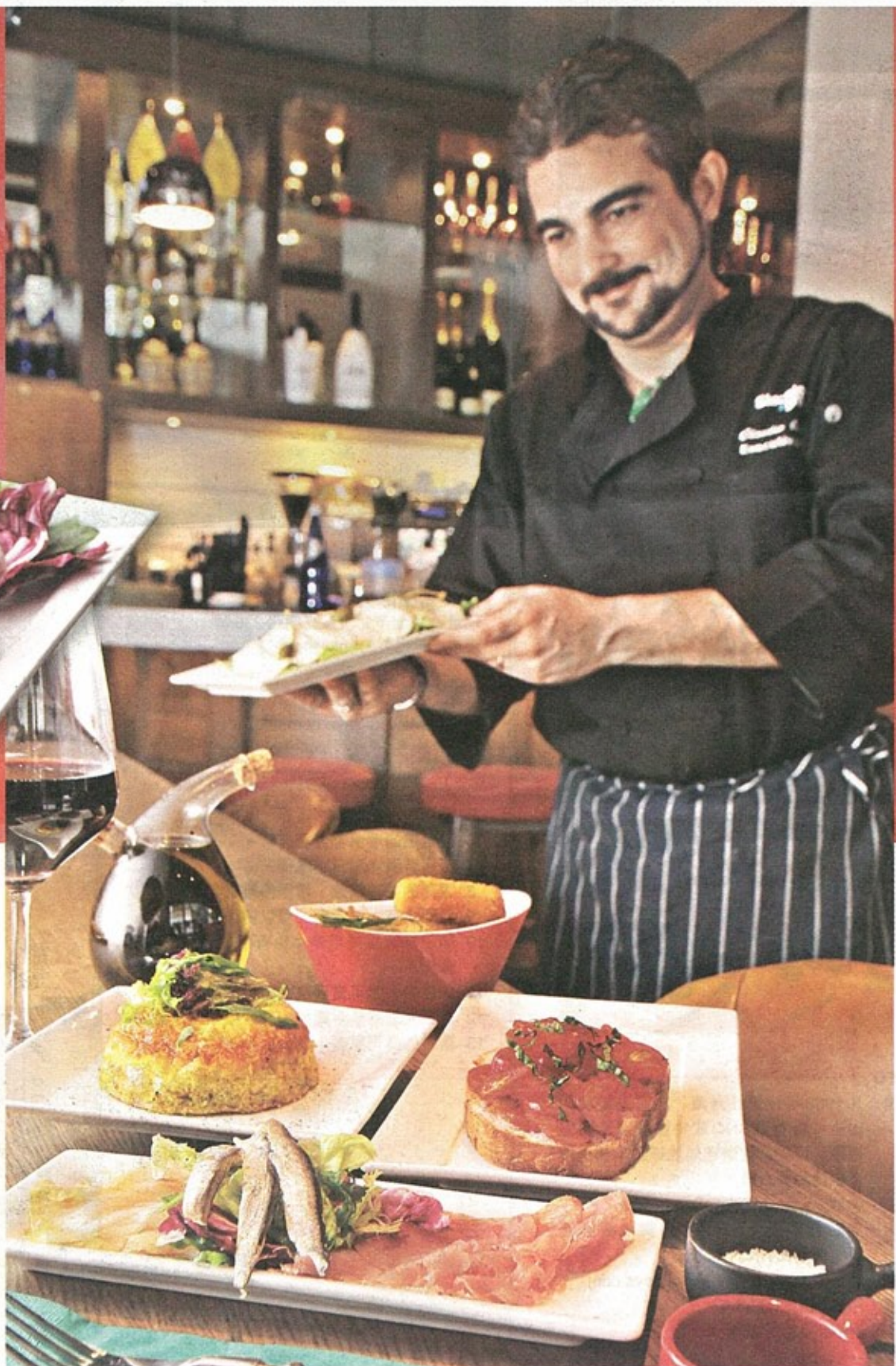




Relaxing Moment 潮食 Spuntino

正當西班牙 Tapas 成為環球大熱，吃 Tapas Bar 的新店如雨後春筍，一股新勢力正暗暗植根，說的是意式小食 (Spuntino)，在倫敦、紐約等地已慢慢受到注目。最近中環蘇豪亦有間名叫 Nico's Spuntino Bar+Restaurant 的店開業，成為全港首間主打 Spuntino 的餐廳，且看它能否帶頭掀起風潮。

文：Adrian 攝：Bowie



意籍行政總廚 Claudio Conforti 入廚 26 年，這次帶來了多款精緻 Spuntino 和南意特色菜。

1. Bruschette \$38/小
鮮嫩車厘茄配搭塗上蒜蓉的炭燒自家製麵包，乃黃金組合，清新開胃帶橄欖香；Chef Claudio 說是當地媽媽會做給孩子吃的小吃。
2. Frittata \$38
大廚特意把意式奄列煎得豐厚企身，內藏慢煮至焦糖色的洋葱和薯仔，盡吸蛋汁精華，滿口甘香！
3. Tagliere di Pesce Affumicato \$58
時令魚類 Cold Cut 小拼盤，風乾優質吞拿魚遇上醃鯷魚和煙熏劍魚，讓舌頭於地中海暢泳。
4. Crocchette di Patate \$48
經典 Comfort Food。薯蓉混入火腿芝士炸成小手指，飽肚得來用以佐酒更佳。
5. Burratina Fresca \$68/小
雪白的意大利水牛芝士，外層如絲綢順滑，內裏則 Creamy 得很，淡淡芝味輔以點點香草醬來提升味道層次。
6. Arista Tonnata \$48/小
切成薄片的燒豬柳，伴吞拿魚醬，頂級初榨橄欖油和沙律，上有原粒橄欖，開胃醒神。