

政總廚 Claudio Conforti，來自意大利佛羅倫斯的行港工作已12年了。



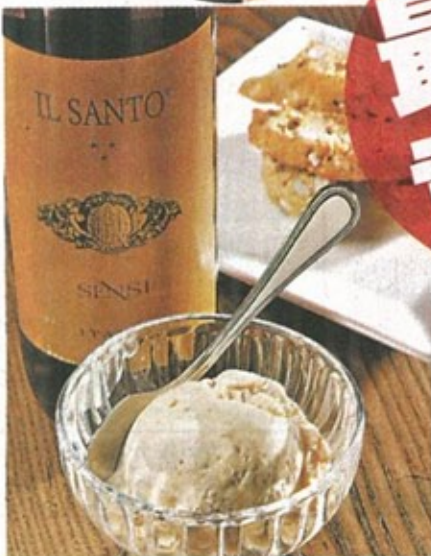
意大利菜之中，薄餅、意粉、雪糕，都能獨當一面開設專門店，而當地近年流行將小吃「自立門戶」，成為意式小食吧 (Spuntino Bar)。此風吹到香港，新開業的 Nico's Spuntino Bar + Restaurant，由意籍主廚介紹給大家認識他的家鄉小食。

▼用餐區牆上掛着幾幅郵票設計的掛畫，紅、綠皮革梳化椅與木質餐枱，氣氛輕鬆自在。



最潮意式

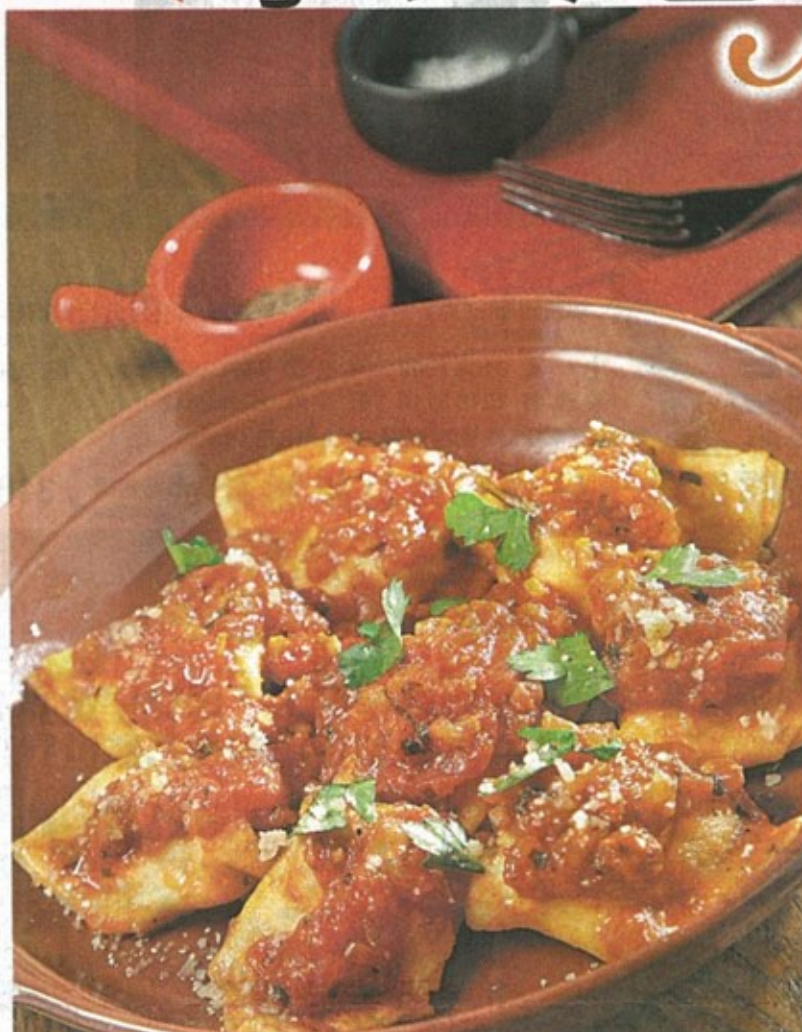
小食吧 Nico's



▲Nico's獨家口味的 Gelato 意大利雪糕 (\$30/球)，取意大利杏仁脆餅 Biscotti 配甜酒 Vin Santo 的傳統組合，製成香甜帶微微酒精、有杏仁粒的口味，很獨特。



