



FINE DINING FOOD LIFESTYLE ART

### 舌尖上的高訂美學：時尚主廚 Fabrizio Aceti 客座台北馬可波羅

BY ANGIE 16.3月.2026 9小時 AGO



三月的台北餐界，多了一場帶著時尚語彙的義式料理對話，位於台北遠東香格里拉 38 樓的馬可波羅義大利餐廳，邀請來自義大利的主廚 Fabrizio Aceti 客座，推出為期十天的限定菜單。這位被稱為「時尚主廚」的料理人，將三十年在米蘭、巴黎等城市的生活經驗帶進餐桌，讓料理與設計、風格與味覺之間產生一種耐人尋味的連結。

在他的料理語言裡，餐盤像是一件高級訂製服，線條需要精準，比例必須克制，留白則是最重要的美感。這種他稱為「O' couture」的概念，將時裝結構的邏輯轉化為料理思考，使餐桌不只是味覺體驗，也成為一種關於形式與細節的美學表達。

廣告 - 內文未完請往下移動



廣告 - 內文未完請往下移動



Search Here ...

HOT CATEGORIES

- Lifestyle 154
- People 181
- Property 62
- Wellness 64
- 時尚 95

TAGS

whisky 保養 台北101

台北餐廳 威士忌 展覽 彩妝

旅遊 珠寶 美食 陶藝 藝術

路馬威登 電影 香飲



### 料理如高訂服裝的線條

Fabrizio Aceti 出身義大利皮埃蒙特，早年輾轉於歐洲多個城市工作，長年接觸藝術、設計與時尚文化。對他而言，料理受到 Giorgio Armani 極簡設計語言的影響，他相信一個成功的餐盤需要具備結構感，同時也懂得克制。

這樣的觀點，使他的料理往往帶著一種清晰而俐落的輪廓，食材被保留最原始的風味，再透過火候與比例建立層次。烹調方法也刻意降低負擔，例如以烘烤取代油炸，讓味道更輕盈乾淨。他分享到，一間餐廳的成功並不只是來自食物，環境、服務與敘事同樣重要。這種他稱為「Comfort Dining」的概念，讓高檔餐敘少了一點距離，多了一些溫度。



### 經典義式料理的重新詮釋

這次客座菜單延續義大利料理的經典結構，同時加入更現代的處理方式。開場的布拉塔起司搭配番茄塔塔與羅勒青醬，是一道極簡卻精準的前菜。當刀鋒劃開起司，奶霜般的內餡緩緩流出，與新鮮番茄的酸甜形成柔和對比。

另一道令人印象深刻的則是香紅花燻飯，金黃色澤來自細緻的香紅花香氣，米粒在慢火中保留彈性，最後與奶油與帕瑪森起司乳化成滑順口感。中央的牛骨髓則帶來濃郁脂香，使整體風味更深沉。

主菜部分，炭烤深海比目魚透過直火高溫鎖住鮮甜肉汁，搭配柑橘醬與塔吉亞斯微燻，讓海味多了一層清亮酸香。腓力牛排則回歸義大利北部料理的傳統，以炭火快速炙燒，保留肉質柔嫩，同時搭配藍紋起司醬增加厚度。



### 義大利風土的細膩日常

菜單中也能看到許多義大利家庭料理的影子，例如香蒜與烤茄子的真寶麵，帶著南義典型的溫暖風味；手工義大利粉則以蔬菜與起司為內餡，搭配奶油鼠尾草醬，展現簡單卻耐吃的經典組合。

海鮮料理同樣具有地中海氣息，炭烤章魚經過先燻煮再炭烤的處理，使口感外層微脆、內裡柔軟。番茄麵包則與橄欖的鹹香，使整道菜呈現出平衡而飽滿的層次。

甜點部分，提拉米蘇以雲朵般輕盈的起司慕斯層堆疊，搭配咖啡浸泡手指餅乾與可可粉。另一款檸檬柑橘切凍蛋糕則帶著阿瑪珂海洋般的清爽氣息，為整場餐敘留下輕盈收尾。



### 一場義式生活風格的短暫停留

Fabrizio Aceti 的料理沒有刻意追求複雜技巧，而是透過細節與比例建立節奏，這種風格與義大利生活哲學有些相似：優雅不必張揚，精緻往往藏在日常。在這十天的客座期間，馬可波羅餐廳像是一個短暫的義大利窗口。透過料理，人們得以窺見米蘭與巴黎交織出的生活節奏，也重新理解經典義式料理在當代餐桌上的樣貌。



活動資訊  
地點 | 馬可波羅義大利餐廳 (台北遠東香格里拉 38F)  
日期 | 2026年3月13日至3月22日  
套餐 | 四選式 NTS2,580 +10% / 五選式 NTS3,280 +10%

Share: [Facebook icon] [Twitter icon] [Instagram icon] [LinkedIn icon] [Pinterest icon] [Email icon]