



有見於香港人食自助餐無魚生不歡，大廚於是精心設計出這款意式魚生，將新鮮的三文魚、吞拿魚等切片，鋪在煎得脆卜卜的多士和酸菜上，熱辣辣，脆卜卜，又酸味，非常開胃，可隨意配搭茄乾汁、香草汁或香茅蒜茸汁，不過日式芥辣卻欠奉。

汁濃粉韌 招牌海鮮意粉



為保新鮮，主菜全是即叫即做，逐個上給客人。主菜每次有四次選擇，客人可以從中挑選一項合自己口味的，款式次次不同，連續吃幾個星期日也不易悶。部分是餐廳的熱賣菜式，如這個招牌海鮮意粉，扁身意粉煮得外脆內韌，很有咬口，香草鮮茄醬稠身得很，將配料、香粉黏得緊緊，食味特別濃郁。（平日價 \$230）

點樣益你同你計數

Sabatini 級，今次到自助餐廳，食家，例如有介紹「海鮮意粉」係標價 \$230，「白酒焗牛柳」然平日無菜，但 Sabatini 負責人估計做，會 \$250，嘅自助餐任 \$260，呢份計，真係值識計。

只收平 周日任食高

Sabatini 可說是城內數一數二的高級意大利餐廳，平日貴氣人，但也有平易近人的一面。這裏逢星期日推出的半自助午餐，二百多元只係可以嘍度叫一個主菜，但周日就讓你任食多款意大利名菜，試過才知意大利菜豈止薄餅、意粉兩度板斧。

文：嘉嘉 攝：Fost

芫荽蒜茸扒大蝦



海鮮菜式最重要是味道清新，太濃味太鹹，只會糟蹋了材料的鮮味。

這個扒大蝦，只以上等橄欖油，加芫荽蒜茸爆香來扒，蝦肉入口依然鮮味十

頭盤必吃

風乾火腿拌哈密瓜



意大利菜頭盤大都是清淡的冷盤菜式，除了各式意大利腸、火腿、橄欖油蔬菜外，必定要試的是風乾火腿拌哈密瓜，火腿用人手在原隻豬腩牌上片出，片得非常薄身，很考功夫。

吃時用火腿包着哈密瓜來吃，哈密瓜的果汁，滲