▲風乾吞拿魚沙律 (\$88/大)：即 Carpaccio，用風乾 6 個月的意國吞拿魚，味道特別濃，切成薄片，口感柔軟，可配以清甜的西瓜與伏特加調配而成的 Granita 雞尾酒。



▲番茄羅勒醬伴意式肉餡雲吞 (\$188/大)：屬普利亞式食品，意式雲吞餡是豬肉腸及牛肉各半，淋上番茄香草醬，質地軟熟，十分香濃。

▼意式烤乳豬 (\$188)：意大利名為 Porceddu，用澳洲放牧乳豬以香草、海鹽及橄欖油來醃味，再鋪在 Myrtle 葉上烘烤。皮特別香脆，肉身相當嫩滑。



Nico's Spuntino Bar + Restaurant
地址：中環伊利近街49號地下
電話：2978 3949
營業時間：10:30am-凌晨1am
每人平均消費：午餐\$150，晚餐\$300
交通：港鐵中環站D2出口
泊車：中環中心停車場

坐落在蘇豪區自動扶手電梯的街口位置，Nico's Spuntino Bar + Restaurant 與同集團的 Staunton's Wine Bar & Cafe，同樣難以不受到注目。沒有一副重門深鎖，從開揚的正門可一窺內貌，一邊是用餐區，另一邊是酒吧和 Gelato 專櫃。

用餐區清一色無枱布或圓或方的木枱，配上意國國旗的紅、綠皮革梳化椅，牆上以意國建築物、人物為主題的畫作，彷彿將大家帶到這個輕鬆、悠閒的長靴國度。

香港人對 Spuntino Bar 之名未必熟悉，其實意大利文 Spuntino 解作小食，Spuntino Bar 便是以小食為主題的酒吧，適合在正餐前甚至任何時候享用，此概念從當地蔓延至紐約、倫敦。模式與日本居酒屋、西班牙 Tapas Bar 其實頗類似，同時與意國人自己的「歡樂時光 (Aperitivo Moment)」似乎是異曲同工。

「兩者形式是很接近，不過 Aperitivo Moment 吃的是簡單的開胃菜，而 Spuntino 是多元化，食材也較為講究。」帶着重意大利口音的行政總廚 Claudio Conforti 解釋，他來自佛羅倫斯，已經有 26 年入廚經驗。

南意風味

「我選用的大多數是當地產物，像 Burrata 芝士配沙律菜、風乾吞拿魚造成 Carpaccio、半豬肉腸半牛肉造成的漢堡等，都是很地道的意式小食。」配以意大利 Ferrari 有氣酒調校成的特酒，或名為 Granita 的意式果汁刨冰飲品，更有意國風味。

雖然 Claudio 出生於浪漫的翡冷翠，但由於母親是薩丁尼亞 (Sardinia) 人士，他也熟悉南意的烹調。所以他所設計的餐牌，除了分門別類：頭盤、薄餅、意粉 (分為乾身及鮮製)、意大利飯、主菜及甜品，還在菜式旁邊註明來自南意的哪一省區，讓客人對意國的風土飲食習慣有更多了解。

「我揀選了 5 個省的菜式，每一省也有自己的飲食特色。普利亞 (Apulia) 盛產橄欖，它的橄欖油、鮮意粉很有名；卡拉布里亞 (Calabria) 最多辣椒，所以出產火腿、Salami 都是辣的；坎帕尼亞 (Campania) 的番茄和 Mozzarella 芝士最優質，所以首都拿波里的薄餅名聞世界是有理由的；西西里是海鮮天堂，檸檬更是新鮮；而薩丁尼亞出產多種芝士，傳統的意式烤乳豬 Porceddu 正是當地著名菜式，是用當地種滿的 Myrtle 葉來烘烤。」Claudio 說，「飯後記得要一嘗 i-Scream 的 Gelato 大師 Paolo 為餐廳獨家研製的 Nico's Gelato。」果然夠精采呢！



▲Burratina Fresca (\$68/小)：把軟身的 Burrata 芝士切開成「流沙」狀態，滑溜軟綿綿的水牛奶香，與綠色的香草醬或橙色的番茄醬同吃，也很清新，宜搭配 Ferrari 有氣酒特飲 Pinky Royale。

中文可譯作炸芝士麵包 (\$98)。
是卡拉布里亞的傳統頭盤菜式。它賣相像麵包，脆皮外層，內餡是名為 Caciocavallo Silano 芝士，是在意大利南部生產的煙牛奶芝士，故此味道特別濃郁鹹香，軟滑有韌性，還配以炸蔥，會更惹味。



炸蔥