

《附件一》 Just Italian 義饗食堂主廚推薦料理

**超級鱻(トーヲ)百匯沙拉**

主廚嚴選自台東成功漁港的每日新鮮漁獲，選擇三款鮮魚並依據魚的品種與特性，結合蒸、煎、鹽燒及炭烤等手法，與百里香、檸檬汁、義式白酒醋、橄欖油及新鮮番茄所調配而成的醬汁輕拌，清爽微酸醬汁與魚肉的鮮甜，創造出甘甜又清爽的美味！

**經典番茄起士沙拉**

帶有象徵義大利紅、綠、白三色的傳統義式前菜，是以新鮮番茄與馬茲瑞拉起士，淋上少許青醬及橄欖油調味後，撒上新鮮九層塔葉，送入口中，清香鬆軟的起士配上番茄的酸甜，綿密清爽的口感，讓人回味無窮。

**主廚凱薩沙拉**

這款深受台灣消費者喜愛的開胃沙拉，是將新鮮蘿蔓生菜淋上主廚特調的鯷魚酸豆美奶滋醬汁，以義大利進口的熟成帕瑪森起士作為容器，於輕拌的過程中，將起士的香濃風味均勻裹覆於每片生菜，最後撒上每日現烤的酥脆麵包丁與培根碎末，增添香氣與口感。

**海鮮墨魚汁奶油醬**

主廚將新鮮蝦仁、花枝、洋蔥、蒜頭、九層塔及白酒爆香後，加入義大利細麵條吸收食材的鮮味，將海鮮暫時取出鍋子後，放入新鮮墨魚汁使麵條吸附上色，最後加入海鮮、白醬拌炒，佐以義式鹹火腿及新鮮無花果，呈現多層次的豐富風味。

**海鮮辣味番茄麵**

以新鮮番茄、罐頭番茄細火慢燉兩小時的酸甜微辣醬汁作為基底，依序放入各式海鮮，包括花枝、蛤蠣、淡菜、蝦子及煮的恰到好處的Q彈貝殼麵一起拌炒，並撒上香氣迷人的新鮮羅勒葉，番茄與海鮮的結合帶出酸甜微辣的絕妙口感，爽口又開胃！

**松露蘑菇披薩**

在現揉手打的餅皮上刷上經典番茄醬汁，鋪上滿滿的香濃起士及洋菇、蘑菇、杏鮑菇等多種新鮮菇類，於400度高溫的烤箱火烤2至3分鐘後，淋上以切碎黑松露浸泡橄欖油製成的松露油，並佐以芝麻葉，香濃牽絲的起士伴隨著松露獨特

迷人的香氣，於口中交織成餘韻猶存的「異」國美味。

### **義式什錦燉蔬菜**

使用綠色、黃色櫛瓜、番茄、茄子等季節鮮蔬，以新鮮番茄醬汁慢火細燉，最後撒上百里香與九層塔提升香氣，多元繽紛的色彩及蔬菜的酸甜滋味，讓您於味覺與視覺都獲得大大的滿足！

### **奶油南瓜麵疙瘩**

主廚先將南瓜和馬鈴薯泥，放入鮮奶油、麵粉、雞蛋、少許調味料攪拌均勻後切塊川燙成南瓜麵疙瘩備用。於鍋中放入洋蔥及蒜泥爆香，撒上百里香、義大利巴西利後，淋上鮮奶油燉煮入味，最後放入麵疙瘩並撒上起士粉調味，吸附奶油醬汁的南瓜麵疙瘩，散發濃郁奶香味，嚐起來口感Q彈有嚼勁。

### **雲朵披薩（特殊節日/壽星限定，需預約）**

有別於以番茄醬汁為基底的傳統口味，此款創意甜披薩是於餅皮鋪上拌入肉桂粉的馬斯卡邦奶油及芒果、柳橙、香蕉等新鮮水果，撒上巧克力及胡桃碎，最後以雲朵般的雪白色棉花糖做裝飾，綿密滑順的奶油與棉花糖入口即化的細緻口感，完美結合成夢幻般的幸福滋味。

### **義大利瑞可塔起士捲 (Cannoli)**

瑞可塔起士捲為義大利南部西西里島常見的傳統手工甜點，甜點師傅先將麵粉過篩，加入奶油、雞蛋等揉成甜義大利麵皮，將麵糰切呈正方形後，入鍋油炸後放涼備用。在捲皮中擠入結合瑞可塔起士與馬斯卡邦起士的香甜內餡，並在捲皮兩端均勻沾上滿滿的檸檬開心果仁、椰子粉或杏仁片等，一口咬下，口中滿滿的香濃起士餡與卡滋卡滋的脆皮口感，是饕客不可錯過的義式家常美味！

### **提拉米酥**

這款深受台灣消費者喜愛的經典義式甜點，是以手工製作的手指餅乾為基底，均勻沾覆萊姆酒咖啡糖漿後與以鮮奶油、糖、蛋黃和馬斯卡邦起士打發而成的奶油餡層層堆疊，最後撒上海鮮可可粉，鮮甜香滑的奶油布雷配上散發濃郁咖啡香的綿密鬆軟底層，多層次的完美口感，讓人口中盡是甜蜜幸福的滋味！