino Romano 羊奶芝士、意式風乾豬面頰肉 Guanciale 及黑胡椒；另一款 Mortadella（38元/100g）則選用質感柔軟的意式肉腸 Mortadella，並加入奶香味濃 Stracciatella 軟芝士及開心果，口感層次豐富。

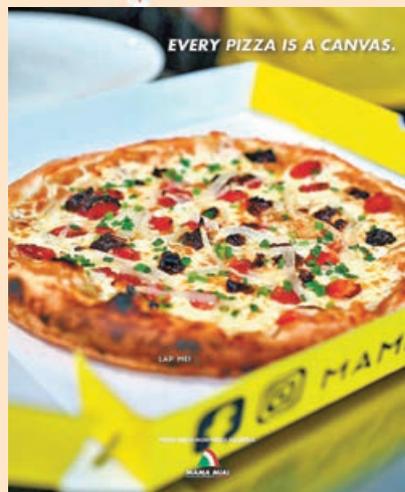
新店室內設計貫徹意大利店的特色，以標誌性的綠色、白色及紅色霓虹燈裝飾交織出獨一無二的意式風情。店內特設的大型壁畫更加添互動元素，讓大家打卡分享滋味時刻。Alice Pizza 沿用30餘年的麵糰餅底配方，在選用啤酒酵母方面，更特意減少酵母用量至十分一，餅底輕脆具空氣感；配上以新鮮番茄並加入特級初榨橄欖油、香草及鹽調配而成炮製的番茄醬，風味與別不同。



■ Alice Pizza 按重量定價，最適合一班朋友嘗盡不同口味。



■ Mama Mia! Pizzeria 餅底厚度適中柔軟煙韌。



米芝蓮大廚掌舵

地址：九龍城獅子石道44號

位於九龍城的人氣外賣 Pizza 店，Mama Mia! Pizzeria 的土耳其大廚曾在米芝蓮高級餐廳任職，製作意美混合的餅底，厚度適中柔軟煙韌。這家小店供應十多款 pizza，大廚更不定時推出新式風味薄餅，如避風塘海鮮薄餅和芫荽薄餅。Mama Mia! Pizzeria 更提供全港 Pizza 外賣自取服務，非常方便。

外賣 Pizza 派對之選



■ The Pizza Project 主打手工薄餅，最受派對人士歡迎。



無論是節日或周末開派對，充滿風味的意大利薄餅（Pizza）都是好選擇。以下介紹的香港 Pizza 小店，可以自取或外賣送上門，最適合三五知己開心 Share！

椰絲薄餅夠創意

地址：銅鑼灣禮頓道13-19號



■ Mother of Pizzas 製作出口感煙韌香脆的薄餅。

銅鑼灣出名美食多，要選區內至正的 Pizza 外賣，首推 Mother of Pizzas。Mother of Pizzas 糅合紐約風味和拿坡里薄餅傳統，製作出口感煙韌香脆的薄餅，焦脆度適中，配上自家製 San Marzano 番茄醬，大份量且滋味十足。大家不妨試試 Pepperoni L'Americano 或加上新鮮菠蘿和椰絲的 Hawaiian Coco 薄餅，薄餅選擇豐富夠創意。

酸麵糰即叫即做

地址：跑馬地奕蔭街38-42號

說到 Pizza 外賣推介必選，必定是起家於跑馬地的 Dough Bros。這家 Pizza 外賣專門店採用酸種麵糰即叫即做薄餅，富有口感，餡料豐富。更讓人欲罷不能的是，每一款薄餅會附上香草蒜蓉醬，讓你沾批邊吃。記得叫 Pizza 外賣自取時，別錯過他們的人氣冬甩，非常好吃。



■ Dough Bros 的 Pizza 叫人食指大動。