



Casa perbellini 12 Apostoli (米芝蓮三星餐廳)

出發日期：2026年11月4日

11天北意臻享【五大城豪華美食藝術環綫】賞珍味

暢遊/ 意大利：維羅納、蒙特納、布隆拿、佛羅倫斯、比薩、帕爾馬、米蘭

閃亮推介：

- ◆ 『尋味北意』米芝蓮星級餐廳盛會巡禮，罕有安排 4 餐米芝蓮3星級盛宴
品嚐令人垂涎的珍饈美饌及美酒佳釀，深入傳統與創新的美食文化
- ◆ 『國際品牌星級酒店，注入了生活感與奢華元素』
沿途入住豪華氣派精品酒店及5星級酒店，盡情享受奢華時光。
- ◆ 『茱麗葉的故鄉』維羅納
莎士比亞筆下《羅密歐與茱麗葉》的故鄉，到訪茱麗葉之家，感受浪漫與歷史交織。
- ◆ 『車迷必訪』法拉利博物館
在法拉利的故鄉追尋躍馬傳奇的起源，由內至外欣賞名驅之美。
- ◆ 『大學之母』布隆拿
意大利的美食心臟及全球最古老的大學的所在地。
- ◆ 『文藝復興的發源地』佛羅倫斯
文藝復興的發源地，擁有聖母百花大教堂的紅磚穹頂，達文西、拉斐爾等巨匠真跡。
- ◆ 『時尚與設計之都』米蘭
全球公認時尚之都，在世界頂級購物街—蒙特拿破崙大街盡享購物之樂。



Tour code: EWMM11K



「賞」話您知

【著名美食及旅遊專欄作家紀曉華Walter KEI帶您品味北意大利】

香港著名美食及旅遊專欄作家-紀曉華先生 (Walter KEI)，熱愛周遊列國，品嚐各地美食。他曾為香港各大電視台及電台等媒體，擔任旅遊及餐飲節目主持人及嘉賓，包括「瀟灑走一回」、「紀好世界」等等。



意大利精選奢華酒店：尊貴享受，豪華氣派，非凡住宿體驗。

【維羅納】連續2晚入住 Byblos Art Hotel Villa Amistà

酒店坐落於佔地五英畝，精心修剪的花園中，是一座宏偉的經典威尼斯風格別墅，完美融合古典與現代藝術。

所有客房均獨具特色，通過使用色彩鮮豔的織物、傢具以及原創畫作，巧妙地營造出獨特風格。

酒店餐廳(Amistà Restaurant) 榮獲米芝蓮一星，選用頂級食材，部分就產自酒店花園，充分展現了當地美食的魅力。



【蒙特納】入住 Casa Maria Luigia

由名廚 Massimo Bottura 傾力打造的鄉間莊園，酒店獲米芝蓮星鑰酒店3星肯定，僅設12間客房，其充滿活力的精品風格室內設計，以及一系列高品質的現代家具和當代藝術品使其既顯得私密溫馨，卻絲毫不顯沉悶。酒店餐廳(Al Gatto Verde) 榮獲米芝蓮一星。翌日提供的早餐亦以其豐盛、高品質和精心安排而聞名，被譽為“全世界最好的款待”之一。



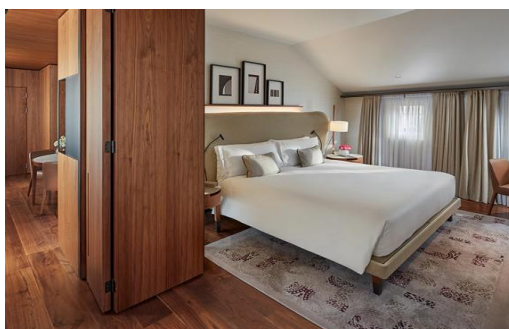
【佛羅倫斯】連續3晚入住 FH55 Hotel Villa Fiesole

酒店坐落在佛羅倫斯上方風景秀麗的山林小鎮—菲耶索萊，由一座19世紀別墅改造而成，擁有俯瞰佛羅倫斯景色的絕佳視野，酒店共有32間客房，房間各有特色及景觀。



【米蘭】連續2晚入住 5星級 Mandarin Oriental Milan

坐落於米蘭時尚區核心地帶，步行即可抵達蒙特拿破崙大街，卻巧妙避開城市喧囂。酒店巧妙融合了四座經過精心修復的18世紀優雅建築，由Antonio Citterio設計，提供私密低調的頂級奢華體驗。



