

阳光下 她面若桃花 是因为你,还是因为意坊?

文 | 王志安之 金梦梦 王丽伟

喜欢吃西餐的朋友,一定对意坊不陌生,位于温州下吕浦一条巷子。他没有张扬的招牌,却很有罗马小巷子里传奇小馆的风采,爆满似乎是它自带的天然属性。几次和瑞城餐饮Boss的聚会中,志哥都听到圈内的大佬对其推崇备至!一直心生向往。

万象城 被誉为瑞安市民的后花园,如今在这后花园里已经聚集了几十家大大小小的餐厅。国庆前夕,意坊也在此开出新店,据说坐拥整个观景台,白天有美食和阳光相伴,夜晚有美酒和夜景呼应,让人坐下就不想走!



于是,选了个阳光明媚的下午,志哥就带着小编们出发了!万象城顶层,一个闹中取静的好地方。推开玻璃门,巨大的露天阳台突然展现眼前,令人豁然开朗。靠近阳台边,你可俯瞰整个三垟湿地。冬日暖阳的天气里,和朋友在露台午餐、下午茶,坐拥蓝天青山好风景。吹着夹带阳光味道的暖风,突然有种豪气迸发,来看看朕为你打下的江山!

几位小编则表示更愿意将此当做剁手血拼完毕后,给嘴巴充电的能量站。要知道,美景哪里看得够,先管住盘中餐再说。

意坊不分餐,像中餐一样大盘大盆地上菜,你一叉子我一勺子地分享。也不用第一道菜吃完撤走盘子再上一道,和中餐一模一样的就餐习惯让人觉得亲切而放松。

餐前面包



法棍切片撒上罗勒叶,二次烘烤至表皮酥脆,内心棉韧,正好抚慰等待大餐的捱挨时间。

南瓜汤



色泽金黄浓稠绵密的南瓜浓汤盛上来之前,大厨们会用牛奶在表面随意地画上几笔,随着端汤上桌的轻微摆动,绽放着暖暖的风情。南瓜泥加入少许盐激发甜味,入口就是浓郁的奶香,随后绵绵的鲜甜粉糯在舌尖蔓延。志哥默默地用勺子把盘子刮得干干净净,替Boss省去了洗碗的时间。

意坊沙拉



传统意大利沙拉里面食材多样,金枪鱼肉、玉米、番茄、蜜豆点缀在水灵翠绿的芝麻菜之间,还撒了切成薄片的芝士。被油醋汁浸软了的意式烤彩椒油亮肥厚,吃起来肉感十足,金枪鱼的咸鲜衬得芝麻菜更加爽脆可口,令人胃口大开。

鲜鱿融合刺未意大利扁面



意大利菜是公认的世界上最浪漫的食物,意式面可谓是将这种浪漫发挥到了极致,麦香纯浓的意大利面包裹住鲜香浓郁的酱汁,鲜虾,蛤蜊,鱿鱼就隐藏在期间,一口一口,仿佛吃下了一座迷你秘密花园,筋道的扁面吸足了带有蒜香与辣椒的汤汁,入口既鲜甜又有嚼劲,诱惑而缠绵。

帕尔玛火腿披萨



披萨分为美式的厚底和意式的薄底。厚底披萨讲究的是面皮松软,而薄底披萨则更以酥脆过人取胜。意坊的披萨,每只都是大厨手工现揉、现烤,走的是地道意大利的制作工艺。当热气腾腾的披萨呈现在面前时,大家早已被芝士香和小麦香深深地吸引了,纷纷抛掉矜持扔下刀叉,迫不及待抓起一块塞入口中,火腿的咸香,芝麻菜的清爽,芝士的浓郁和麦子的香味细腻地融合在一起,那种鲜香味浓且绵软的口感,简直让人幸福得眯起了眼睛!

海鲜汤



开口露肉的蛤蜊,韧性弹牙的鱿鱼圈,晶莹剔透的大虾,还有细嫩软滑的干贝,舀一勺食材丰富的海鲜汤,鲜美中略带辛辣,细细品来,口感却清新到不像话,这是加了白葡萄酒的缘故,不仅可以去腥,更能提出所有食材的鲜味,大海的味道在唇齿间蔓延。

低温烤牛小排



优质安格斯牛小排低温烹调保持原汁原味,将鲜嫩的肉汁和营养牢牢锁住,表层焦香酥脆,一切开,汁水从粉嫩的牛肉中缓缓溢出,直接送入口,浓郁的肉汁瞬间充满口腔,谷饲牛肉独有的奶香味征服味蕾。牛肉本身的滋味就已经足够,空口吃是鲜甜,撒些海盐与黑胡椒口感越发鲜美。色泽金黄的烤土豆角作为配菜也很抢眼,香、浓、粉、糯,受欢迎程度丝毫不比牛排低。

碳烤海鲜综合荟萃



在大口吃肉之后,品尝一道相对少油、轻松的海鲜拼盘,一定是非常明智的选择。营养丰富,肉质鲜嫩的白金枪鱼肉肉质较厚,表层烤的微熟,里面还保留了鱼生的鲜嫩紧实的口感。外皮裹着甜甜的澄亮的酱汁,蘸上大颗粒的海盐,咸味与鲜味形成了最佳的组合,十分美妙。只只阿根廷大红虾傲首挺立,肉质鲜嫩清甜,醇香爽口,连虾壳上都很有滋味。厚实的炭烤章鱼在嘴里的口感仿佛是在吃一块肥瘦相间的牛肉,Q弹有嚼劲,酱汁综合了多种口味,丰富浓厚,让人意犹未尽。

西班牙黑毛猪肋排



志哥的嘴虽没到能区别国外黑猪与中国黑猪的肉质区别,但这一整块的肋排,足以让志哥丧失理智。刷上蜂蜜后炙烤的肋排,显得有点泛黑,但原始的肉香让人魂不守舍,肋排边上肉瘦且薄嫩,甜蜜入口,香浓细腻的肉味弥漫在口中,连手指头都不想放过。

传统意酱千层面



意坊的肉酱千层面,绝对是治愈系的,志哥转了一圈,每张桌上都有它朴实的踪影。所有的秘密都在那层金黄色的芝士焦皮底下,烤盘的边沿黏着圈焦印,一勺挖下去是裹着浓浓肉酱粒和层层香浓芝士的千层面,吸饱了鲜美酱汁,香、糯、鲜、滑,口感华丽地让人落泪,难怪坏情绪什么的会被它一秒治愈。

提拉米苏

意坊的提拉米苏甜酒的醇与咖啡的苦比例搭配很好,像爱情里最好样子,二者相互包容却又不失了彼此,手指饼干的绵密与奶油的幼滑交糅,一层层演绎,传说提拉米苏是一款属于爱情的甜品,吃到它的人,会听到爱神的召唤。



意餐的确是最适合初冬的选择。它没有法餐的正统,也不像日餐那般生冷。深冬越来越近

第一口南瓜浓汤的奶香醇厚,第一勺肉酱千层面的香嫩幼滑,然后一口又一口嚼着酥脆披萨,味蕾的满足很容易令人产生欢愉的情绪,甚至到达另一种层面的高潮。阳光下的她面若桃花,粉腮含春,你猜她是因为你,还是因为意坊?

所以,我觉得至少要带心爱的姑娘来两次,一次给她午间的温暖冬阳,一次给她夜晚的月光烂漫。