

脑洞大开的比萨世界

南方都市报 2016-12-02 00:00



老干妈豆豉青口头盘比萨。



“chee-ket-tee”是面包类小食。



孜然羊肉比萨。



熔岩芝士比萨。

“有些好比萨，吃一口就想和它谈恋爱。”美食作家殳俏这样说。关于比萨的口味范畴，吃货们显然脑洞不够用。这家店藏在万象城五楼，据说PizzaMarzano玛尚诺来自伦敦，是一家跨越半个世纪的老店。这家店仅从颜值上就让人蠢蠢欲动，整个餐厅采光度佳，白天温暖的阳光轻轻地洒进来；夜晚能够在暖光灯下，欣赏着深圳这座城市的夜景。

而最让人动心的是那一抹动人的地中海蓝，不仅装潢，连店员、厨师们的服装都充满着地中海风情，但这里指的并非那种高高在上的气质，蓝色的条纹衫、帽子，都让人联想到可爱的水手在船头歌唱，抑或经过一路奔波劳累，靠岸码头后在小酒吧里谈笑风生喝啤酒吃比萨的画面，很是有趣。

餐厅：**PizzaMarzano**玛尚诺

地址：深圳市罗湖区宝安南路**1881**号万象城**5**楼**568**号商铺

所谓脑洞大开的比萨其实很接地气

这里简直是比萨爱好者的天堂，很多难以想象或者在概念中与比萨毫无关联的食材都被选入到比萨食材大军中。吃货网友们形容这里的比萨脑洞大开到让喜欢猎奇口味的人直呼惊喜。

每个外来品牌进驻深圳时，通常会根据当地的口味、饮食习惯作一些本地化的创新，而这家店的用心之处在于将中国不同的地域市场推出不同的本地化创新。针对冬季，餐厅就推出了极具新意的“接地气”的中国风口味菜单，将本土化的特色食材和意大利的元素进行结合。

比萨不仅有孜然羊肉口味、北京烤鸭口味和蜜汁叉烧口味等，还将老干妈、腐乳等食材用在比萨上，让人瞬间有吃“黑暗料理”的感觉。

国民女神“老干妈”这次是比萨上的主角

老干妈辣椒酱作为国民女神，这次的表现也非常惊艳。餐厅推出的“老干妈豆豉青口头盘比萨”是老干妈第一次进军意式料理界。老干妈在比萨中的表现很有魔性，延续了让人上瘾的独特气质。比萨选用老干妈豆豉、腐乳酱、卤味酱等重口味的中式调料，结合青口贝、番茄、芝士、意大利烟肉等纯正意式料理必备食材，大厨用最地道的意式烹饪方法，做出了口味新奇、独具创意的混搭料理。

都说冬日要温补，而温补少不了的就是羊肉。羊肉作为最适合在冬天食用的食材之一，这家比萨店当然也没放过它，新口味“卤味孜然羊肉比萨”，将比萨吃出满满的新疆特色菜的感觉。据介绍，羊肉都来自新疆，上等的羊肉鲜嫩无比，与酥脆的薄饼底结合，孜然十足。再铺上一层马苏里拉芝士，浇上一层特制的卤味酱，用烤甜椒提味，色泽艳丽的樱桃核番茄加以点缀。比萨还没入口，扑鼻的香气就让人食指大动。没想到中西结合的比萨也有如此风味，不显做作，融合得十分自然。

把腐乳加进比萨里，是借鉴了芝士的用处

腐乳在中国北方和南方的口味不尽相同，南方的腐乳微甜而带奶油味，这个味道让大厨想到了一款意大利的山羊芝士。于是便产生了这款使用腐乳酱来代替山羊芝士，搭配来自法国的清香的无花果和意大利烟肉的“腐乳无花果比萨”，的确是非常奇妙。初尝一口，底下的比萨饼十分薄脆，既有嚼劲又嘞嘎脆，口感很赞。

其实比萨的腐乳味道并不是很重，混合在浓香当中，无花果的香甜最令人惊喜，在咸香中突如其来的一股清甜，让比萨的口味变得清新起来，感觉吃再多都不会腻，这款风味独特的比萨融合出鲜咸清甜、奶香馥郁的口感，令人很是喜欢。