《Casa perbellini 12 Apostoli》

米芝蓮三星餐廳 ❀❀❀

主廚 Giancarlo Perbellini 重返年少學藝之地，在這座擁有275年歷史的建築中，以現代手法重新詮釋意大利傳統風味。餐廳由名設計師 Patricia Urquiola 操刀，保留18世紀壁畫與羅馬地窖遺跡，營造出歷史與當代交織的優雅氛圍。

在此打造「Casa」概念(意大利語意為“家”)，招牌菜「Il mio wafer」— 芝麻脆餅搭配鱸魚塔塔、山羊奶酪與甘草，二十年來從未改變，完美詮釋主廚對味道的極致追求。



《Enoteca Pinchiorr》

米芝蓮三星餐廳 ❀❀❀

這間傳奇餐廳藏身於17世紀宮殿中。於1972年創立，從一間附設廚房的小酒吧，蛻變為意大利頂級餐廳之一。

主廚 Riccardo Monco 扎根於托斯卡尼，將意大利的深厚傳統，以當代的個人視角重新演繹。在 Enoteca Pinchiorri，烹飪不是為了創新而創新。每一道菜的唯一使命，是取悅味蕾。

從迎賓到入座、從菜單解說到侍酒服務，身穿西裝的服務團隊在各桌間優雅穿梭，每一個細節都從容不迫，讓人沉浸於一場流暢而尊貴的用餐體驗。

《Enrico Bartolini al Mudec》

米芝蓮三星餐廳 ❀❀❀

餐廳座落於米蘭 Mudec 文化博物館三樓，由意大利擁有最多米芝蓮星星的主廚 Enrico Bartolini 主理。餐廳入口空間客廳區以書架、沙發營造「回家」般的親切感；主廳則優雅沉穩，壁板與冷色調彰顯精準嚴謹。

主廚的烹飪哲學是「BE Contemporary Classic」—以當代手法詮釋經典傳統，不為創新而創新，只為取悅味蕾。這位偉大的主廚非但沒有停下腳步，反而與駐店主廚Davide Boglioli攜手，繼續創作新菜品。以優雅從容的款待，讓每位賓客感受如歸的溫暖。



《Osteria Francescana》

米芝蓮三星餐廳 ❀❀❀

Osteria Francescana 位於「美食天堂」蒙特納，是該地區唯一獲得米芝蓮三星最高榮譽的餐廳。

主廚 Massimo Bottura 被譽為「意大利廚神」，顛覆傳統、充滿藝術性的料理風格聞名全球。

Osteria Francescana 不是一家傳統的意大利餐廳，而是一場以食物為媒介的當代藝術展—它挑戰你對「意大利菜」的所有固有認知，用幽默、情感和哲學重新定義高級餐飲。



《Seta》

米芝蓮二星餐廳 ❀❀

Seta 是位於米蘭文華東方酒店內的米芝蓮二星餐廳，以現代意大利料理為核心。

主廚 Antonio Guida 1972 年出生於意大利南部普利亞大區，他的烹飪融合了南意家鄉的熱情與國際視野。他曾於巴黎三星餐廳 Pierre Gagnaire、佛羅倫斯 Enoteca Pinchiorri 等頂尖廚房歷練，2010 年在托斯卡尼 Il Pellicano 餐廳首次獲得米芝蓮二星。2015 年加入米蘭文華東方酒店，2017 年帶領 Seta 摘下二星，並維持至今。

他的料理精準、優雅、充滿文化底蘊，技術紮實卻從不冷漠，味道深刻卻不浮誇。

《Andrea Aprea》

米芝蓮二星餐廳 ❀❀

在米蘭的美食版圖中，Andrea Aprea 餐廳猶如一座優雅與烹飪技藝的燈塔。

在米蘭市，主廚 Andrea 的藝術才華、熱情與執著完美融合，於這城市成就了他職業生涯的重要里程碑—米芝蓮二星的肯定。

Andrea 擅長將他的出生地拿坡里的烹飪傳統與現代高級料理的創新理念巧妙融合，引發體驗中不同層面包括記憶、視覺、嗅覺和味覺之間的交流，呈現一種全新的感知真理，在古老與現代之間找到平衡。



