



# 義大利浪漫美食

撰文◎——艾哲庸

翻譯◎——Fran・Matilde・Samson

攝影◎——鄒昌銘

**您**知道嗎？義大利式的美食絕不僅有比薩與麵點喔！也許你有一個聽起來很合理的藉口，數落著台灣有很多的義大利餐廳裡卻只供應非常有限的選擇，強調的不是比薩就是麵點，其他的很難讓人有什麼深刻的印象啊！事實上這樣的評斷對於義大利料理這個世上屬一屬二的繽紛文化而言，著實不太公平！造訪義大利餐廳時，只點比薩與麵點，就好像與親愛的人只淺淺的親吻臉

頰而已，一點都無法盡興。在近千年來的餐飲進化與發展歷史中，義大利人喜歡也習慣在味覺實驗中不斷嚐新，以各種不同的方式料理美食，因此，義大利料理絕對不僅僅只有比薩與麵點！必然的條件還必須包括多元的美食、熱情貼心且專業的服務及浪漫舒適的環境氣氛，缺一不可。而在台灣的眾家義大利料理餐廳裏，能達成以上所謂基本要求的少數餐廳之一便是Tutto Bello了。

## 首屈一指的絕配

要認識Tutto Bello，就要先認識餐廳老闆——梅文宇，他有一股渾然天成的魅力與風格，讓整個餐廳如此獨具一格。平心而論，林森北路稱不上是個好地點，更別提不是在精華區中，但梅文宇就是有辦法讓Tutto Bello成為美食界的焦點。每晚都能看到美食圈裏識得享受的饕客們在Tutto Bello搞賞挑剔的味蕾，餐廳裏盡是品酌醇酒、大快朵頤的

日期：2003/02

刊物：PLAYBOY No.80 P76-P79



情緒。你大可免了抱著滿懷的滿足稱讚梅文宇和他的心血結晶，他可不會因現在的廣受好評而自滿，雖然這麼說，Tutto Bello的忠實支持者早將此地視為美食天堂。

Tutto Bello最令人激賞的一點便是能保持一貫的高水準的表現。不可否認的，有些台灣義大利餐廳也能同樣地準備出美食佳餚，但真的能持續維持水準如Tutto Bello的餐廳卻是難得。L' Amico餐廳及Claudio Cattarin在馬可波羅掌廚時，都能以美食感動品嚐者，但僅有Tutto Bello能經歷時間考驗，稱得上佳作餐廳。好了，讚美夠了，我們談談Tutto Bello的料理吧！

## 食指大動 胃口大開

Tutto Bello的菜單選擇相當豐富，全都是道地義大利各地區經典的美食。其中最受歡迎的開胃菜之一便是辣味海鮮沙拉 (Insalata di Mare Alla Sardegna)，這道源自沙迪那帶辛辣味的海鮮料理中，有天然日曬的蕃茄乾、新鮮干貝、蛤蜊、花枝、淡菜等海味，以大蒜、香料草、蕃茄等提味。沙迪那區域的料理以其強烈風味著名，這種特色更是營造興奮味覺最好的開始。我個人最喜歡一道料理則非蒜末煎田雞腿 (Cosci di Rane al Prezzemolo e Burro) 莫屬了，它的味道總是提醒我童年在法國南部所渡過的夏日，那段在地中海上小巧的餐館裏享用著田雞腿的美好時光。這道菜的義式版本與法式風格類似，精選小田雞腿加上新鮮蒜頭、荷蘭芹及進口法國牛油的組合，而口感秘訣則是使用低脂牛奶與香料草的醃漬過程。外皮煎的微酥、裏層肉質滑嫩的田雞腿，搭配上一些時蔬沙拉，而用手當約會對象品嚐這道料理的餐具，則是最浪漫不過的事了。

湯品通常不被當做是優雅的菜色，但義式蕃茄濃湯 (Zuppa di Pomodoro) 卻是不可錯過的推薦上品，在小推車上，展現桌邊服務的魅力。新鮮牛肉蕃茄與義大利風味培根、Parmigiano Reggiano芝士、鮮奶油、香料草等形成完美組合，最棒的是，加入英國琴酒，並以大火過酒精。濃郁卻爽口，湯好喝，現場秀更是讓人難以忘懷。

