



意大利榛子雪糕蛋糕上亦有黑松露。



香煎法國龍脷柳配蘆筍及白酒汁。餐廳供圖

意大利主廚 Marco Antonio Li Voti 為菜品刨上黑松露。

自家製貝殼粉配有意式西西里紅蝦及香草番茄汁。餐廳供圖

自家製全蛋麵配牛油汁及冬季黑松露。

國金新店 高質意菜

Sabatini 意大利餐廳主廚 Marco 的功力很講究，他有超過 13 年的烹飪經驗，曾在 ALMA 意大利國際烹飪學院受訓。他亦在歐洲多間餐廳工作過，包括倫敦的 Sketch、威尼斯的 El Coq、米蘭的 Seta，以及由 Viviana Varese 主理的 Alice。他也曾於多間香港著名餐廳擔任主廚。因此，Chef Marco 的料理可以體現出高水準的意大利烹飪藝術。

及冬季黑松露，或香烤意式和牛鵝肝配冬季黑松露及時令蔬菜，沉浸於令人難以忘懷的黑松露的香氣中。最後作為甜品的意大利榛子雪糕蛋糕，也是套餐的點睛之筆。各種用料讓你每咬一口，都感受到不同的口感、品嚐到別樣的風味。此外，套餐還包括任飲指定意大利葡萄酒、白酒及紅酒，為你精緻的一餐添上醇厚酒香。

三款自家製意粉滋味獨特

意大利冬季黑松露套餐吸引

新開業餐廳還準備了人均消費近二千元的意大利冬季黑松露套餐；Chef Marco 很大方，由頭盤到甜品都加入大片的黑松露。

第一道菜是生帶子薄片配魚子醬、青蘋果、檸檬及橄欖油。這道菜用了珍貴的奧思迦魚子醬，以及意大利

同時，Chef Marco 也設計出一系列的佳餚，如新西蘭小龍蝦生薄片配魚子醬、青蘋果、檸檬及橄欖油。這道菜用了珍貴的奧思迦魚子醬，以及意大利

源自意大利

羅馬的 Sabatini 意大利餐廳，自 1958 年起已有 65 年歷史，而香港帝苑酒店內的 Sabatini 意大利餐廳同樣享負盛名，並於今年踏入 31 周年。與此同時，帝苑酒店欣然宣布 Sabatini 新店於中環國際金融中心隆重開業，並且邀請意大利名廚 Marco Antonio Li Voti 擔任主廚，引領團隊為食客帶來正宗意大利美食體驗。餐廳剛開一個月，就吸引不少熟客回來。文：雨竹 攝：寧寧



賓客在 Sabatini 意大利餐廳感受愜意夜晚。

蓉及巴馬臣芝士，肉味香濃之餘又富有鹹香味，與自家手製的雲吞皮相得益彰。第二款配有意式西西里紅蝦及香草番茄汁的自家製貝殼粉，亦有獨特風味。新鮮龍蝦汁及意大利車厘茄，讓每一口貝殼粉都盛載着鮮甜的醬汁，以及蒜粒和橄欖油的濃香。最後一款自家製粗意大利麵配傳統燴鴨肉，也充滿麵粉香氣。經過慢煮的手切鴨肉軟陰煙韌，意大利麵更掛滿鴨肉汁，令食客回味無窮。

主菜之一的香煎法國龍脷柳配蘆筍及白酒汁亦很好吃。魚肉微微焦香，口感軟滑，配上特別加入的意大利西西里檸檬及白酒汁，格外開胃。

餐廳的室內布局由香港著名的建築設計師梁志天及其團隊設計，以 5 個不同概念劃分出 5 個不同區域，非常優雅。

除美食外，餐廳星期二至星期六晚上 7 時 30 分至 10 時 30 分，會有現場樂隊演奏，為晚餐加添愜意氣氛。

西西里檸檬和清新爽甜的青蘋果，讓小龍蝦生薄片更加鮮甜。另一道意式醃製牛肉配辣根、火箭菜及香草番茄，選用澳洲 M5 級別的和牛肉，並以海鹽醃製 48 小時，最後刨上刺激味蕾的辣根，成為開胃的前菜。

還有三款自家製意粉。第一款是意式半月雲吞配菠菜及牛仔汁。雲吞包裹着慢煮免治和牛肉，再搭配菠菜



冬季黑松露貴為高級食材。



香烤意式和牛鵝肝配冬季黑松露及時令蔬菜。