《Al Gatto Verde》

米芝蓮一星餐廳 ✿

餐廳在名廚Massimo Bottura於蒙特納精心打造的 Casa Maria Luigia內，Al Gatto Verde餐廳四周環繞著玉米和苜蓿田、高大的橡樹、葡萄園。

主廚Jessica Rosval的烹飪理念圍繞著火焰展開，呈現出賞心悅目且令人垂涎的佳餚。她秉持著選用當地最優質食材和莊園自有農場出產的農產品的理念，運用獨特的烹飪技法，在明火上烹製出別具一格的美味。

餐廳服務熱情周到，加上令人驚喜的餐酒搭配，為優雅的美食之旅錦上添花。



《Gucci Osteria》

米芝蓮一星餐廳 ✿

Gucci Osteria 是由時尚名牌Gucci 攜手米芝蓮三星名廚 Massimo Bottura 合作創造的當代意式高級餐廳品牌，將時尚美學與精緻餐飲完美融合。

首間餐廳於 2018 年在佛羅倫斯Gucci Garden開幕，以復古華麗的壁紙、絲絨座椅與品牌經典元素，營造出如劇場般的沉浸式用餐體驗。

菜單由 Bottura 旗下廚師團隊主理，以現代手法重新演繹意大利傳統料理。

《Iris Ristorante》

米芝蓮一星餐廳 ✿

餐廳坐落在維羅納一座輝煌的 15 世紀建築內，由主廚 Giacomo Sacchetto 經營，菜式以正宗的當地美食為主，注重食材及其產地，並專注於永續發展。

這座歷史建築擁有羅馬建築典型的「魚骨」石砌地板與拱形天花板，與餐廳的當代簡約裝潢形成迷人對比。

開放式廚房位於餐廳盡頭，盡收眼底，使其成為該地區最優雅的餐廳之一。

主廚Giacomo Sacchetto的烹飪風格強調「味道必須清晰，菜餚必須能被理解」。





Rinuccio 1180 餐廳

餐廳位於Antinori nel Chianti Classico 酒莊屋頂，環境優美，擁有寬敞的全景窗，賓客可在此飽覽周圍綿延起伏的山丘、橄欖樹林和古老教堂的迷人景色。

餐廳以Antinori家族的祖先 Rinuccio Antinori 的名字命名。

Rinuccio 1180 展現了基安蒂地區非凡的風景，同時賓客們可以品嚐到完美和諧的美食特色和葡萄酒。透過這片土地上的特產，體驗視覺和味覺的雙重享受。



法拉利博物館

見證躍馬王者的輝煌傳承：從早期傳奇賽車到現代F1戰駒，搭配Enzo、F40、LaFerrari等經典超跑。館藏引擎演進、冠軍獎盃與技術文檔，可體驗F1模擬器與工廠參觀。

走進紅色世界，感受競速靈魂、工藝美學與意式激情。

Antinori nel Chianti Classico 酒莊

至今已傳承 26 代、擁有 600 多年釀酒歷史的托斯卡尼 Antinori 家族，不僅是意大利著名的貴族世家，更是首屈一指的葡萄酒業巨擘，在意大利葡萄酒業界地位超然！

其中，位於基安蒂 (Chianti) 葡萄酒產區的 Antinori nel Chianti Classico 酒莊，以融入葡萄園綠色緩丘的創新建築設計，展現出尊重自然風土、與土地密不可分的永續理念。

酒莊佔地 4.6 公頃，不僅擁有環繞緩坡主建築的葡萄園，還設有釀酒廠、酒窖、葡萄酒商店、屋頂餐廳Rinuccio 1180等，整座酒莊的建築設計很有劃時代風格，每一角落都充滿著驚喜！



