

意 上

ClassEccellenza ITALIA

时尚 设计 食品

意大利之“最值得看”和“最值得买”

Il meglio dell'Italia da vedere e da comprare

4

座城市等你来发现
在米兰、威尼斯
佛罗伦萨和罗马尽情购物

北京上海意大利品牌
旗舰店一网打尽

10个特质

让意大利世界知名

意大利最佳的时尚、美食
艺术、设计、汽车以及酒店业

意大利制造的 梦想

女装服饰

37款

春天必备



日内瓦高级
腕表最新资讯



设计家具
意大利原创



意大利米其林
餐厅饕餮美食

Class ditori

XINHUA
NEWS AGENCY

第6期 / 2014年春

服装 VALENTINO 在一张照片 PABLO ARROYO

餐桌上的星星

作者 ROBERTO COPELLO

人们眼中的意大利是一个美食的国度。这不只是对意大利菜本身的赞美还说的对意大利家庭和餐厅的烹调水平的评价。在最新推出的米其林美食指南上，意大利餐馆一共赢得329颗星，数量名列法国之后成为世界第二。八家意大利餐馆获得三颗星评分，这是餐饮界的最高荣誉。在这里，您可以在舒适和精致的环境中享受非常特别的创意料理，而且他们都置身在非常美丽的地方。以下就是这些餐馆的信息。



圣雷莫大红
虾配番茄加
樱桃 ALBA市
PIAZZA DUOMO餐厅
ENRICO CRIPPA
主厨推荐

PIAZZA DUOMO, RISORGIMENTO广场4号-ALBA市(CN)

电话 0173.366167, WWW.PIAZZADUOMOALBA.IT
在皮尔蒙特大区有一片绵延起伏的丘陵，朗格山脉，它以丰富的特产而世界闻名：白松露，蘑菇，肉，松子，奶酪，还有最享誉全球的美酒，像巴罗洛和巴巴莱斯科。著名的葡萄酒制造商，CERETTO，2005年决定在这投资一间国际化的餐馆。餐馆在美丽的ALBA小镇中心开张，离意大利著名的甜点制造企业费列罗（生产能多益NUTELLA酱和费列罗巧克力）的工厂几步之遥，餐馆一在DUOMO广场开张后就获得了成功。它年轻的主厨，ENRICO CRIPPA在一年后就为餐馆赢得了米其林一个星的评价，2009年升级到两颗星，2012年则获得三颗星的最高荣誉。

DA VITTORIO, CANTALUPA路17号-BRUSAPORTO(BG)

电话 035.681024, WWW.DAVITTORIO.COM
离米兰半小时车程，毗邻意大利最美的艺术之城贝尔加莫的小街和宫殿。DA VITTORIO是在树木、草地和湖泊间的天堂一角。优秀的厨师兄弟在料理中融入创意并致力追求伦巴第大区传统美食的更高境界，比如说米兰著名的炸肉排“大象的耳朵”。精致的甜点和PANETTONE面包：摆满甜点的餐桌真让人惊叹。DA VITTORIO同时是RELAIS ET CHATEAUX集团旗下的一家小型酒店，拥有十间舒适的客房。

DAL PESCATORE, RUNATE镇-CANNETO SULL'OGGIO(MN)

电话 0376.723001, WWW.DALPESCATORE.COM
诞生于一个世纪前，前身是位于伦巴第郊区一个田园诗般的角落，MANTOVA的一家小酒馆，依傍着一条美丽的小河，距离朱丽叶和罗密欧之家维罗纳也只有几千米之遥，DAL PESCATORE如今已是拥有米其林三星评分多年的高级餐馆。主厨NADIA SANTINI于2013年在伦敦被授予国际最佳女主厨。

LE CALANDRE, LIGURIA路1号-RUBANO(PD)

电话 049.630303, WWW.ALAJMO.IT
距离威尼斯几公里，位于另一个艺术之都帕多瓦郊外，LE CALANDRE餐厅（SAN PELLEGRINO 2013世界50家最佳餐厅评比之27）是拥有众多餐馆和商店的ALAJMO家族美食王国的中心，包括位于威尼斯圣马可广场的充满历史的QUADRI咖啡厅。在原材料的选择，烹饪思路和对传统菜肴的创新都是MAX ALAJMO主厨的王牌，直到几年前，他到几年前是世界米其林三星餐厅最年轻主厨记录保持者。

FRANDESCANA酒馆, STELLA路22号-MODENA

电话 059.210118, WWW.OSTERIAFRANDESCANA.IT
这是一家MODENA市中心的小餐厅，这个法拉利之城和男高音帕瓦罗蒂的家乡，著名的主厨MASSIMO BOTTURA深受世界美食的影响，人称料理界的先知。他的食谱非常的具有创意但同时也能感受到艾米利亚料理的深刻影响，他的招牌菜，从帕尔玛的火腿到帕玛森干酪，都是意大利料理的国际代表。

PINCHIORRI 酒馆, GIBELLINA路87号-佛罗伦萨

电话 055.242757, WWW.ENOTECAPINCHIORRI.COM
在佛罗伦萨的老城中心一座古老的十六世纪宫殿内，有一家全世界知名的意大利餐馆（在日本也有第二家分店）。老板GIORGIO PINCHIORRI和妻子ANNIE FEOLDE担任主厨，它还因美味的葡萄酒而驰名，在这里有不仅仅来自托斯卡纳大区的超过4000种葡萄酒供您选择。

ROME CAVALIERI酒店LA PERGOLA 餐厅, ALBERTO CADLOLO路101号, 罗马

电话 06.35092152
坐落在罗马最奢华的酒店满是鲜花的顶楼，20年来餐厅一直被来自德国的主厨HEINZ BECK管理，在他看来做料理“首先要对它有感情，然后在色香味中找到完美的平衡。”曾被美国《葡萄酒观察家》采访过的令人惊叹的酒窖藏有6万瓶3500种不同的酒，最珍贵的藏酒来自1888年。

REALE餐馆 CONTRADA SANTA LIBERATA - CASTEL DI SANGRO(AQ)

电话 0864.69382, WWW.RISTORANTERALE.IT
这是于2013年11月份最新被米其林纳入三星评分的意大利餐馆，坐落在ABRUZZO大区群山间的一座房子里，距罗马两小时的车程，年轻的主厨NIKO ROMITO，毕业于经济专业却自学烹调，他觉得创意料理要和舒适的用餐环境和精致优雅的服务相结合。在众多餐点之间，推荐肥肝鸽子肉。



DA VITTORIO



LA PERGOLA



PIAZZA DUOMO



Paul Smith

PAUL SMITH 米兰, VIA MANZONI大街30号
个人预约, 请致电+39 02 7631 9181