

## 米蘭過江龍落戶海港城 對着海景嘆招牌 Pizza

2017-09-24

分享



Paper Moon 既是一套 73 年上映的喜劇名字，也因為看了這套電影，四年後苦思餐廳名字而不得的老闆，便用這套令他開懷大笑的電影為名，四十年間，從一家米蘭的家庭小店起步，發展至土耳其、貝魯特、菲律賓等地都有分店，這星期便來到香港。

總店以薄餅聞名，香港店自然不例外，豪花六位數字購入重一噸的意大利名牌薄餅爐 Ambrogi，花一晚時間把這爐吊進餐廳內。大費周章，全因這磚砌薄餅爐火力十足，能烤出輕脆可口的薄餅批底，加上用地道意國配料如意大利 Barbara 的名牌意粉 paolo mariani、西西里番茄、拿坡里辣牛肉腸，簡單的薄餅，卻美味得令人滿足。

其他菜式皆是傳統的意大利北部風格，味道偏向濃重，較多用芝士，賣相也不花巧，就是吃那紮實的北方滋味，簡單的煙燻豬肉寬條麵，自家製寬條麵薄身而帶麵份香，醬汁惹味濃郁，採用豬腩肉來製的特色煙肉鹹鮮惹味，簡單卻做得出色。

要是只論味道，香港也有不少意大利菜館有這水平，但加上環境嘛，那便立刻加分，前臨無敵海景，雖然午後仍有點熱，但海風吹來，喝着涼快的雞尾酒，是全海港城最舒服的餐廳，還營業至深夜二時多，對着月光看海港，中秋節沒有比這餐廳更合適的去處了。

採訪：楊志強

拍影：鄧廣基

## Paper Moon

地址：尖沙咀海港城海運大廈 3 樓 OTE 301 鋪

電話：2156 2256

營業時間：星期四至日 11:30am-2:30am · 星期五六及假期前夕 11:30am-3am

平均消費：\$250(午餐) · \$600(晚餐)

你都去過呢間食店？即上 <https://goo.gl/E4f1G1> 留低你嘅食評！

緊貼最快最新飲食資訊，即 like 《飲食男女》Facebook：

<http://www.facebook.com/eatandtravel>

《飲食男女》網站：<http://etw.hk>



