

What's New

撰文 | 陳俊偉 攝影 | 謝致中 美術 | 馮賢深



意式 Tapas Bar

踏入微博年代，每個人都要有 identity，形象態度模糊的通通被淘汰，飲食業也出現同樣情況。像蘇豪區 Fat Angelo's 終告關閉，取而代之是另一意大利餐廳，叫做 Nico's Spuntino Bar + Restaurant。很明顯，蘇豪人依然愛吃意大利菜，只不過口味變了。

3 店子打正旗號，以 spuntino（即「小食」的意思）為主打，顧客可當去了 tapas bar，在小食菜牌中挑選分量輕便的芝士、炸薯球或漢堡包，再配一杯有氣酒或雞尾酒，便可悠然結賬，不必點齊頭盤、主菜、甜品那樣傳統規矩。

當然，閣下想正正經經大吃一頓亦沒問題，Nico's 有正餐菜牌，提供意大利南部風格的頭盤、薄餅、意粉、熱盤及甜品，九成以上食品的定價低於 \$200，但不代表不講求品質，海鮮採用急凍而非冷藏貨色，豬肉及雞肉均來自走地品種，手拉的薄餅更是超薄極脆，值得強力推介。不想坐下用膳？那就到雪糕櫃購買一杯 gelato，由 I-scream 為 Nico's 獨家炮製的杏仁脆餅 Cantuccini 配意大利甜酒 Vin Santo 的口味，酒香與杏仁香並重，不可錯過。

Nico's Spuntino Bar + Restaurant
地址 · 中環蘇豪伊利近街 49 號地下
電話 · 2978 3949
營業時間 · 11:30am-till late
平均消費 · \$280

Buratta 芝士餅 \$68/大 \$128



拿坡里薄餅 \$98



炸火腿芝士薯球 \$48



海鮮頭盤拼盤 \$188



店舖設有雪糕櫃，出售由 I-scream 製作的意大利 gelato。



設計輕鬆，近門口是酒吧，深入一點是用膳廳。

