

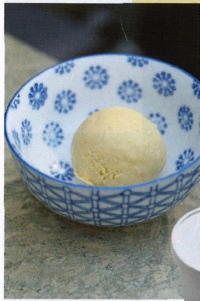
FOOD FEATURE



Gianni Caprioli 出生於意大利南部小農莊的廚師世家，有逾30年入廚經驗，在香港經營2間餐廳、6間雜貨店及2間食品供應公司。



農仔雜貨店佔地近4千呎。



開心果 Giallo 578, \$118/K 自家以意大利牛骨及開心果醬製成，質感幼滑，開水即食。



Patatas Nata 薯片 \$58

意大利 Agria 薯仔以 155°C 純葵花好油炸，加入海鹽，再加入自然乾燥至 99% 濕水並磨成粉狀的蔬菜製成薯片，紅菜頭、紅薯等口味，包裝亦不添加防腐劑，保存期較短但保存新鮮香味。

意大利名廚 Gianni Caprioli 的雜貨店版圖近月大擴充，繼月前於半島酒店兩層舖位後，剛剛又在灣仔永豐街開 4 千呎的旗艦店，分發士及冷切凍肉、新鮮蔬菜、鮮肉、海鮮、甜品、酒類、乾貨類及外賣熟食 8 大專區，大部分貨品每星期由意大利及澳洲直送，均是 Organic 親自訪尋意大利各地區採獲的，當中不少是傳承家族手藝的品牌，是國內手工匠造高的產品。
旗艦店一大亮點是獨設外賣熟食專區，Gianni 成立自家品牌 MANGIO，開設食物工場製作 ready to eat 美國菜、新鮮薯粉及薯粉醬等。記者當日就發現薯粉地以玻璃樽入瓶的兩牛臉類，意大利雜菜湯、真空包裝的高丸、盒裝肉醬千層麵及菠菜芝士千層麵等，都是一些需要花得長時間才製作的菜式，買回家只需加熱就能吃到大師級的手藝！稍後連專區還會供應 Spiedo 的熱盤菜式。
海鮮專區是各分店中最大的，自澳洲、法國、荷蘭及日本築地等直送各款魚類海鮮，如生蠔、三文魚、魷魚、蝦、海膽等。肉食區則有各部位的牛肉、牛仔肉、羊及多款自製香腸，還有多款半製成的肉類，如已醃好的帶凍、醃好的香雞、連半製成的米蘭炸小牛排都有，方便隨意自煮的人士。
芝士及冷切凍肉一直是雜貨店的主打，當中不乏世界聞名名廠芝士，店內更設芝士及冷切凍肉房，保持產品質素。店內仲有初榨特級橄欖油、意大利有機香醋、手造全蛋意大利粉、獨家入口的朱古力及橄欖、新鮮烘焙麵包及甜品等，想買高質意大利食材的，求連覓一定能滿載而歸！

米蘭炸牛仔排 \$41.5 (100g)

牛仔肉已預製並已用香料醃過及上好麵包。



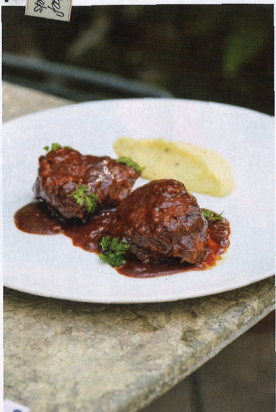
只需半煎炸即可吃到鬆脆有肉汁的炸牛仔排，另有火雞胸版本。

各款串燒

肉類已醃好及已與蔬菜串好，回家燒、焗或煎熟就食得，好方便。



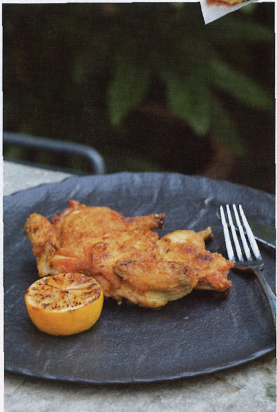
紅牛腩 \$108/磅 每磅有 2 大牛牛腩，用十大罐蔬菜如西芹、洋葱等長時間熬製，軟嫩入味，膠質豐富，醬汁濃郁，原樣座水加熱或倒出加熱都無，當生菜或配薯粉吃都正好。



香肉丸 \$105 混合豬、豬、牛肉、巴西芝士、洋葱、香茜、意大利罐裝香腸等製成，口感鬆化化，香脆味天然。



香煎雞 \$128 香煎已醃過去油雞雞腿以介的魯味，用蒜類及迷迭香醃透，將它煎至金黃即可入碟，美味可口。



Boch 芝士焗千層 \$128 自家以意大利及麵粉製作的鮮餅千層麵，中間夾入芝士及菠菜，Q 彈的脆皮，裹裹人土都唔食，另有香蒜肉醬及白汁做的版本。



Mercato Gourmet Hong Kong

地址：灣仔永豐街 3-11 號地舖

電話：2511 1252

營業時間：10:30am - 8:30pm

備註：1. 可於 <https://www.mercatogourmet.com.hk> 購買

2. 購物滿指定金額可免運費，港幣區 \$800、九龍區 \$1,200、新界、東涌、愉景灣 \$2,000，不足以上金額但消費滿 \$300 可另付 \$80 - \$150 送貨

4,000 呎意國雜貨旗艦店 新推自家 Ready To Eat 品牌