

杏仁雲呢拿蛋糕，連甜品也愛加黑醋，用的，都是曾放在些利酒陳年的黑醋，入口滿是酒香。(b)

芝士意大利飯，用了芝士作「飯碗」，啖啖都是濃香的parmigiano reggiano，怕膩的，可加丁點黑醋平衡。(c)



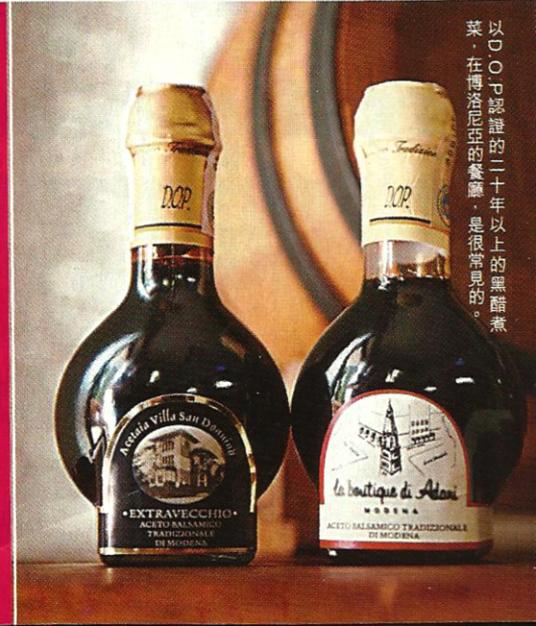
「La Montanara」是午酒(中)兩公婆經營的小店，店子不大，勝在有一份親和感。



花了兩天時間預備的肉醬意大利麵，牛肉香中又有點豬肉的甘甜，番茄醬中又有點白酒香。(a)



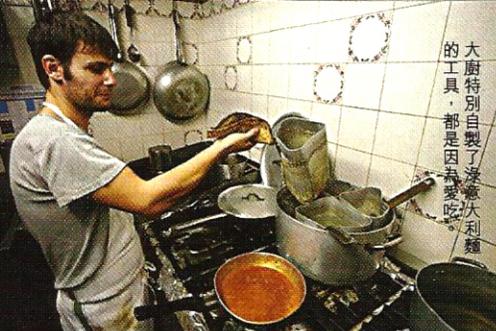
Passion never dies



以D.O.P.認證的二十年以上的黑醋煮菜，在博洛尼亞的餐廳，是很常見的。



La Montanara店內以上世紀農莊作主題，在這裏吃飯，仿如探訪了意大利農家。



大廚特別自製了烹意大利麵的工具，都是因為愛吃。

我也愛上流連在街巷小店之中吃「消夜」（差不多九時才開始吃，對當地人是平常事，對很多其他歐洲城鎮已是很晚的了）。

愛這裏的小店，因為氣氛好，老闆大廚夠親切。

「你愛吃芝士嗎？很臭的，有興趣試試嗎？」

我就遇過這樣的一個老闆兼大廚，見我愛吃芝士，就多拿一點私人珍藏給我吃。

愛分享。自家製的，都放在店中，任你拿任你吃，老闆見你愛吃，更加會開心得不得了。

像Le Ville的老闆兼大廚，很熱情，甚麼事都愛一手一腳包辦，傳菜樓面落單收柯打，就是愛親民。

最拿手的，就是用黑醋煮出各款不同的菜式，連甜品也要加點黑醋提味。

菜式都是即叫即做，做的意大利飯便很好，用parmigiano reggiano刨絲做「飯碗」，盛載着香噴噴的意大利飯，入口滿滿都是馥郁的芝士香，兩滴黑醋更加是飯的靈魂。

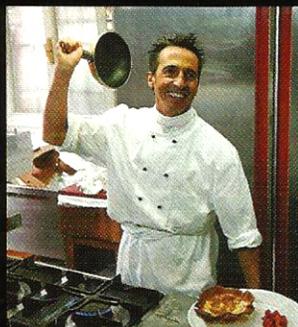
甜品的雲呢拿雪糕，加了點四十年黑醋作醬汁，滋味在甜酸之間，卻又有着千嬌百媚的變化。

兩頓好吃到死的「消夜」



另一家很出色的小店是La Montanara，躲在後巷之內，不是當地人帶路，根本找不到！這家家庭小店，做的是傳統博洛尼亞家常菜，是當地人的至愛。

很欣賞這裏的肉醬意大利麵，就連番茄肉醬也花很長很長的時間煮：豬胸肉切碎後用橄欖油小火慢炒，然後再添點白酒，最後加入新鮮番茄和雞湯小火慢燉兩小時。值得一提的，還有這裏的意大利麵，師傅自己磨粉自家搓麵條，還為要煮得好，特別自製了一個滾麵的容器，讓意粉更平均的受熱，質感更好。吃到熱誠，不是已經很精彩了嗎？



Le Ville的大廚兼老闆，充滿玩味和熱情，來吃一餐，是歡歡喜喜的經驗。



La Montanara的裝飾和擺設都是古董，就如放在店正中的咖啡機，就是六十年代的出品，曾有博物館出高價收購。

Bologna, Emilia-Romagna



未吃飯，大廚和侍應會走出來歡迎，就是要把你當朋友看待。



(a) La Montanara // 地址/Via A. Righi 15/A, Bologna // 電話/39 051 2215 83 // 網址/www.trattorialamontanara.com // 營業時間/12nn-3pm; 6pm-深夜(逢星期日休息) // 平均消費/\$300/位 // 前往方法/由博洛尼亞市中心，步行7分鐘。

(b) Le Ville // 地址/Via Giardini, 1272-41100 Modena // 電話/39 059 5122 40 // 營業時間/12nn-3pm; 6pm-深夜 // 平均消費/\$400/位 // 前往方法/由博洛尼亞市中心乘的士，約30分鐘。