

番茄水牛芝士香草醬

\$160

層次分明的放在Martini杯裏，底層是細滑的水牛芝士，中間是以成熟的意大利番茄造成的番茄醬，上層放有自製香草醬及黑橄欖造成的薄脆，口感清新。



芒果意大利雪糕

單看顏色已知道用大量的芒果炮製，吃一小塊果然已嘗到濃濃的香甜芒果味，而且最吸引是雪糕質地非常幼細，跟坊間吃的截然不同。



喜歡意大利菜的率性，喜歡它不矯揉造作，喜歡它崇尚食物天然的味道。要是閣下跟筆者同是死硬派意大利菜癡，那麼，“Grissini”最近“Bella Italia”推出的傳統意大利菜，就一定不可錯過，因菜式和甜品由3位分量十足的意大利名廚炮製，如此機會實在難逢。

文：Jasmine
圖：陳偉能



☆左起：Alessio Conti、Paolo Teverini及Palmiro Bruschi於即日起至5月24日為食客炮製地道意大利美食。

Grissini新搞作 3大星級名廚

推廣意國美食 名廚主理

先了解甚麼是“Bella Italia”，它是自1993年開始分別在南非、加拿大、歐洲、澳洲、日本等多個地方推廣意大利美食、文化及藝術的推廣運動。今年在香港，就只有「君悅酒店」被“Bella Italia”選為推廣意大利美食的酒店。今次“Bella Italia”推介的是傳統意大利菜，所以選用的材料如特色意大利麵、橄欖油、海鮮、餐酒全由意大利空運到港。而廚師陣容亦極有來頭，請來《米芝蓮》星級大廚Paolo Teverini、糕餅專家Alessio Conti及意大利雪糕大師Palmiro Bruschi，單是這個大廚名單已是信心的保證。

力谷 傳統意菜



米芝蓮星級大廚 Paolo Teverini

Paolo Teverini開設的“Paolo Teverini Restaurant”於2000年被法國著名飲食雜誌《米芝蓮》確認為最出色的意大利餐廳之一。Paolo Teverini是位好廚師，亦是「意大利廚師學院」的烹調老師和顧問，同時也是一位出色的葡萄酒專家。這次他會在“Grissini”炮製最拿手的Emilian Romagna傳統菜式，「Emilian Romagna是意大利北部的一個地方，那裏以特色手製意大利麵、風乾火腿、芝士及小龍蝦出名」Paolo Teverini說，其經典菜式包括「番茄水牛芝士香草醬」及「小龍蝦配魚紅菜頭意大利麵」。



小龍蝦龍蝦魚紅菜頭意大利麵 \$250

最特別是以紅菜頭製成的紫紅色幼麵條，看起來很異胃，配以蝦肉、多魚魚柳、小龍蝦頭炒過，麵條因而充滿濃香的海鮮精華，入口鮮而不膩。



雪糕大師 Palmiro Bruschi

Palmiro Bruschi於1994年獲得“NO. 1 Ice Cream Maker”名銜，亦於97年成為“Italian Ice Cream Academy”成員，以手製意大利雪糕著名。他強調意大利雪糕（Gelato）主要以牛奶炮製，質地幼滑無比，跟美式以忌廉製成的完全不同。他善於研製不同的意大利雪糕口味，如在1981年在Grignoni雪糕工作坊創製出「Chianti紅酒雪糕」及「蔬菜雪糕」，今次於“Grissini”他特別炮製出「啤梨迷迭香雲呢拿」口味。

啤梨迷迭香雲呢拿雪糕

味道是3款材料誰也搶不到誰的風頭，既有清甜的啤梨味，又有誘人的迷迭香和甜香的雲呢拿味，沒想過三者可以如此融合。



糕餅專家 Alessio Conti

Alessio Conti為意大利甜品比賽金牌得主，並於“L.A.L. Emilia Romagna”及“Tuscany Federation of Chefs”任教及擔當顧問。他所炮製的甜品充滿地道的意大利特色，上一道「朱古力奶飯伴薑味雪糕」，以牛奶及朱古力煮成意大利飯，非常有創意之餘，口感亦很新鮮，值得一試。



朱古力牛奶飯伴薑味雪糕

用意大利飯以牛奶和朱古力煮熟，並配有薑味雪糕，吃下去舌尖感到微微的辛辣味，食愈愈開胃。

Grissini

地址：灣仔港灣道1號香港君悅酒店
查詢：2588 1234內綫7313
供應日期：即日起至5月24日