

Osteria by Angie

不惜血本重現原味

地址：台北市光復南路280巷33號

電話：(02) 2711-0385

營業時間：12:00~22:00

刷卡：可

停車資訊：大安路後巷有收費停車場可停

春節營業時間：除夕、初一休，初二開始正常營業



仁愛路四段

光復南路

■若問從事珠寶業的店主Wayne，如何詮釋對老婆的愛？Wayne以打造一家自廚師到食材、器具，幾近百分之百義大利的餐廳送給愛妻Angie，並Osteria為店名，說明義大利文所代表「由主人款待、與眾人分享家鄉味美食」的飲食精神，蘊含的還有Wayne獻給愛妻一路相伴的心意。

店裡另一位靈魂人物，來自西西里島、曾任職于Siz集團行政主廚的Giorgio，以百分之百的義式血統展現傳統家鄉味；「台灣所謂的義大利菜，大多做成台灣人習慣的口味，過度調味，或用於表現義大利菜特色的食材如水牛起司、辛香料等，



▲Giorgio & Wayne兩人默契絕佳，更重要的是兩人對呈現正宗義大利風味，有同樣的執著和高標準，自言談中處處可見。



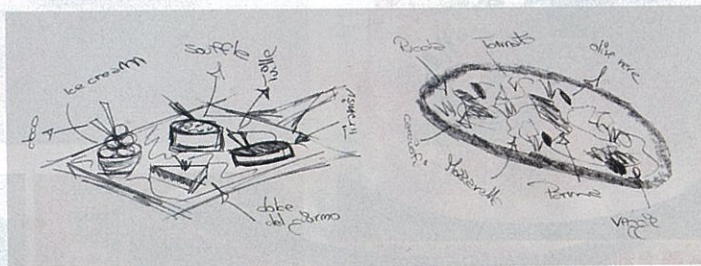
▲傳統托斯卡尼番茄湯 Pappa al pomodoro / 280元

視顧客人數而主動幫忙分妥的托斯卡尼番茄湯，以大量新鮮番茄熬煮，並加入少許初榨橄欖油，滋味鮮濃。

也因成本考量而隨便找類似品取代，口味很難和我的菜相比擬。」

Giorgio自信地說，他的菜著重於強調食材原味，但要展現其中的義大利元素，則以自義大利進口、配搭使用的橄欖油、起司、火腿食材，甚至是烘烤Dzsa、造價驚人的窯爐，或水牛起司三個月內就用掉近五百公斤的高成本，也絲毫不手軟。

強調自然風味，連菜色都以紅酒養成的木製盛盤上桌；在此除了處處雕琢的細節外，不能錯過的還有Giorgio以為傲、以龍眼木燻烤的窯燒Dzsa，同樣值得一試。



▲Giorgio構思菜色時習慣繪出成品模樣與大家溝通，也成為菜單的特色之一。

▲鮮蟹義大利麵 (不定時供應) / 950元

Giorgio認為台灣產的海鮮與水果品質絕佳，因此若在濱江市場採買到不錯的魚鮮，就會推出當日限定的off menu菜色；拌進蟹肉的稠滑醬汁帶出麵條滋味，建議趁熱食用，避免轉腥。

▲綜合義式火腿拼盤 / 780元

法國火腿、西班牙伊比利火腿、義大利帕馬火腿組成的經典盤，搭配Giorgio自製醃漬蔬菜、黑橄欖與漬番茄，是絕不出錯的選擇。

