



▶ 莎樂美腸拼盤 \$58

■ 共有五款意國豬肉片，佐酒一流。



▶ 醃魚拼盤 \$58
■ 鹽醃劍魚片、吞拿魚片和鯷魚，各有獨特鹹鮮味。



■ 意籍總廚 Claudio Conforti 的母親是意大利南部薩丁島人，因此特別鍾情意南菜式。

潮吃意西小食

佐·酒·良·伴



▶ 炸西班牙 Manchego 芝士 \$78

■ 產自西班牙的 Manchego 芝士，炸香奉上，非常惹味。



▶ 炸薯仔配 Aioli 醬 \$68

■ 炸薯仔配辣茄醬及 Aioli 醬，香口不膩。

· 傳統 Tapas 豐富香脆 ·

試過意式 Spuntino 後，不妨一試 WTF 酒館的西班牙 Tapas。有一半西班牙血統的總廚，曾在西班牙餐廳工作多年，其製作的 Tapas 夠地道，所以開業不久，已吸引不少西班牙人幫襯。店內有超過三十款傳統 Tapas 選擇，好像炸魷魚圈、Iberico 火腿、釀入芝士和火腿的 Croquettes、西班牙 Serrano 火腿切肉、烤沙甸魚等，選擇豐富。醬汁都是自家炮製，推介經典醬汁 Aioli，以蒜、蛋和橄欖油調成，微酸奶滑，適合伴炸物品嚐。

餐廳有各式酒品供應，推介有汽葡萄酒 CAVA 和傳統雞尾酒 Sangria，前者是西班牙人喜愛的飲品，後者以紅酒或白酒混合白蘭地、果汁，帶果甜味易入口，最適合女士口味。



■ 總廚為客人即切 Serrano 風乾火腿。

· 意式食材 鹹鮮開胃 ·

Spuntini 泛指小食，份量比頭盤少一點，跟西班牙 Tapas 相似，均有凍肉拼盤、香脆炸物等，分別在於食材不同。因為意大利人愛與朋友邊飲酒聊天邊吃 Spuntini，所以當地有不少 Spuntino's Bar，近年在紐約及倫敦一帶亦很盛行。最近這股意國小吃風亦吹到香港，新開業的 Nico's 便是其一。

餐廳供應二十款傳統 Spuntini，由擁有二十六年經驗的意籍總廚 Claudio Conforti 主理。大廚為保留地道風味，利用不少意國食材，如以五種意國豬肉片組成的莎樂美腸拼盤，有齊鹽醃劍魚片、吞拿魚片和鯷魚的醃魚拼盤，另外還有芝士、橄欖油、水欖及番茄醬等。怕小吃吃不飽，其實亦有主菜，好像薩丁尼亞烤乳豬、西西里島海鮮和坎帕尼亞薄餅等，即焗的紅菊苣芝士薄餅亦同樣值得推介，皆因厚度只有二至四毫米，夠薄脆，柯打後十分鐘即焗上桌，夠新鮮滾熱辣，而且香氣十足。

有美食當然不能少了美酒，店子有不少意式雞尾酒選擇，好像當地人愛點的 Granita，即意式沙冰，就非常消暑，店子將其改良為雞尾酒沙冰，香甜帶酒香味，值得一試。



▶ 意式西瓜沙冰 \$68

■ 以西瓜味沙冰、伏特加調製成冰涼雞尾酒。



▶ Arista Tonnata \$88

■ 燒豬柳切成薄片，蘸吞拿魚醬與沙律菜同吃。



▶ 紅菊苣芝士薄餅 \$108

■ 即叫即焗，餅身薄脆，散發芝士香味。

SAVE

Nico's Spuntino Bar + Restaurant

地址：中環伊利近街49號地下

查詢：2978 3949

一提到西式佐酒小吃，立即想到西班牙的 Tapas，但原來意大利亦有近似的小吃叫 Spuntini，同樣是相約朋友到酒吧暢飲時所分享的小食。最近中環伊利近街同時開了兩家餐廳酒館，一間主打意大利 Spuntini，另一間則是西班牙 Tapas，各有特色及風味，佐以經典雞尾酒，邊喝邊品嚐滋味地道小食，絕對是人生一大享受。

文：小米 圖：蔡建新、黃頌偉



▶ Croquettes \$78

■ 外皮香脆，內有香滑芝士醬



▶ 烤沙甸魚 \$78

■ 沙甸魚烤熟後，甘香味美。

SAVE WTF

地址：中環蘇豪伊利近街9號地下

查詢：2559 0218