



**煙燻香魚拼盤 \$58**

薄滑的吞拿魚片、劍魚片和原隻鯉魚放在室溫風乾一年，將魚肉去除油脂後以鹽粒醃製，反覆將滲出來的魚汁及鹽水撒在魚肉，陣陣鹹香勁入味！



**Watermelon Granita  
Cocktail \$68**

將砂糖及凍水溶入新鮮 Watermelon Juice 雷成冰塊，加入少許檸檬皮及伏特加，刨冰機「擻」一聲，即涼透心！



**燒豬柳伴吞拿魚醬 \$48**

新鮮的豬里脊肉來自意大利走地豬，鑊切成薄片，仍可吃出現香和嫩滑的口感，吞拿魚醬酸酸甜甜，提升了豬柳的肉香，好味！

## 首創意式小食吧 歎盡經典意菜

中環

近年西班牙 Tapas 熱潮襲港，原來意大利都有類似的小食叫 Spuntini，同樣是一碟碟輕怡小食，未肚餓可當點心吃，多叫幾個便是正餐，是真正的「時時食」。這間主打意式小食的餐吧，總廚 Claudio 是意大利人，擅長做經典意式小食如酥炸海鮮和意式香蒜包 Bruschetta，其中一些小食如芝士拼盤及酥炸牛肝菌更設有大小份量。餐廳八成以上的食材都是從意大利直接入口，主菜餐牌則涵蓋了西西里、Sardinia Island 等五個意大利主區的传统美食。值得一提的是，店內的 Gelato 有 iScream 為其獨家研製的杏仁脆餅 Cantuccini 及意大利甜酒 Vin Santo 口味。嘴饞的人眼闊肚窄，何不柯打幾個 Spuntini 來個 all-day dining？



**酥炸海鮮 \$68**

香脆的外層用上混合香草及麵包屑，裡邊的龍蝦肉陣陣蒜香味，配以酸酸的他他醬特別靚買！另可選魷魚、小香魚、生蠔或、鱈魚肉。



全店可容納60人，真皮梳化椅坐得舒服，牆上的畫作加酒瓶，富現代感的設計在柔和的燈光下，散發著點點傳統氣息。

行政總廚 Claudio Conforti 的家人於佛羅倫斯經營家族式餐廳，對傳統意菜瞭如指掌。



--- Nico's Spuntino Bar + Restaurant • 地址：中環蘇豪伊利近街49號地下 • 電話：2978 3949

• 平均消費：\$270/位 • 營業時間：星期一至日 11:30am-12mn • 備註：設加一，收信用卡