

# A TASTE OF ITALY 阅伴览意

意大利饮食文化丰富多彩，烹饪历史悠久，不少经典美食享誉全球。5月，阅览室陪伴您品尝其中两款意大利国民级美食：意大利面和意式烩饭。

主厨推荐自制意面配小青龙虾、番茄及罗勒。手工制作的意大利扁面由优质小麦粉加水 and 鸡蛋搓制而成，酱汁则选用樱桃番茄、茄汁和龙虾汁熬煮，并特别添加帕马森芝士碎提香。



精美的摆盘勾起食欲，龙虾肉与意面丰富迷人的口感带领您踏入千变万化的意面世界。

意大利是欧洲的大米王国。意式烩饭，是一道以特色意大利米烩制而成的经典料理。与我们常食用的大米不同，意大利特产的几种稻米含有更多淀粉，能够锁住水分并保持形状，让烩饭外表如奶油般丝滑，内部却保持着嚼劲。此次主厨为您带来什锦蘑菇烩饭配香煎肥肝和红酒汁。牛肝菌、杏鲍菇与蟹味菇炒香的酱料菌香四溢，鸡汤蒸制的意米鲜味升级，香煎肥肝和黑松露更添别样滋味。🐷