

地道酒館 正統意西小食

意大利人稱小食為Spuntini，款式跟西班牙的Tapas相似，當地人都愛相約朋友到酒吧暢飲，分享小食。最近中環伊利近街開了兩家餐廳酒館，各自主打傳統意大利和西班牙小食，以及經典雞尾酒。客人邊喝酒，邊品嚐滋味地道美食，確是人生一大享受。

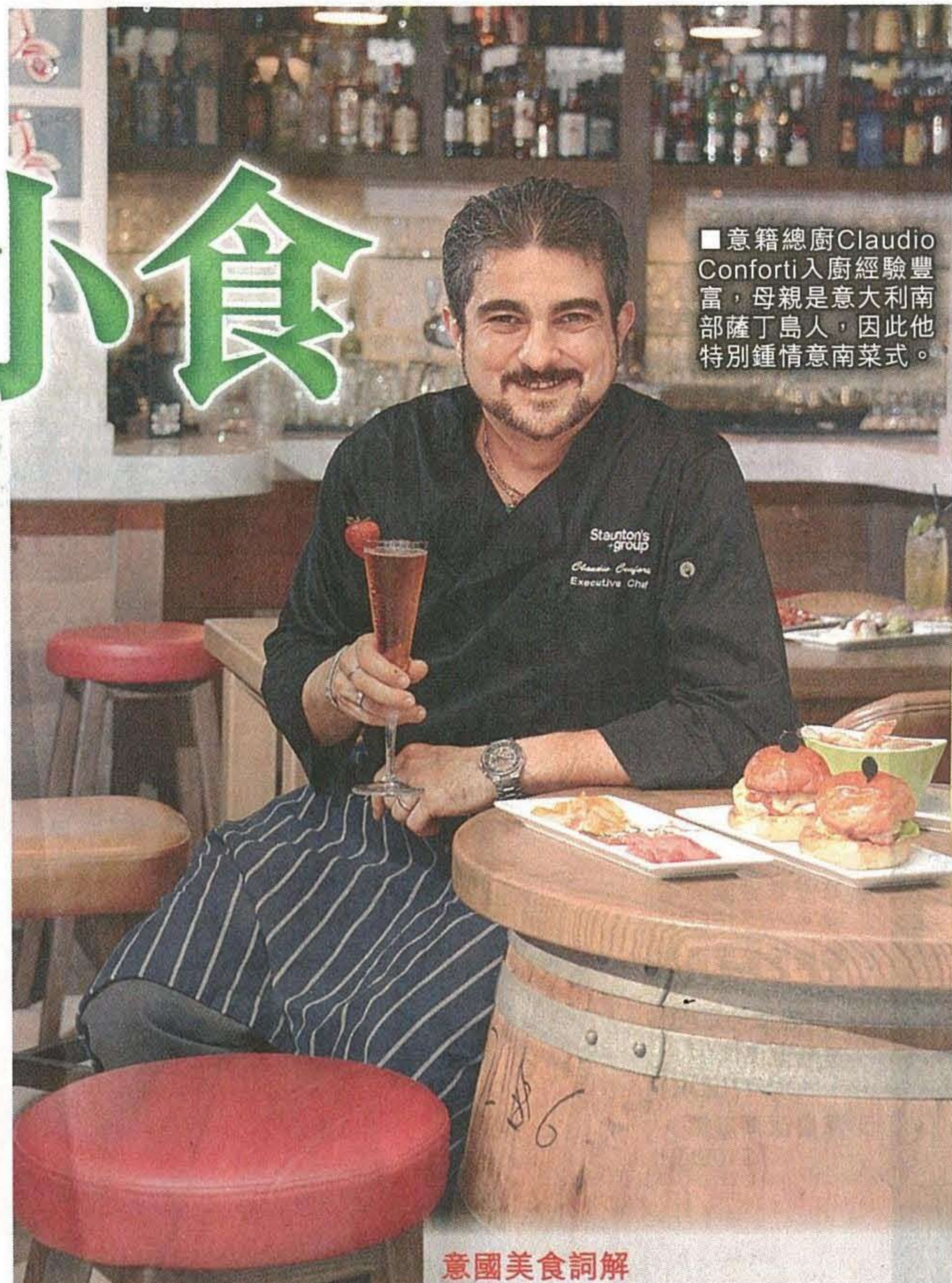
文：趙志雄 圖：蔡建新、黃頌偉

主餐區設計別出心裁，以柚木色裝潢配搭紅、綠色沙發椅，加上淡黃燈光和日光照入室內，悠閒舒適。打開餐牌，每道菜式都標明出自哪個省份，例如薩丁尼亞的烤乳豬、西西里島的海鮮和坎帕尼亞的拿破里薄餅等，小記推介即焗薄餅，餅身薄脆，厚度約有二至四毫米，柯打後十分鐘便可上桌，入口香脆不膩。