## 「麵麵」俱到 道地豐富

義大利人通常會在開胃菜後、主菜前來一份麵點，所以如果想道地一點，在Tutto Bello用餐，不妨也這麼試試。如果只想嚐個味道，或不想在約會時吃個十分飽，不必害羞，就請餐廳為你準備較小的份量吧！松露醬寬條麵 (Tagliatelle Fresche al Tartufo Nero) 是道讓人難以抗拒的豪華極品，松露醬獨特豐富的香氣 (建議先用鼻子聞香再動口) 與手工雞蛋麵條的搭配，堪稱絕配。講究羅曼蒂克氣氛的人請謹記，歐洲美食饕客可是將松露視為珍貴的催情食材喔！口感厚實的夏多內或白蘇維濃白酒，或中度濃郁的義大利紅酒，都是這道享樂主義菜色的最佳選擇。

另一道屬簡單而傳統的麵點則是辣汁

空心麵 (Penne all'Arrabiata)，管狀麵煮得軟硬適中富彈性，加上蒜、辣椒粉、義大利進口的Gaeta橄欖、酸豆以及蕃茄醬，其組合看似簡單卻是一道令人滿足的佳餚。這可是Tutto Bello最受外國客人歡迎的道地口味之一。

## 主角登場 驚豔傑作

Tutto Bello每天都有不一樣的鮮魚料理，讓喜歡吃魚的人流連忘返，問問侍者當日的現到魚獲有些什麼準沒錯。我一定得推薦杏仁脆皮鱸魚 (Salsa al Senape e Erba Cipollina)，煎過的海鱸魚排佐以誘人的白酒香蔥芥末奶油醬，實在是協調完美的組合。長久以來，我一直是煎、烤魚佐芥末奶油醬汁的最佳擁護者！建議搭配口感厚實、以橡木陳年的新世界夏多內白酒則是無比的享受。

肉類菜單在Tutto Bello絕不孤單，餐廳裏有豐富的酒藏供挑選佐餐。肉質細膩的犢牛肉應搭配稠濃的醬汁，肝醬小牛菲力 (Filetto Di Vitello Alla Rossini) 就是一道精緻相當的料理，最適合優雅約會時享用了。喝鮮奶長大的犢牛肉質特別嫩，因而更突顯出鴨肝豐腴的入口味道。香檸烤小羊排 (Costolette D' Agnello Alla Griglia, Salsa al Timo E Limone) 是義大利中部廣受喜愛的經典名菜，Tutto Bello用紐西蘭的頂級小羊肉做這道菜，味道更屬上層。如果你曾看過年輕義大利女人，以玉手拾起羊排骨，用最直接的方式吃羊排，你就會同意我說這真是屬於情人的好菜啦！

Tutto Bello另一道引人讚嘆的是義式薄片菲力 (Tagliata Di Filetto Di Manzo, Salsa Al Profumo D' Aglio E Rosemarino)，切成薄片的菲力以大火快速兩面煎烤，此舉可封住牛肉原汁於薄片，再佐以橄欖油、蒜瓣及迷迭香，入口即化的肉質令人讚嘆；一旁並搭配秘方荳蔻香洋芋泥，還有比這更浪漫的情人節選擇？建議以口感厚實的義大利波若洛或托斯卡尼產區的紅酒搭配這三種肉品，更是完美。

## 甜蜜滋味 湧上心頭

如果還有一點脾胃空間，以杏仁酒、焦糖及鮮奶油，手工製的杏仁冰淇淋 (Almond Glace)，將為餐點劃上完美句號。另外擁有絲質口感而性感十足的義式鮮奶布丁 (Panna Cotta all'Italiano)，是

一道搭配草莓醬的家鄉傳統口味。注意！台灣有數不清各式的提拉米蘇，但品質及口感卻不等。Tutto Bello的威尼斯乳酪咖啡糕（Tirami-Su Alla Veneziana）則是這道明星甜點的威尼斯版本；天然香甜的馬斯卡邦芝士與海綿蛋糕的順口組合，甜蜜輕巧的溶化對方的心。

### 舒服，就很迷人

Tutto Bello餐廳沒有華麗的外觀，也不以佔地龐大取勝，但它是全台灣最舒適、最羅曼蒂克的餐廳之一。低調簡約的高雅裝潢和室內設計、柔和的燈光和精緻的陳設；每張餐桌上都放著一盞小小的蠟燭和精巧的鮮花。餐桌和餐具全部由歐洲進口，而玻璃器皿更是頂級的水晶玻璃製品；高品質的玻璃器皿對一個高級餐廳的重要性，不言可喻；最高級的美酒，如果使用一般坊間餐廳所用的蹩腳小杯盛裝，根本是糟蹋品酒的藝術。

