

# 名廚監製 Sunday Brunch 把意大利人愛吃都放上來

意大利本土沒有早午餐。

那是意人移民英美，落地生根開餐館的後話。

不過，將一張完整的意大利餐單，一次過放在長桌上，

有多姿多采的 antipasti，麵條與餐湯構成的 primi，

海鮮肉類蔬菜組合的 secondi，還有甜美句點 dolci，

絕對 perfect for brunch，英國意菜名廚 Theo Randall 就精通此道，

為年初開張的香港冠名分店，推出了周日限定的早午餐！

曾於泰晤士河畔米芝蓮星級意菜 The River Cafe 工作17年的英國名廚 Theo，除了做高級餐飲，也曾擔任烹飪節目客席廚師及真人騷 Master Chef 評審。了解大眾口味的他，為俗套的 Sunday Brunch，添上幾分意式風韻當然無難度。Brunch 行半自助模式，任食部分的前菜桌上，由芝士到火腿都是意大利獨有出品，令筆者最欣賞的莫過於金黃焦香的意式蛋餅 Frittata 以及精緻開胃的牛舌薄片 Carpaccio，都是意式酒館小菜，一般的早午餐相當少見。吃過前菜，在海鮮部分，亦如意大利人宴客般，毫不吝嗇，時令生蠔、多青龍蝦、厚肉蟹腳、意式八爪魚沙律等，有近10款選擇。

吃過豐富 antipasti，到 primi 時胃納已半滿，外面任食的即烤 Pizza 和 Seafood Stew 可以先等一下，因為 Theo 為大家準備了2選1的手工意粉，全部即叫即煮，如招牌牛仔肉雲吞，蛋香麵皮內是慢煮過的軟嫩牛膝肉，拌上牛肝菌醬汁，叫人飽足！親切的服務生，這時還提醒有5選1的主菜，像有包著巴馬火腿伴 Fontina 芝士烤焗的 Valdostana 雞腿，椰菜花燴梳乎厘等，都是不得不吃的手工意菜。來到甜品時間，提拉米蘇、意式奶凍、卡普里蛋糕等意式經典雖好，但 Theo 招牌的阿瑪菲檸檬批依然最得我心，用上酸中帶甜，芳香清新的南部阿瑪菲海岸的新鮮檸檬入饅，而且甜品是自助任食，可算不惜功夫，香港人愛講抵食，懂意大利料理的，這就回本位！

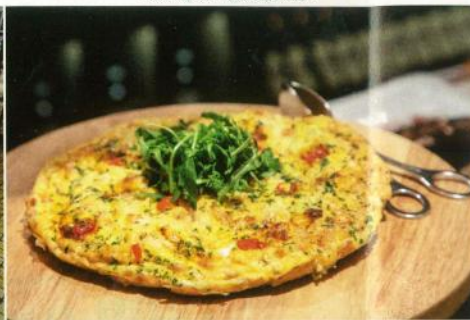
英國名廚  
**Theo Randall**  
他本人雖然不會長期坐鎮餐廳，但仍每季定時回來設計新菜單，相當勤力。



另一邊廂則是即開生蠔，款式隨時令而轉，今次是東洋的 Coffin Bay。

前菜區盡是產地直送的冷盤小菜，芝士有 Taleggio、Fontina 等，肉類則不乏 Parma 火腿、Bresaola 風乾牛肉等，另有多油漬蔬菜、番茄沙律、carpaccio 等。

意式蛋餅 Frittata 中有羊奶芝士、番茄等等，口感外裡焦香，內裡鹹香飽滿。



熱氣貴精不貴多，勝在有不時新鮮出爐的手工薄餅，還有意式海鮮雜煮，都值得一試。

甜品區也分成兩邊，一邊有 Häagen-Dazs 與宋古力噴泉，另一邊則主打阿瑪菲檸檬批、提拉米蘇、意式奶凍、卡普里蛋糕等意式糕點。

海鮮區主打近8款凍海鮮，包括波士頓龍蝦、海螺、青口、蟹腳、海螺、八爪魚沙律、連切吞拿魚和煙三文魚等。

2選1意粉

慢煮牛仔肉雲吞

人手鮮製雲吞，飽滿是軟嫩的牛膝肉及意式肉醬，配上牛肝菌醬汁，口味濃郁。

田園蔬菜雲吞

雲吞內飽滿是牛油菜及火龍果，醬汁是椒鹽黑胡椒牛油汁，都超好喝爽。

焗意大利芝士羅馬椰菜花梳乎厘

素食之選，蛋白梳乎厘圍著羅馬椰菜花、菠菜，佐以忌廉與多款意大利芝士同焗，雖是素食，但口感豐富飽足。

5選1主菜

Valdostana 烤雞腿

傳統意大利家常菜，雞腿外包著巴馬火腿煎香，再配以 Fontina 芝士烤焗，豬油香與芝士的鹹香，讓雞腿吃來更具層次。



**Theo Mistral by Theo Randall**  
地址：尖沙咀麼地道70號海景嘉福酒店 B2樓  
電話：2731 2870  
La Dolce Vita 時令早午餐  
收費：成人 \$588/位，4至11歲小童 \$338/位  
供應時間：逢星期日 11am-2:30pm  
備註：1. 設加一，收信用卡；建議訂座。