茱麗葉之家

茱麗葉之家位於意大利維羅納，是一棟13世紀建築，傳說為莎士比亞劇中茱麗葉的故居。

庭院中的茱麗葉銅像據說觸摸右胸能帶來愛情好運，那座著名的露台更吸引無數戀人前來朝聖。

牆上滿是遊客留下的愛情誓語，整座房子洋溢著浪漫與傳說的氛圍。



由於航班起飛時間為凌晨，因此集合時間為出發前一天晚上

第1天 11月4日	香港 → 米蘭(意大利) ~ 維羅納 Hong Kong → Milan(Italy) ~ Verona
--------------	---

是日集合於香港國際機場，由尊賞假期專業領隊陪同下，乘坐國泰航空直航飛往意大利米蘭。

航班抵達後，前往午餐及「愛之城」維羅納。

↪：Byblos Art Hotel Villa Amistà 酒店或同級

早餐 ---	午餐 當地餐廳	晚餐 Amistà (米芝蓮一星餐廳)
-----------	------------	----------------------------------

第2天 11月5日	維羅納~茱麗葉之家 Verona ~ Juliet' s House
--------------	---------------------------------------

🏰**茱麗葉之家**：維羅納的愛情聖地。13世紀中世紀建築，相傳是茱麗葉的故居。庭院中矗立著茱麗葉銅像，傳說觸摸其右胸可帶來愛情好運。

註：如因維修或臨時關閉無法入內參觀，將改為外觀拍照。



↪：Byblos Art Hotel Villa Amistà 酒店或同級

早餐 酒店餐廳	午餐 Casa Perbellini 12 Apostoli (米芝蓮三星餐廳)	晚餐 Iris Ristorante (米芝蓮一星餐廳)
------------	---	---

第3天 11月6日	維羅納 ~ 蒙特納 ~ 法拉利博物館 Verona ~ Modena ~ Ferrari Museum
--------------	--

🏎️**法拉利博物館**：位於馬拉內羅的法拉利總部旁，是車迷的紅色聖殿。館內展示歷代F1冠軍賽車、經典超跑如F40與Enzo，以及珍貴引擎與獎盃。



↪：米芝蓮3星鑰 Casa Maria Luigia Hotel 酒店或同級

早餐 酒店餐廳	午餐 Osteria Francescana (米芝蓮三星餐廳)	晚餐 Al Gatto Verde (米芝蓮一星餐廳)
------------	---	--

第4天 11月7日	蒙特納 ~ 布隆拿 ~ 佛羅倫斯 Modena ~ Bologna ~ Florence
--------------	---

布隆拿：意大利的美食心臟與「大學之母」。這座紅磚古城擁有62公里世界遺產拱廊、歐洲第二大中世紀城區，以及全球最古老的大學。



↪：FH55 Hotel Villa Fiesole 酒店或同級

早餐 酒店餐廳	午餐 I Portici (米芝蓮一星餐廳)	晚餐 Enoteca Pinchiorri (米芝蓮三星餐廳)
------------	-------------------------------------	--

第5天 11月8日	佛羅倫斯~市內觀光~巴傑羅博物館 Florence ~ City tour ~ Bargello Museum
--------------	--

佛羅倫斯：佛羅倫斯是意大利托斯卡尼大區首府，歐洲文藝復興的發源地，被譽為世界藝術之都。整個舊城區被列為世界文化遺產，擁有聖母百花大教堂、巴杰羅美術館等重量級景點，融合藝術、建築與美味托斯卡尼料理。



🏰**巴傑羅博物館**：是一座始建於1255年的古老城堡式建築，曾做為市政廳、兵營與監獄，1865年改為國立美術館，現藏大量哥德與文藝復興時期的雕塑與工藝品。



↪：FH55 Hotel Villa Fiesole 酒店或同級

早餐 酒店餐廳	午餐 Gucci Osteria (米芝蓮一星餐廳)	晚餐 Ristorante Serrae (米芝蓮一星餐廳)
------------	---	---

第6天
11月9日

佛羅倫斯~ Antinori nel Chianti Classico酒莊
Florence ~ Antinori nel Chianti Classico
Winery