常有朋友告訴我，第一次和我共享的美酒，卻在日後再次品嚐時感到失望，總覺得不及第一次那樣好喝。這種煞風景的情形，問題大多出在玻璃杯和酒溫，而不在酒的本身。在Tutto Bello，Samone和餐廳工作人員們保證不讓客人有這樣的遺憾。



## 梅文宇 (Samson Mo) Tutto Bello義大利餐廳負責人

**Q** 你是如何進入餐廳這個行業的？

**A** 我童年時代是在香港度過，從那時起我就喜歡品嚐各式美食。我喜歡上餐廳的原因不只是美食，也為了觀察不同的人們。我進入這行之後，發現在餐廳工作可以讓我認識各式各樣的人。每天晚上的顧客、挑戰與感受都不一樣。

**Q** 你怎麼會來到台灣的？

**A** 老實說，是為了女人。我在香港工作的時候認識了一個台灣女孩，自然而然就追到台灣來了。結果我的餐廳活得比我們的戀情還久，但是我很高興當初決定來台灣。

**Q** 你的店已經成為台灣的名店之一，你的成功秘訣是什麼？

**A** 首先，我一直認為在餐廳工作是一項高尚、光榮的職業。有些台灣人輕視這一行，他們覺得在餐廳工作沒什麼了不起。很不幸，這種負面心態影響了很多台灣餐廳的服務與餐點品質。如果你想在這個行業成功，你必須尊重它，懷抱一份熱情。

**Q** 請告訴我們，你最喜愛的菜色與酒類是

**A** 我喜歡義大利、法國與日本料理。義大利菜充滿創意又有彈性，法國美食非常精緻、先進，像藝術品一樣，日本料理則是高雅又簡單。我最喜歡法國葡萄酒，法國的每個產區都有能夠提昇我的美食滋味的酒，讓我的生活增色不少。

**Q** 你的工作中最讓你開心的事是？

**A** 滿意的顧客。

**Q** 最讓你生氣的事呢？

**A** 當我的員工犯錯時。

**Q** 你對未來有什麼期望？以後要往哪裡去？

**A** 再開一家能夠抓住年輕客層的餐廳。我個人比較喜歡精緻的食物，但我想對整個餐飲業跟我而言，主動出擊捕捉新生代也是很重要的，要教育他們欣賞義大利美食的樂趣。



Tutto Bello Ristorante Italiano  
台北市雙城街25巷15號  
02-25923355

簡單的圖片和歐式繪畫點綴粉色系的牆面，更添溫馨；讓這家餐廳氣氛更加迷人的則是風情萬種的義大利音樂，從古典到流行音樂，樣樣俱備，包括Eros Ramazzotti、Laura Pausini、Franco Battiato、Andrea Bocelli、Gianni Morandi等義大利一流歌手的美妙歌聲，每晚在Tutto Bello悠揚響起。台北市區有幾家餐廳遠比Tutto Bello更加花俏華麗，可是能夠自然呈現高雅品味的，則寥寥可數。

### 服務、服務、還是服務

貼心遇到的服務禮儀藝術並不是人類與生俱來的能力，不僅世界各地的人們應該時時學習，台灣的民眾更應加倍努力，迎頭趕上。別會錯意！台灣人是全世界最友善最富智慧的人，可是在餐廳服務方面，仍是國家形象的一大敗筆。

紐約市最高級的法國餐廳，均聘有芭蕾舞老師指導工作人員，以最優雅的身姿站立、走路、為客人服務。而歐洲的孩子們，在正式踏入高級餐廳前，必須花上十幾年的時間，學習優雅合宜的言行舉止和用餐禮儀；在台灣的各大餐廳，服務和禮節卻總是最不受關注的一環，不過，現在在Tutto Bello，情況則大大改觀。

