

### ◀ Linguine Scampi \$148

這道菜用上意大利的烹法，以新鮮大蝦為菜式的主角，蝦肉豐富，彈牙爽口，扁意粉以大蒜、辣椒、白酒和意大利香菜等材料烹調，扁意粉微辣惹味，讓人停不了口。



### ▼ Vanilla Bean Panna Cotta \$78

先以白酒浸泡士多啤梨、藍莓及覆盆子，直待它們軟身，並以雲呢拿豆夾製成奶凍。士多啤梨、藍莓及覆盆子充滿酒香，其香氣令人心曠神怡，酸度非常合宜；奶凍充滿彈性，入口卻是非常軟滑，甜度剛好，兩者的結合可說是異常美味。



### ▲ Pan-Seared Center Cut Tuna Loin \$118

這道香煎吞拿魚柳沙律非常清新，沙律以不同類型的有機蔬菜組成，包括扁豆、番茄、馬鈴薯等等，當中與由希臘橄欖製的橄欖油及薄荷汁揉合，旁邊更放了鵝鶩蛋，上面配以外面煎香的吞拿魚，魚肉入口外脆，內裏部份軟滑，口感非常豐富。

少有奶類食品及紅肉，反而包含大量魚類、蔬果、橄欖油、紅酒、番茄、蒜頭、洋蔥、穀類、豆類等等，以Scirocco的Pan-Seared Center Cut Tuna Loin為例，這款沙律特別地用上了不同品種的有機蕃茄和大量蔬菜，並配合半熟的吞拿魚，新鮮之餘，對身體非常有益。

### 親朋歡聚 舒適寫意

於位SoHo區的Scirocco以地中海海岸渡假屋為餐廳主題，藍白色的色調，讓人甫進去便立刻感到舒服；餐廳更備有室外露天空間，讓客人安坐在梳化中暢談，感受陣陣涼風，享有特色地中海美食，簡直一樂也。

■餐廳的兩旁用上大大小小的樽作裝飾，有的裝滿了不同種類的意粉，有的是空瓶子。



### 主持人點評

讚：有時進食特定國家的西餐，食了一半，味蕾已覺差不多，但地中海菜就不同，可品嚐很多的味道，淺嘗不同地區的美食。餐廳環境非常舒適，是很適合與友人進餐聊天的好地方。  
彈：餐廳的位置不大，能容納的人不多。夏天時，如沒有涼風，露天座位相對較熱，不過餐廳也放置了風扇。

Scirocco查詢電話：2973 6605



最愛推介：Citrus Scented Gazpacho、Linguine Scampi、Vanilla Bean Panna Cotta