🏰 Antinori nel Chianti Classico 酒莊: 由安蒂諾里家族打造, 建築融入基安蒂丘陵, 標誌性「螺旋坡道」以耐候鋼盤旋連接葡萄園與酒窖, 是朝聖葡萄酒文化必遊之地。



👉 : FH55 Hotel Villa Fiesole 酒店或同級

早餐 酒店餐廳	午餐 酒莊餐廳 Rinuccio 1180	晚餐 Degusteria Italiana (米芝蓮推介餐廳)
------------	-----------------------------	--

第7天
11月10日

佛羅倫斯~比薩~比薩斜塔~帕爾馬
Florence ~ Pisa ~ Tower of Pisa ~ Parma

🏰 比薩斜塔 : 中古世界七大奇蹟之一, 始建於 1173 年, 設計為垂直建造, 但在工程開始後不久便因地基不均勻和土地鬆軟而傾斜, 現在每年傾斜約 1 毫米。



👉 : NH Parma 酒店或同級

早餐 酒店餐廳	午餐 V. Beny	晚餐 Trattoria Ai Due Platani
------------	---------------	--------------------------------

第8天
11月11日

帕爾馬~帕爾馬火腿工廠~米蘭
Parma ~ Parma Ham Factory ~ Milan

🏰 帕爾馬火腿工廠: 帕爾馬火腿是意大利頂級風乾生火腿, 色澤粉紅、油脂分布均勻, 只以海鹽醃製, 在山上自然風乾熟成。



👉 : 5星級Mandarin Oriental, Milan酒店或同級

早餐 酒店餐廳	午餐 Podere San Faustino (必比登推介)	晚餐 Seta (米芝蓮二星餐廳)
------------	--------------------------------------	-------------------------

第9天
11月12日

米蘭~米蘭大教堂~自由活動
Milan ~ Duomo di Milano ~ Free for Shopping

米蘭: 是公認的世界時裝之都, 多個國際時尚品牌在此設點, 是購物首選的地方。



🏰 米蘭大教堂: 名列世界五大教堂之一。拿破崙 1805 年攻打意大利後於教堂舉行加冕儀式。歷經六個世紀才建成, 達芬奇為這座建築發明了電梯, 極盡繁複精美。

👉 : 5星級Mandarin Oriental, Milan酒店或同級

早餐 酒店餐廳	午餐 Andrea Aprea (米芝蓮二星餐廳)	晚餐 Enrico Bartolini al Mudec (米芝蓮三星餐廳)
------------	---------------------------------	--

第10/11天
11月13-14日

米蘭→香港
Milan → Hong Kong

早餐後, 前往機場乘坐國泰航空直航飛返香港。航機於第11天安抵香港, 旅程至此完滿結束!

早餐 酒店餐廳	午餐 ---	晚餐 ---
------------	-----------	-----------

註: 報名前請參閱本公司或網頁 http://www.premiumholidays.com/tour_terms/ 內之最新版本的重要責任及細則條款。美食團注意事項: 午、晚餐應用餐時間一般約為3小時, 行程表上之景點參觀安排或會根據當時實際情況而調整, 敬請留意。上述之膳食安排, 如遇節日、裝修或特殊情況, 將安排其他膳食替代 | 行程及膳食之先後次序, 會按當地實際情況而可能有所改動, 如遇特殊情況下關閉或假期或門票售罄, 將會以其他節目代替 | 如遇展覽會或其他特殊情況而未能提供行程表上的城市或酒店住宿, 將安排鄰近或週邊城市之同級酒店住宿, 客人不得藉此要求退款或賠償 | 若紀曉華先生, 因個人身體狀況或其它不能遇見因素導致未能隨團, 客人不能藉此退出, 敬請見諒。以上所有圖片及地圖只供參考。 🏠入內參觀 📷外觀拍照 🎫自費節目 🛏下榻酒店 EWMM11K_260512

Facebook Premium Holidays 尊賞假期 Instagram Premiumholidayshk 電話查詢: 2115 9828

如對服務質素有任何意見, 歡迎電郵至 suggestion@premiumholidays.com 牌照號碼: 353894

尊賞·專享·超越您所想

旅行團·主題旅遊·郵輪假期·專列火車·商務及獨立組團