Samsone是個神經質的人，對於細節標準幾近苛求，（我注意到世界頂級餐廳的老板和經理，身上都同樣具備這項特質，一位稱職的餐廳經理，絲毫不能放鬆！）因此，才能提供高水準的服務品質。當Samsone巡視餐廳，神情鮮少輕鬆愉悅，他總是想做得更好，永遠不以現況為滿足；或許只有在餐廳打烊之後，一人獨飲（每晚工作結束，Samsone都好好地享受一瓶紅酒），回想一天工作順利，才會稍感寬心。

不過，Samsone放鬆滿足的神情，絕對不會在工作的時刻，表現在顧客眼前；這種嚴謹和用心，已經不是生意人的生意經，而是一種藝術家的生活態度。Tutto Bello的侍者，也以相同的風格舉止，為客人服務；彬彬有禮，殷勤地注意客人的需求，每個人都深以其專業自豪。Samsone及其工作伙伴，可說是台灣餐飲業界中最富熱情的專業人員；熟練體貼的服務，將使用餐的顧客深刻體會和諧的美食樂趣。☑



### PLAYBOY特約專欄作家

#### 艾哲庸 (John H. Isacs)

艾哲庸的足跡隨著他常年的旅行到過80多個國度，而他的味蕾也因此嚐遍各地的特色美食與佳釀。於本期PLAYBOY的專欄中，艾哲庸與台灣的讀者分享他對美食佳釀的熱情，這門人類史上最淵博的文化學問與最令人愉悅的發展過程。艾哲庸目前為英卓美食網 (www.enjoygourmet.com) 執行長，也是愛吃客平面系列的創辦人，並著有多本餐廳評鑑及品酒導覽。就讓艾哲庸帶著PLAYBOY一起吃遍台灣特色美食吧！

### ☆ 推薦酒單 in Tutto Bello ☆

Castello Banfi, San Angelo, Pinot Grigio, 2000 (\$1,580)

「非常宜人的白酒，有豐富的熱帶水果香，這種順口的酒不僅適合入門的酒客，老饕也會喜歡。很適合搭配開胃菜與海鮮類。」

Poggio alle Gazze, Sauvignon Blanc, 1996 (\$2,330)

「這種高雅浪漫的白酒來自托斯卡尼，融合了誘人的瓜果香與花香，口味清新。這種好酒最適合搭配Tutto Bello的魚類或海鮮類。」

Falesco, Vitiano 'Rosso Umbria' I.G.T., 1998 (\$1,480)

「物超所值的優良紅酒，由Merlot、Cabernet Sauvignon與Sangiovese三種葡萄構成。酒液呈紫色，有微辣的黑莓與巧克力味。這種酒應該搭配肉類麵食或肉類主菜。」

Frontanafredda, Borolo 'Serralunga D'Alba' D.O.C.G., 1997 (\$2,550)

「這是一款經典的Piedmont Borolo (義大利西北部地名) 酒，年份也很棒。這種色深質稠的酒含有大量男性化的漿果味與辣味，之後是細緻的淡淡橡木餘味。適合搭配Tutto Bello的肉類主菜與鮮乳酪。」

### 艾哲庸給人們的貼心小建議

在氣氛美，燈光佳的餐廳中培養美好戀情，也是一種藝術。不同的情侶組合，將譜出不同的浪漫篇章，以下幾項小建議，為您點燃愛的火花！

一開始，我建議在Tutto Bello用餐的情侶，可以選擇可並肩坐下的雙人沙發，或是方桌同側的座位；不消說，這種座位安排對於親密度的增加，絕對具有加分效果。

當然了，不能錯過試試最棒的葡萄酒（請參考推薦酒單），酒量不佳的消費者，可點用單杯的酒；美酒不只可增添食物風味，同時也可增加彼此的話題，所謂社交的潤滑劑。飲酒的目的並不在於灌醉你約會的對象，而是讓他們在美酒佳釀和歐式浪漫氛圍中，感到愉悅而陶醉。根據歷史記載，美好的義式美食和美酒是不可分割的，當你用餐，細細品嚐食物和酒液在口腔中所觸發的美妙滋味，情人之間的熱烈戀情也瞬間升溫。

偶爾用手餵你的情人吃東西，在義大利餐廳中是被允許的，有時還是挺浪漫的小動作呢。不過，偷瞄別人的約會對象是很糟糕的！最後一個小叮嚀：在任何夜晚，特別是情人節當晚，再多的甜言蜜語和恭維，對女生來說，永遠不嫌多！祝各位情人節快樂，用餐愉快！