

## Involtini Italian Cuisine 平民米芝蓮

被網民稱為平民米芝蓮的 Involtini Italian Cuisine，主打高質的手造意粉。餐廳由2017年起已經連續5年獲得米芝蓮推介，而且它不是大集團經營，家庭式主理但



■手造意大利寬麵配虎蝦及椰菜花。

一點也不失禮。主廚希望港人能食到優質且價錢相對大眾化的意大利菜，午餐價錢由128元至298元不等，晚餐最貴一道菜都是400元有找。餐廳招牌菜有手造意大利寬麵配虎蝦及椰菜花、魚子醬和牛他他、卡邦尼意粉之外，西班牙紅蝦幼麵也是必食之選。用上煎香的西班牙紅蝦和秘製材料為底，在意粉上加了日本煎帶子，食第一啖先試一試麵的味道，第二啖就將意粉和底部濃稠的紅蝦汁撈勻一起吃，不但食出層次感，也嘗到超級香濃的紅蝦香味。

地址：銅鑼灣駱克道459-461號The L. Square 11樓

## LucAle 隱世美食



■意大利魚子醬配冷意粉。

LucAle 位於一條後巷之中，非常隱世，雖然地點有點難搵，顧客主要是住在附近的外籍街坊為主，皆因喜歡這裏的平價又正宗的意大利美食！主菜方面，推介海鮮手切意大利麵配龍蝦、大蝦和扇貝，再伴上新鮮番茄和羅勒醬，番茄帶出海鮮鮮味，絕對不能錯過。另外，意大利魚子醬配冷意粉，一啖入口瀟灑魚子香和索倫托檸檬的清新香氣，精緻美味。

地址：西環西營盤第三街100號A地舖

## Ask For Alonzo 醬汁出色



■招牌意粉Alonzo's Carbonara。

Ask For Alonzo 有4間分店，分別在鰂魚涌、大坑、跑馬地和蘇豪，不過要數坐得最舒服一定非蘇豪莫屬。餐廳的招牌意粉就是Alonzo's Carbonara，醬汁混合了意大利和日本雞蛋兩款，加上鮮味十足又不太鹹的Parmigiano 芝士、脆皮風乾豬面頰肉，從細節之中，彰顯簡單又豐富的美味。

地址：上環必列者士街18號雍翠臺地下A、B及C號舖

## A Lux 時令食材



■海鮮蜆肉扁意粉。

A Lux 主廚對手工意粉情有獨鍾，堅持每日手製各款不同的意粉，麵粉選用最幼滑的意大利00號麵粉以及杜蘭小麥粗麵粉，口感煙韌，共炮製15道「Secret Pasta」手工意粉，包括時令海鮮蜆肉扁意粉，且每日根據當日供應的時令食材而定，有如意式廚師發辦。

地址：中環都爹利街13號樂成行地庫M2舖

## Posso 素食版本

Posso 全新推出無窮無盡意粉菜單，除了可無限次續添4款精心創作的手工意粉，更可品嚐2款前菜和1道甜品。菜單的重頭戲，有4款各具特色的新鮮手工意粉，包括斜管意粉Maltagliati，以意大利茴香肉腸、牛肝菌作材，灑上頂級巴馬臣芝士，簡單惹味；經典的肉醬意粉Spaghetti Bolognese，同樣撒上鹹香的頂級巴馬臣芝士，風味多元且層次分明；波浪闊條麵Mafaldine則以海鮮風味呈現，厚實多肉的蝦、紅椒以及地中海蝦魚醬，鮮味滿溢；不能錯過的還有經典卡邦尼意粉。餐廳更提供素食意粉，讓不同需要的朋友都能享受這份美味。

地址：上環九如坊12號地舖



■經典卡邦尼意粉。



# 港島搵食

新鮮的手工意粉彈牙又有嚼勁，加入雞蛋即製，意粉蛋味濃郁，機製的乾意粉無可媲美。小編現介紹集中在港島區的7間手工意粉餐廳，當中包括被網民稱為平民米芝蓮的 Involtini Italian Cuisine、隱世美食 LucAle、在古蹟嘆戒指麵的 Casa Sophia Loren 等等，意粉迷絕對不能錯過。

## Casa Sophia Loren 古蹟嘆戒指麵

和昌大押曾是灣仔很重要的標誌，這個百年古蹟最近以意大利傳奇影后 Sophia Loren 命名，變成了集合薄餅店（地下）、海鮮餐廳（一樓）、懷舊酒廊（二樓）以及天台酒吧的一幢大廈。而一樓的 Casa Sophia Loren，餐廳除了主打拿坡里海鮮外，還會自家製作意粉，最有特色是墨魚寬管戒指麵配烤車厘茄、羅馬花椰菜及 Taralli 意式小鹹餅。墨魚墨汁染黑的寬管戒指麵充滿海洋風味，與甜美多汁的烤車厘茄形成鮮明對比，羅馬花椰菜增添了一抹清新，而 Taralli 意式小鹹餅則提供額外的酥脆口感，使整道菜更豐富有趣。

地址：灣仔莊士敦道60至66號一樓



■墨魚寬管戒指麵配烤車厘茄。

## Penna 多款選擇

Penna 位於太古城中心，主打優質和親民的意大利南部美食，餐廳有多款的手工意粉選擇。龍蝦意大利芝士雲吞以意大利雞蛋和優質00號麵粉製成，帶著純粹的蛋香、麵粉香與嚼勁；內裏充滿乳清芝士、菠菜和松子仁，每一口都非常綿滑，再配上半隻鮮甜彈牙的加拿大龍蝦，結合多種鮮味以及獨到的意大利烹調技巧。另外，海膽帶子墨汁意粉更是主廚四出尋覓的意大利家傳食譜為靈感炮製出來，美味吸引。

地址：太古太古城道18號太古城中心3樓314號舖



■海膽帶子墨汁意粉。