



正宗意菜元祖 La Taverna

—— 意大利菜館開個成巷成市，當中要數最早於香港開設正宗意大利餐廳的，可算是在1969年於中環開設的La Taverna！而現在於尖沙咀亞士厘道的店子亦有37年歷史。當中的一門一窗一磚一瓦，還有箇中的意菜真味，至今仍未變過。

—— La Taverna位於尖沙咀亞士厘道街角盡頭，確實位置與店名一樣：地庫。推開古舊小門拾級而下，即發現一室具外國農村小餐館風味的裝修：粗糙白牆、深色呈凹凸不平的大磚地板、呈裂紋的黑色皮椅、還有大大小小耕作用的器具如牛車輪、耙子等作裝飾。最過癮是天花板上掛滿一個個籐酒樽，是古時意大利的舊酒樽。這一切全是現時已77歲的意大利籍老闆當年專誠由家鄉逐件帶來裝飾的，別具意義。

—— 在這裡，你可以嚐到傳統意大利農村小鎮的家庭菜式，菜式賣相樸實，極具住家風味，全是意大利籍師傅全心全意去製作，堅持用好的材料、自家製醬汁不用現成貨。

—— 雖然這裡看似一切古舊，但還是能發現新驚喜的；你會見到椅子及牆的四周都貼滿寫上意大利文的記事貼，這是廚師的是日精選，當地農村小餐館都這般提醒客人。有好些菜式更是坊間意大利餐館難吃到的，如豬柳片伴吞拿魚醬、以紅酒及莓肉做成醬汁的牛柳等。

—— 在這裡，除了吃到正宗意菜，亦有如上了一課意大利傳統飲食考究課。



意大利籍大廚Giampiero Deias，操著濃厚意大利口音的英文；最拿手做意大利農村家常菜，用最簡單的調味來煮出食物真味，不會過分花巧。

1. 四圍亂貼的memo紙原來是「是日精選」。經理說傳統農村會貼信紙，這樣就更加有家庭feel。
2. 不難發現每把刀都會有USN的刻字，原來是廿多年前一班美國水兵來用膳後對食物讚口不絕，故將一船的餐刀送給餐廳作為紀念！別具意義。
3. 一室的古舊裝修甚具氣氛。最重要是全部傢俱真的是歷盡時間洗禮，非現時很多餐廳的「仿古」裝修可比！
4. 整個天花掛滿籐酒樽，參考意大利農村餐廳就地取材的裝修，相當具玩味的設計。



Medaglioni di Manzo Montecastello
即牛柳伴紅酒莓汁；醬汁用老闆在意大利自家酒廠出品的Chianti紅酒加新鮮莓肉打製成，莓的清甜味道相當出眾，與牛肉味相當搭配。



Spaghetti Al Granchio
蟹肉茄醬意大利粉；傳統意菜使用茄醬做菜有分重茄醬及輕茄醬，而這道菜屬於輕茄醬，這樣就不會蓋過蟹肉的鮮甜味了。



Filetto di Maiale Con Tonno
餐牌只有意大利文及英文，但不用擔心，服務員全是香港人，能為大家細心講解每道菜式。而這一道簡單譯作吞拿魚醬豬柳片，用豬脊最嫩部份，切成薄片；焦點是吞拿魚汁，是師傅自家以吞拿魚打製成，絕非用現成貨。味道更軟滑香濃。



Info
La Taverna
尖沙咀亞士厘道
36-38號地下
2376 1945