

■ 香烤南瓜意大利雲吞健康之選。



在西營盤打響名堂的意大利家庭式餐廳 Casa Cucina 最近遷往銅鑼灣，在百德新街 59 至 65 號海濱大廈地下 C 及 D 號舖正式開幕。在餐廳主廚兼創辦人 Anthony Cheung 的帶領下，以意大利料理的三大支柱——季節性、新鮮度和食材的根本滋味作為餐廳的核心價值。

為配合新店開幕，店方將呈獻 4 款全新獨特菜單。Anthony 表示，在設計新菜單時，以使用本地食材製作的新鮮手工意粉為亮點，並搭配一系列豐富時令的多樣風味。單點菜單詮釋了 Casa 的經典風味

手工巧製

Casa Cucina

和獨出心裁的招牌菜式，由深受歡迎的羊肚菌忌廉寬帶麵 (Morels Pappardelle、188 元)、Shellfish Tagliatelle (虎蝦藍蟹番茄扁麵條、198 元) 到令人垂涎欲滴的招牌卡邦尼寬帶麵 (Casa Carbonara、168 元)。同時，還有新菜式又香又煙韌的威爾斯芝士麵包 (Welsh Rarebit、85 元)、皮脆肉嫩的香烤 Peri Peri 春雞 (Peri Peri Chicken、228 元) 和 Roasted Pumpkin Ravioli (香烤南瓜意大利

雲吞、178 元) 為菜式注入新意。

除富特色的新鮮意粉外，食客亦可品嚐由大廚巧手製造的多國各種美食，如布拉塔芝士 (Burrata、115 元)、風味煮蜆 2.0 (Clams 2.0、138 元) 和香烤羊架 (Lamb Rack、308 元) 等，以出其不意的組合，喚醒饕客味蕾上的新感受。此外，餐廳亦引入了一系列珍稀的葡萄酒收藏，精心挑選多款限定且時令的葡萄酒，以配合餐廳隨季節變化的菜式。

另有招牌共享菜單 (Signature Sharing Set Menu、498 元/位)，包括三道開胃菜、兩道手工意粉、兩道主菜和甜品，讓大家能與摯愛共同分享用餐的喜悅。

香港有很多意大利餐廳，由手工意大利麵到經典披薩 (Pizza) 都是不少港人的摯愛，加上不少大廚都推陳出新，一直為菜式注入新意。其中搬遷重開的 Casa Cucina 呈獻 4 款全新獨特菜單，The Next Chapter 亦有一系列開心芝味 Pizza，就連名店 Sabatini (ifc mall 分店) 亦推出了假日自助午餐，想品嚐正宗意大利風味的你絕不能錯過。

全新菜單 意想不到



■ 各式前菜冷盤，選擇豐富。

矜貴之選

Sabatini

享負盛名、帝苑酒店的意大利餐廳 Sabatini，除於中環國際金融中心商場 (ifc mall) 4008 號舖開業外，更將一向備受好評的 Sabatini 假日自助午餐帶到新店。由意籍主廚 Marco Antonio Li Voti 主理，讓你不用遠飛意大利亦可品嚐地道菜式。成人 898 元起/位、3 至 11 歲小童 629 元起/位、逢周六及日上午 11 時半至下午 3 時供應。

Sabatini 的招牌意式自助頭盤有一系列意式前菜，亦有令人驚艷的冰鎮海鮮，包括奶味

豐富的水牛芝士、24 個月的帕爾馬火腿、吞拿魚醬小牛肉和炒意大利青瓜等，每位客人更可享受 10 克的 Sabatini 精選魚子醬。四選一的主菜包括蘑菇意大利飯、意式通粉配豬肉香腸及車厘番茄汁、香煎牙魚配意大利青瓜及牛油檸檬汁及扒澳洲 M5 和牛配時令蔬菜及香草汁。更可品嚐各種招牌甜點，包括深受大眾歡迎的聖安娜餅、經典意大利芝士餅等。

■ 虎蝦藍蟹番茄扁麵條，鮮味十足。



■ 香烤 Peri Peri 春雞皮脆肉嫩。



■ 法式原隻油封鴨脾披薩，用料十足。

■ 意大利紅番茄醬披薩，經典滋味。

紅白披薩

The Next Chapter

位於東涌海堤灣畔商場地下 R 及 S 號舖的 The Next Chapter 精心炮製一系列開心芝味 Pizza，當中分為意式之紅 BIANCA 及意式之白 ROSSA。

BIANCA 即白色，是沒有番茄的 Pizza。麵底有橄欖油、茴香和紅辣椒片。代表作有香烤 168 小時白酒浸牛骨髓披薩，牛骨經 168 小時熬製後，骨髓口感變得軟爛濃郁，配上蘑菇、芝麻菜

和帕瑪森芝士，白酒點火後更散發陣陣酒香，另有布拉塔芝士伴火腿披薩和三色芝士披薩。

ROSSA 則為經典意大利紅番茄醬披薩，採用優質的 Pomodoro 番茄和意大利羅勒炮製。代表作有法式原隻油封鴨脾披薩，利用芝麻菜平衡油封鴨腿的油膩感，帶來惹味的風味；另有茴香辣肉腸披薩，茴香煙烤製增添層次感，令你一試難忘。

■ 香烤 168 小時白酒浸牛骨髓披薩，香味十足。