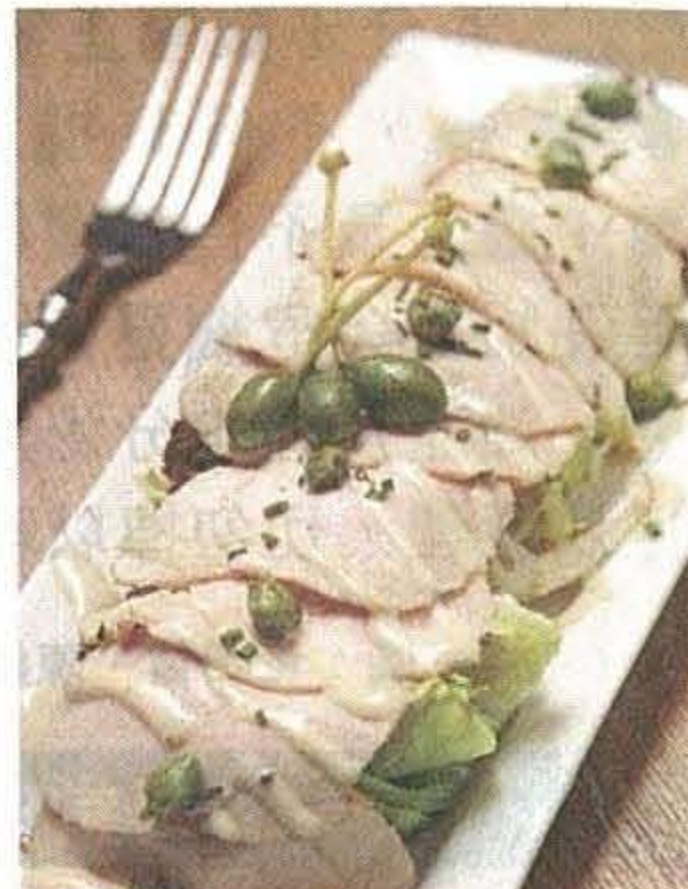
餐廳分為主餐區和酒吧區，酒吧區有二十款傳統Spuntini供應，為保留地道風味，大廚引入意國芝士、橄欖油、水欖、番茄醬和鹽醃魚入饌。當中以南意小食最為特別，多用豬肉和海鮮造成，例如沙樂美腸拼盤，便以五種意國豬肉炮製，口感豐富。醃魚拼盤有齊鹽醃劍魚片、吞拿魚片和鯷魚，鹹鮮惹味，非常開胃。意式雞尾酒有不少選擇，包括Tuscan Cooler、Italian Old Fashion等經典口味。南意天氣炎熱，當地人愛喝消暑飲品Granita，即意式沙冰，新店改良為雞尾酒沙冰，香甜帶酒香味，值得一試。

近年紐約和倫敦出現了不少Spuntino's Bar，專門供應意式小食和酒品，成為一股飲食新潮。Spuntini是意大利語，泛指小食，起初沒佐酒的意思，但意大利人愛與朋友飲酒聊天，一起分享小食，令Spuntini漸漸成為酒吧名字。上星期開業的Nico's，供應傳統意國小食，由擁有二十六年經驗的意籍總廚Claudio Conforti主理。他表示，意大利Spuntini和西班牙Tapas的款式相似，均有凍肉拼盤、香脆炸物等，分別在於選用不同食材入饌。

意國風味鹹鮮開胃



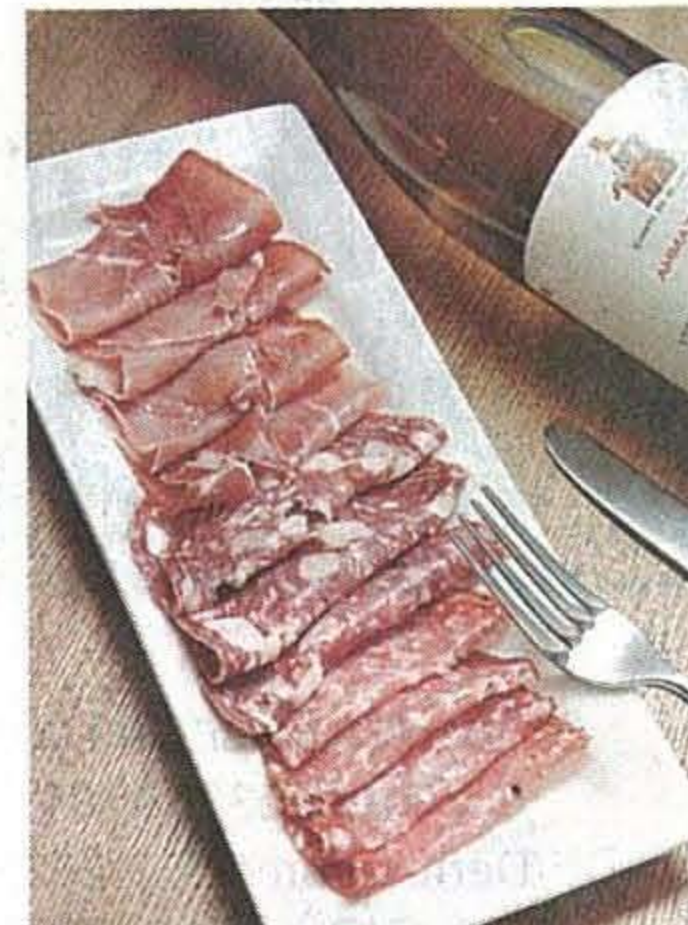
意籍總廚Claudio Conforti入廚經驗豐富，母親是意大利南部薩丁島人，因此他特別鍾情意南菜式。