意大利街头风味小吃只有这里有？

这家店仅专注于纯正意式pizza，小吃方面也有意式风格。其中比较特别的一款，是发音为“chee-ket-tee”的小吃，是在威尼斯当地一些地道的酒吧才能品尝到的传统小吃。它是面包类小食，个头不大，足够让人在一两口之内吞入口中。斋吃的时候，独特的香气和韧劲能把人俘虏，然而搭配上蘸酱又是另一重风味。蘸酱方面推荐焗蘑菇芝士蘸酱，意大利褐菇及白蘑菇以蘑菇芝士酱焗烤，再洒上荷兰芹末，有点蘑菇浓汤浓缩版的味道。奶香四溢的同时，嫩滑的香菇也很有口感，一起在舌尖产生奇妙的化学反应。

相比焗蘑菇芝士蘸酱，烟三文鱼青瓜蘸酱则是走清新路线的，迎面就是一阵青瓜和三文鱼结合的清新范儿，拌以酸奶、柠檬油、刁草及酸豆而成的蘸酱还带有不同层次的微酸，与三文鱼的鲜甜混合却没有一丝违和，完美相融。两种不同风格的蘸酱，有各自的迷人之处。

吃货团商家召集令

如果你是商家，想要与吃货们亲密互动，试吃新菜或是推荐招牌，请联系我们！我们的邮箱是lhsqjyb@126.com，或者直接勾搭微信公众号：

阁壁

(nd82121212)

采写/摄影：

南都记者董馨

实习生陈炜铭

以下内容由今日头条提供

相关推荐

别总鸡蛋炒西红柿了，鸡蛋和它一起炒，上桌就光盘

 狼之舞 · 38评论 · 刚刚 [相关](#)



猪肉脏中有四样比猪肉还好吃，最后一项小孩却不能吃

 走进别样农村 · 142评论 · 刚刚 [相关](#)



有没有见过这盆菜？只简单地煎了一下，孩子就吃下去两碗饭！

 轻松视角 · 190评论 · 刚刚 [相关](#)



看到这些特别创意的菜，你还有胃口吃下去吗？

 餐饮好声音 · 12评论 · 刚刚 [相关](#)



为什么大家都会觉得北方人不会吃，北方无美食？

 头条问答 · 刚刚 [相关](#)

真正的“秀色可餐”：美女身体可做饭

 中国网 · 110评论 · 刚刚 [相关](#)



豆腐和猪肉这么做是绝配，一上桌就被孩子抢光，天天要我做

 吃货菌团 · 140评论 · 刚刚 [相关](#)



新闻路白领圈天天在刷的牛羊火锅店，就在这里！

 深港在线 · 0评论 · 刚刚 [相关](#)



为喝这杯霸气牛奶草莓，全深圳的女生都涂上了红唇

 食探 · 2评论 · 刚刚 [相关](#)



不要老叫鸡，偶尔也叫只鹅

 Tasty美食 · 0评论 · 刚刚 [相关](#)



首富王健林最爱的一道菜！如何做成？ | 东方美食

 东方美食APP · 72评论 · 刚刚 [相关](#)



吮指酥炸鸡排的做法

 豆果美食 · 38评论 · 刚刚 [相关](#)



正宗白切鸡（八成熟）

 盛世经典视频制作 · 64评论 · 刚刚 [相关](#)



这家汕头牛肉火锅，为什么排队 2 个小时也要吃？

 深港在线 · 43评论 · 刚刚 [相关](#)



卓悦汇下午茶新蒲点，舒服到我想在这里窝一整天！

 食探 · 0评论 · 刚刚 [相关](#)



比酥肉还好吃的炸菌菇

 一颗杨懒懒 · 28评论 · 刚刚 [相关](#)



广东味道之清晖 **STYLE**

 南都自媒体平台 · 0评论 · 刚刚 [相关](#)



九道时尚融合菜，丰富你的圣诞菜谱！（附图解）

 红厨 · 1评论 · 刚刚 [相关](#)



大多数人做鱼时会犯的 **6**个错误

 Trends时尚网 · 20评论 · 刚刚 [相关](#)



专业减肥餐 吃着瘦下来

 味蕾加油站 · 4评论 · 刚刚 [相关](#)

