

餅底夠薄



面層餡料比餅底還要厚。

超薄餅底的餅邊香脆尤如曲奇，但憑着餡料入口，餅底雖然吸收了番茄醬的水分變得稍稍陰身，但卻添了份鮮味。

底比又更薄，實屬少見。

薄皮王



才來港6個月，來自羅馬的大廚Alto說，整薄皮Pizza正是他的拿手好戲，每日大大話話搵200多個Pizza，依然可以保持個個皮薄如紙，用叉叉薄皮Pizza，便可清晰看見Pizza比鋼叉更薄，分分钟連面頭一層鮮茄醬也薄餅底，着實叫人有意外驚喜。



Alto 難得日日整餅也不厭，最鍾意嚟份滿足感。



Pizza 專門店

開業差不多兩年的BACI，樓上走高級Fine Dining路線，格調高雅；樓下全層則走年輕派路線，主打Pizza。樓上同樣有Pizza供應，但只得4款；樓下則有14款不同味道Pizza，味道由淡至濃都有。不

過同樣的Pizza，樓下價錢較便宜，例如一客Margherita，樓上價\$95，樓下價\$75，淨食Pizza切記到樓下的一層光顧。



BACI Pizza

地址：中環蘭桂坊一號一樓

電話：2801 5885

Pizza 始祖 The Margherita Pizza

Pizza是意大利文，最初是指塊扁平沒餡料的餅名稱，源於十八世紀意大利一個小城市Naples。第一個有餡料的Pizza在1889年誕生，話說當時有位皇后Queen Margherita



作為pizza始祖，Margherita Pizza夠簡單但好味。

隨皇帝遊覽Naples時，她見許多人都吃着一些扁平的麵包，一嚐之下便愛上了，更邀請那位城內最出名的Pizza製餅師Raffaele Esposito為她選做了用上番茄、Mozzarella芝士和香草Basil三種餡料的Pizza，構思來自意大利國旗紅、白和綠三種顏色，名叫The Margherita Pizza。從此，這種Pizza就叫Margherita。

意大利至尊

Mr. Maffini是國際著名意大利餐廳Sabatini的現任主廚，生於意大利，亦曾於意大利及歐洲多個國家的酒店擔當主廚，主理意大利菜，成為富經驗的意大利食物發言

Mr. Maffini 教您 點食 Pizza 先至「In」

Mr. Maffini話：「意大利人食Pizza用刀叉切開後，便用手拿着吃，以飲啤酒或白酒伴食，才夠意式風情。」

Pizza 知多少

(M: Mr Maffini, 記: 記者)

記: Pizza在意大利人飲食習慣上是作為主菜還是小食?

M: 其實沒有界定，Pizza是種食法廣泛的食品，可作為餐膳，也可當小食吃。

記: 正宗意大利Pizza

是否只加番茄醬、芝士呢?

M: 第一塊有餡的Pizza就只有這兩種餡，漸漸也變成每塊Pizza必有的基本材料，然後再加自己鍾意的餡料，十分隨意的。



Giampaolo_MAFFINI