

南山Chill星級名店 嘆正宗意式好滋味

Paulo Airaudo 旗下位於中環的 NOI 餐廳曾經榮獲米芝蓮兩星榮譽，而他在西班牙的 Amelia 同樣獲得兩星。深圳的 DADO 也是由該名廚主理，但性價比較高，氛圍更親民，該店主打「家的溫暖」，讓食客感覺不是去餐廳，而是到訪主廚家中當賓客，服務着重各種細節，因此自今年初開業後，深受深圳高消費年輕一代及北上港客歡迎。

窯爐烤披薩傳承經典

餐廳主打由意大利主廚現場製作的窯爐烤披薩及手工意粉，環境極簡輕奢，且設半開放式卡位，DADO 堅持傳承意式烹飪精髓，將地中海的陽光與風味原汁原味地帶到深圳灣，門外的藍色磚牆已展現濃厚海洋風情，通透明淨的開放式廚房，讓食客可近距離欣賞主廚超凡技藝；至於滿牆珍藏酒櫃，亦匯聚來自意大利各大產區的頂級佳釀。

濃郁肉醬寬麵大滿足

作為意大利餐廳，必定要試正宗意式披薩，¥188 的「招牌雙拼意式披薩」採用低溫慢烤麵團，以傳統意式窯爐現場手工製作現烤，餅底外酥內軟，帶有標誌性的豹紋斑點，芝士亦有濃厚拉絲，每口都是純正的那不勒斯風情。此外，雙拼口味更可自由選，肯定食過翻尋味。¥98 的「博洛尼亞肉醬寬麵」傳承意大利家庭百年配方，肉醬至少花 8 小時慢熬，牛肉、豬肉鮮味完全融入肉醬當中，口感醇厚綿長，麵條也超具咬口，將精緻擺盤與樸實溫馨的口感結合，滿滿博洛尼亞風味。

手工 Gelato 完美結局

店家亦供應多款經典意式甜品與 Gelato，從熱辣濃縮咖啡淋上冰凍雪糕的 Affogato，到口感綿密的焦糖奶凍、檸檬雪芭，乃至正宗意式手工 Gelato，為一餐豐盛的意式盛宴畫上完美句號。值得一提，最重要是大眾點評團購雙人餐，有湯有沙律有披薩，還有小食、甜品，僅需約 ¥300 多，超級抵食。與此同時，店家位置在超級水幕旁，窗邊座位可看到水幕美景，因此無論是日間悠閒午餐、夜幕降臨的情侶浪漫，該店亦能提供極具儀式感與氛圍感的正宗意國大餐。

不少「為食友」北上期望嘗到「星級美味」，坐落於南山區核心商圈深圳灣萬象城 B 區（Wave 廣場超級水幕旁）的「DADO 意大利餐廳」可算獲米芝蓮星級名廚 Paulo Airaudo 加持，該店是這位大師在深圳首間意大利餐廳，以正宗那不勒斯風味、極簡輕奢空間與無與倫比的浪漫氛圍，吸引不少人專程前往朝聖，適合情侶、閨蜜或家長攜同子女北上，享受一場跨越山海的意國味蕾盛宴！

■意大利海鮮燉飯打卡一流。
小紅書@VincyVincy

嘗果茶學習叩手禮文化

來自北京的「李茶的茶」已在萬象城營業一段時間，品牌在北京剛開業時曾創出日賣 2,000 杯的紀錄，主打差異化茶飲產品，曾推出「蓮霧奇蘭冰茶」、「酸木瓜梔子冰茶」等具創意又低卡的茶飲，出品以茶味濃郁兼且果味還原度高見稱。品牌的標誌「叩手禮」亦傳承飲茶文化，在中國傳統茶文化中「叩手

禮」是表達感謝的方式，大家在茶樓、餐桌輕輕點兩下桌面就是「謝謝」的意思。品牌誕生後一直希望讓更多人喜歡這個安靜又溫柔的動作，成為「喝茶愛好者」的文化交流方式。

門店設計創新

至於品牌門店設計也具創意，它們跳出常規茶飲店模式，以黃灰高飽和色調作核心視覺，借鑒意大利中世紀小窗口酒類販賣的風格，每家店根據不同場景，注入差異化設計元素，而萬象城店灰色小窗口，如同廚房的「微波爐」，配襯周邊的積木設計元素，可算是極佳打卡位。產品方面，人氣熱賣首推

「蘋果大紅袍」，以新鮮蘋果的清爽果香，加上大紅袍岩茶的焙火底韻作基調，兩者融合成為一杯清新、順滑又具特色健康康飲，夏日解暑必試。

■取茶窗口位設計也令
人眼前一亮。

■叩手禮 Logo 增加
品牌辨識度。

小紅書@TULLY

■意大利師傅製作披薩，味道肯定正宗。

■愛好杯中物人士肯定出現選擇困難症。

■餐廳內部
裝潢滿滿地
中海風情。

■完美的漂亮飯當然
要有 Gelato 埋尾。

小紅書@大福仔