

“Aperitivo time,
大家叫杯酒，來點小食吧！”

by Chef Claudio



餐廳地方闊落，掛了不少意大利風情的海報、裝飾品，揉合了古典摩登。

- a. Frittata \$38**
小圓餅是薯仔奄列，煮至焦糖化的洋蔥很甜香，細細件最嗜獨食。
- b. Crocchette di Patate \$48**
這款常見的 tapas，意大利人也有，同樣是外皮脆，內裏混合火腿、芝士及薯蓉，很幼滑。
- c. Tagliere di Affetati \$58**
傳統的風乾肉，莎樂美腸、巴馬火腿，附上橄欖、合桃伴食。
- d. Bruschette \$38 (小)、\$68 (大)**
意大利人好熟悉的小多士，鋪滿了番茄，再加上橄欖油及香草，味道清新。
- e. Burratina Fresca \$68 (小)、\$128 (大)**
來自 Puglia 的布袋型形芝士 Burrata，內裏非常 creamy，可跟香草醬同食。
- f. Carpaccio di Tonno con Agrumi \$48 (小)、\$88 (大)**
醃製過的吞拿魚薄片，片片透光，魚肉紋理分明，不失魚肉香味。



Tuscan Cooler \$68
加入蘋果及青瓜調製，豈是雞尾酒也變得溫和，清涼解渴。

Nico's Sparkle \$80
以金巴利莓汁、菠蘿汁、意大利汽酒、伏特加炮製，細密的氣泡很易入口。



飯前輕鬆 歎 Spuntini!

從意大利人身上，學了一個字——Spuntini。你知道點心、Tapas 是甚麼，Spuntini 就是意大利文「Snacks」的意思，這東西風行全國，全日都食得，細細碟，可獨食或者同人 share。

Tapas Bar 大家早就見過，新聞食 Spuntini 的餐廳 Nico's 位置就在中環行人電梯旁，餐廳窗子幾乎全打開，好開揚，氣氛也輕鬆，走在附近，步伐會不自覺的慢下來。

餐廳跟足意大利當地，分成 Spuntino Bar 及主餐區兩部分，意籍行政總廚 Claudio Conforti 說：「意大利人通常會走到酒吧部分，柯打些 Spuntini、餐酒啤酒，邊飲邊食邊講，成件事都好 casual。我們也有 Happy Hour 的，稱為 Aperitivo，會食點

Spuntini 再去晚飯，或者整晚食 Spuntini 當飯都可以，主餐區通常是食正餐的。」

打開 Spuntini 餐牌，有十多款選擇，傳統的有 Burrata 芝士、車厘茄小多士、Cold Cut 及芝士等，創新點可食炸鱈魚肉、小漢堡包等，各適其適。食物跟西班牙的 Tapas 有何不同？Chef Claudio 答差不多：「這兩個國家很接近，食物真的差不多，都會食薯仔奄列、Croquette 等，當然，大家會用回各自的芝士、風乾肉等。」

酒吧區很闊落，旁邊還有個大雪櫃，可隨時入來買雪糕食；這裏也不失香港人的靈活，即使坐主餐區都能柯打 Spuntini，不過食正餐就更適合，菜式偏重南意口味，多用海鮮、蔬菜等，清新健康。



Watermelon Granita Cocktail \$68
一如刨冰般百趣來食，西瓜味混合檸檬及 Vodka，果香混合酒香襯晒夏天！

9.5 Cold Wine \$118
混合 Prosecco 及 Chardonnay 而成，酒精度只有 9.5%，飲多點都唔怕醉！

THE NEW
9.5
COLD WINE



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：星期日至四 11:30am-12mn，星期五至六 11:30am-1am // 收費：現金及信用卡，設加一 // 交通：港鐵中環站 D2 出口 // 泊車：士丹頓街帝豪停車場 \$30/hr