



特色菜餚



1800元

烤乳豬迷迭香馬鈴薯洋蔥 肉嫩皮脆

主廚Giorgio說：「這是托斯卡尼的傳統菜色，乳豬以大蒜、迷迭香、橄欖油等醃8小時，再慢煮8小時。」皮脆帶膠質，肉質相當細嫩，肉汁也很豐富。



380元

酥炸鮮魷海鮮 濃縮鮮味

透抽、明蝦外表裹了一層薄脆的麵衣，鮮味十足，沾點混合大蒜、自製美乃滋等調成的大蒜醬，吃來滑潤清香。

鮭魚烏魚子手工義麵 醬香不膩

義大利鮭魚子以大量的橄欖油泡製成醬汁，再拌入手工麵條，入口充滿濃烈的鹹香韻味，橄欖油雖多，入口卻不膩，麵條也十分Q彈。



550元

讀者互動區

親愛的讀者，對於我們每天介紹的餐廳，在您親自前往嘗過之後，如果有不滿意的地方或任何指教，歡迎用以下方式讓我們知道。

電話：0809-012-555

傳真：0809-013-666

柴燒披薩

體驗義大利原味



Osteria by Angie 手法道地價高檔



櫻桃番茄羅勒水牛馬芝拉起司披薩520元

▲餅皮香Q，融合了番茄的酸香與起司的奶香。

Osteria by Angie老闆兼主廚Giorgio，率領了一批義大利籍廚師，以義大利進口食材做出強調原汁原味的義大利菜餚，不管披薩或燉飯，風味都很道地，因此吸引了許多政商名流、明星貴婦。

報導／黃翎翔 攝影／高凱新

開幕近1年的Osteria by Angie，每到用餐時間總是座無虛席，老闆兼主廚的Giorgio有著明星般的氣息，他說：「食材9成都從義大利進口，尤其是起司，用的是義大利水牛馬芝拉(Buffalo)起司，台灣比較少見。部分蔬菜和魚類還是台灣新鮮，所以用的是本地貨。」

用義大利米，燉煮得帶些米心，卻又不至於過硬，火候掌握頗佳。我嘗了干貝佐芝麻葉番茄燉飯，米飯加了番茄燉煮，酸香開胃，搭配了煎香的干貝，鮮味頗足。

白酒烹煮 鮮香夠味

我還嘗了烤海鱸排搭白酒鮮蝦，同樣著重原汁原味，海鱸魚先煎後烤，搭配以白酒烹煮的鮮蝦一起品嚐。海鱸魚的肉質細嫩，淡淡的白酒香氣襯托出鮮味。

儘管這裡用餐價格不便宜，但若和親自飛到義大利品嚐相比，當然划算許多，想就近品味義大利菜，不妨來此享受一番。



高溫窯烤 麵皮飄香

這裡提供柴燒窯烤的披薩，義大利進口的烤爐以龍眼木為燃料，400度高溫可讓披薩在3~4分鐘烤熟，麵皮外表散布點點豹斑，膨起的程度也宛如麵包，至於餡料則較單純。

以櫻桃番茄羅勒水牛馬芝拉起司口味為例，麵皮鋪了櫻桃番茄、水牛馬芝拉起司和羅勒，味道單純，麵皮QQ的，帶點煙燻味。

此外，燉飯的口味也很道地，選



干貝佐芝麻葉 番茄燉飯580元
▲燉飯帶點米心，口感軟硬適中，干貝頗鮮香。



烤海鱸排搭 白酒鮮蝦850元
▲海鱸魚質地鮮嫩，搭配鮮蝦，飄散出淡淡的白酒醬香。

風味小點

經典組合 滋味豐富

家常起司火腿拼盤包含青黴(Gorgonzola)、佩克里諾(Pecorino Romano)、帕米吉安諾羅馬諾(Parmigiano Reggiano)、塔勒吉(Taleggio)等起司，還吃得到帕瑪火腿、米蘭臘腸。而甜點拼盤則包含提拉米蘇、熱巧克力醬等，奶香、蛋香結合巧克力，風味濃烈。



家常起司火腿 拼盤880元



綜合家常甜點 拼盤550元

美味路標

台北市光復南路280巷33號
(02)2711-0385
12:00~14:30、18:00~22:00

忠孝東路4段

280巷

光復南路