

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



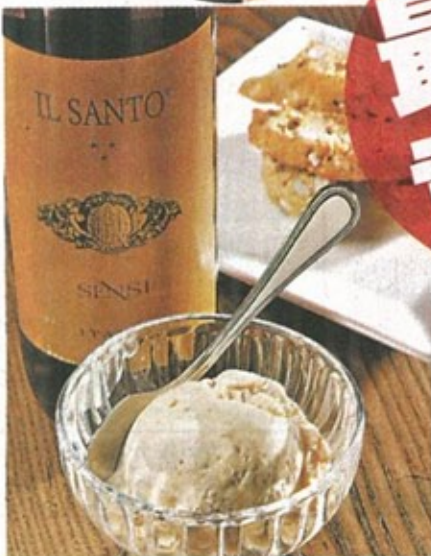
意大利菜之中，薄餅、意粉、雪糕，都能獨當一面開設專門店，而當地近年流行將小吃「自立門戶」，成為意式小食吧 (Spuntino Bar)。此風吹到香港，新開業的 Nico's Spuntino Bar + Restaurant，由意籍主廚介紹給大家認識他的家鄉小食。

▼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

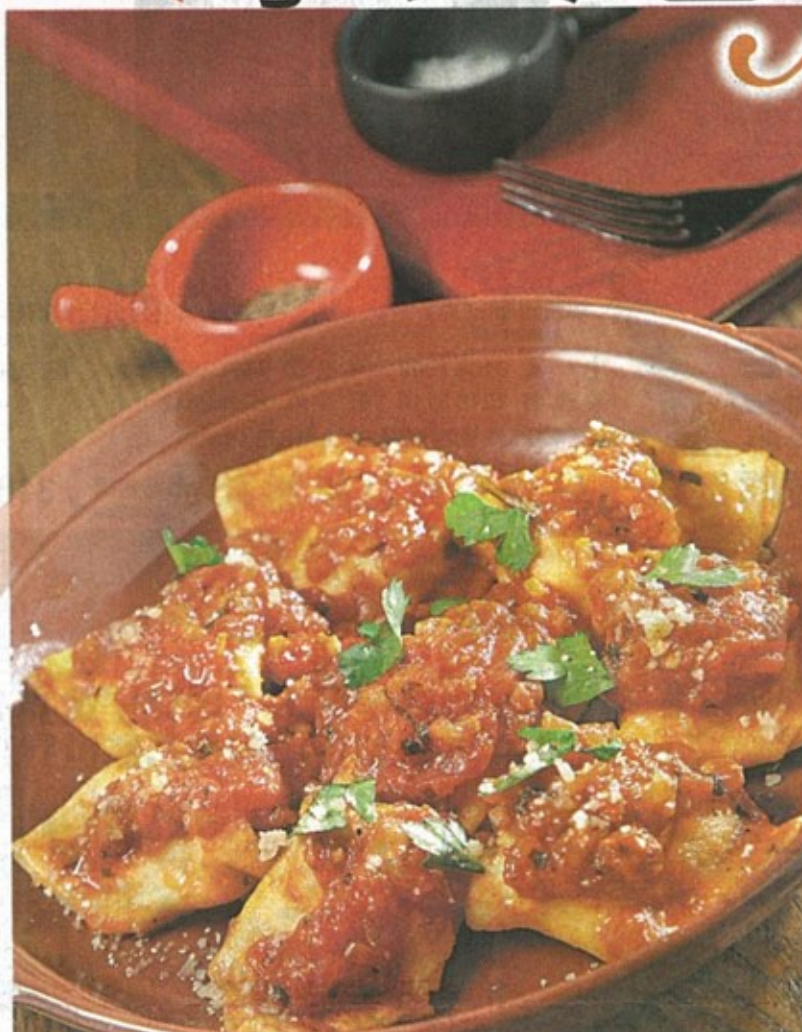
# 小食吧 Nico's



▲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