吳峰為本：簡單就好！義大利名廚客棧《馬可波羅》演繹好心美食

文/圖：王子 | 主筆/攝影
2022年07月18日 | 上次更新: 3天前
字型大小 | 列印 | 分享

《馬可波羅》（Marco Polo）是一家位於尖沙咀海港城的意大利菜，由知名廚師吳峰主理，其名稱源自一位著名的意大利旅行家，通過烹飪藝術來傳達吳峰的美食理念。圖/王子

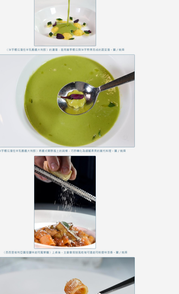
「大利菜是Simple Food」，意思是以自然原味來呈現食材。《馬可波羅》餐廳的菜式大部分是吳峰專門為香港（Fabrizio Aurio 說）的，其中最受歡迎的是用海鮮為主的菜式，例如：Tartare（生魚）、Carpaccio（Tuna）（生魚薄切）和Bottarga（乾燥魚子）。不過，吳峰也會根據季節變化，推出一系列的季節性菜單，例如：Tartare（Tuna）、Carpaccio（Tuna）、Bottarga（乾燥魚子）、Pappardelle（意大利寬麵）、Risotto（意大利飯）和Tiramisu（提拉米蘇）。吳峰表示，他的目的是要讓顧客能夠享受到一種「輕鬆自在」的用餐體驗，因此，《馬可波羅》的菜單設計盡可能簡單，以便顧客能夠輕鬆地享受美味。圖/王子

吳峰在義大利的海鮮菜（Pesce）上的功夫是用「無為」的理念來處理食材。例如，他用沒有用太多調味料的方式來烹調「Tartare（生魚）」，以保持海鮮的原味和新鮮度。他的目的是讓顧客能夠享受到最純粹的海鮮味道。「Carpaccio（生魚薄切）」是以薄片形式呈現的生魚，以保持其柔嫩和清爽的口感。「Bottarga（乾燥魚子）」是一種傳統的意大利食材，通過烹飪和調味，吳峰成功地將其轉化為一種美味的開胃菜。圖/王子

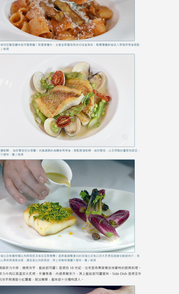
吳峰在意大利的海鮮菜（Pesce）上的功夫是用「無為」的理念來處理食材。例如，他用沒有用太多調味料的方式來烹調「Tartare（生魚）」，以保持海鮮的原味和新鮮度。他的目的是讓顧客能夠享受到最純粹的海鮮味道。「Carpaccio（生魚薄切）」是以薄片形式呈現的生魚，以保持其柔嫩和清爽的口感。「Bottarga（乾燥魚子）」是一種傳統的意大利食材，通過烹飪和調味，吳峰成功地將其轉化為一種美味的開胃菜。圖/王子

以義大利傳統方式烹調的海鮮，「Tartare（生魚）」和「Carpaccio（生魚薄切）」，保持食材的原味和新鮮度。圖/王子

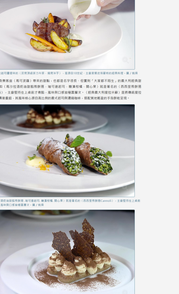
吳峰在意大利的海鮮菜（Pesce）上的功夫是用「無為」的理念來處理食材。例如，他用沒有用太多調味料的方式來烹調「Tartare（生魚）」，以保持海鮮的原味和新鮮度。他的目的是讓顧客能夠享受到最純粹的海鮮味道。「Carpaccio（生魚薄切）」是以薄片形式呈現的生魚，以保持其柔嫩和清爽的口感。「Bottarga（乾燥魚子）」是一種傳統的意大利食材，通過烹飪和調味，吳峰成功地將其轉化為一種美味的開胃菜。圖/王子



《馬可波羅》以意大利傳統方式烹調的「Carpaccio（生魚薄切）」，保持食材的原味和新鮮度。圖/王子



《馬可波羅》以意大利傳統方式烹調的「Carpaccio（生魚薄切）」，保持食材的原味和新鮮度。圖/王子



《馬可波羅》以意大利傳統方式烹調的「Carpaccio（生魚薄切）」，保持食材的原味和新鮮度。圖/王子

吳峰在意大利的海鮮菜（Pesce）上的功夫是用「無為」的理念來處理食材。例如，他用沒有用太多調味料的方式來烹調「Tartare（生魚）」，以保持海鮮的原味和新鮮度。他的目的是讓顧客能夠享受到最純粹的海鮮味道。「Carpaccio（生魚薄切）」是以薄片形式呈現的生魚，以保持其柔嫩和清爽的口感。「Bottarga（乾燥魚子）」是一種傳統的意大利食材，通過烹飪和調味，吳峰成功地將其轉化為一種美味的開胃菜。圖/王子

《馬可波羅》以意大利傳統方式烹調的「Carpaccio（生魚薄切）」，保持食材的原味和新鮮度