Arista Tonnata \$88(小食)
 燒豬柳切成薄片，蘸吞拿魚醬，與沙律菜同吃。



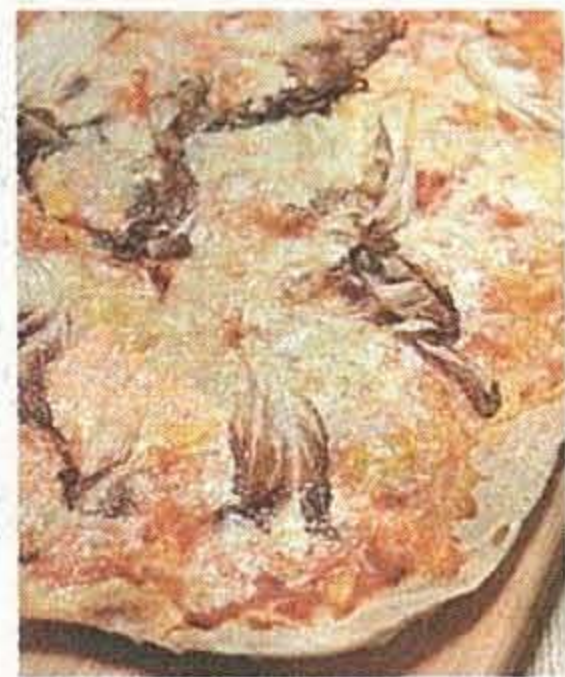
醃魚拼盤 \$58(小食)
 鹽醃劍魚片、吞拿魚片和鯷魚，各有獨特鹹鮮味。



莎樂美腸拼盤 \$58(小食)
 由五款意國豬肉製成，佐酒一流。



意式西瓜沙冰 \$68
 以西瓜味沙冰、伏特加調製成冰涼雞尾酒。



紅菊苣芝士薄餅 \$108(主菜)
 即叫即焗，餅身薄脆，散發芝士香味。



薩丁尼亞烤乳豬 \$188(主菜)
 烤乳豬肥瘦適中，外皮特別香脆。



香腸牛肝菌醬雞麵 \$108(主菜)
 鮮製麵條富彈性，蛋味香濃。

意國美食詞解

Q: Aperitivo、Antipasti和Spuntini有甚麼分別？
 A: 意籍大廚Claudio表示，Aperitivo解開胃美食和飲品，一般指提升食欲的飲料如雞尾酒。Antipasti意思是餐前頭盤。Spuntini泛指小食，全日供應，分量比頭盤少。

Info Nico's Spuntino Bar + Restaurant
 地址：中環伊利近街49號地下
 查詢：2978 3949



氣氛輕鬆的酒吧區，最適宜三五知己聊天分享小食。



■餐廳樓底特高，裝潢富歐陸色彩。
 ■總廚為客人即切Serrano風乾火腿。

Croquettes \$78
 外皮香脆，內有香滑芝士醬和Serrano火腿。

Info WTF
 地址：中環蘇豪伊利近街9號地下
 查詢：2559 0218



傳統Tapas 豐富香脆
 在伊利近街北段，早前開了家名為WTF的酒館，總廚入廚逾二十年，有一半西班牙血統，並曾在當地餐廳工作，擅長製作西班牙Tapas。店內有超過三十款傳統Tapas，包括炸魷魚圈、Iberico火腿、釀入芝士和火腿的Croquettes、西班牙Serrano火腿切肉、烤沙甸魚等，選擇豐富。醬汁是自家製造，推介經典醬汁Aioli，以蒜、蛋和橄欖油調成，微酸奶滑，適合伴炸物品嘗。餐廳有各式酒品供應，必試有汽葡萄酒CAVA和傳統雞尾酒Sangria，前者選用西班牙Ferrari品牌出品，後者以紅酒或白酒混合白蘭地、果汁，帶果甜味易入口，適合女士品嘗。
 新店開業不久，吸引不少西班牙人幫襯，有客人在牆上黑板寫上西班牙文，盛讚味道正宗。此店樓底特高，帶歐陸色彩，牆上的拼貼畫是店主自行創作，為餐廳增添一份藝術氣氛。

1. 炸薯仔配Aioli醬 \$68
 炸薯仔蘸辣茄醬及Aioli醬品嘗，香口不膩。
2. 雞尾酒Sangria \$65
 以葡萄酒混合白蘭地、甜酒和果汁，是西班牙傳統飲品。
3. 烤沙甸魚 \$78
 沙甸魚烤熟後，甘香味美。
4. 炸西班牙Manchego芝士 \$78
 產自西班牙的Manchego芝士，炸香奉上，非常惹味。

