

- a. 小食吧專區面向大門，毫不侷促，偌大的酒櫃甚有氣勢。
- b. 餐廳環境開揚，利用紅白綠三色帶出意式風情，食客更可欣賞街外蘇豪半山自動扶手電梯的繁華景致。
- c. 主用膳區一隅，裝潢典雅，切合餐廳 Quality Casual Dining 的路線。
- d. 特設專櫃供應 16 款 I-Scream 低脂 Gelato，炎炎夏日好選擇。



說 Tapas 和 Spuntino 是兩生花一點不錯。兩者在發源地都是正餐以外的小食，伴以紅酒白酒雞尾酒啤酒，三五良朋聚在酒吧或小餐廳，一起享受好時光。只是 Spuntino 不限黃昏，全日任何時間皆可點來醫肚，亦不像傳統意大利菜的 Antipasto (頭盤) 那樣例必出現於主菜之前，形式上更 Casual，這種休閒輕食的風氣在環球美食界漸露頭角，成為食潮新進。此時，新店 Nico's 主打的 Spuntino Bar Menu，結合小食、Cocktail 和 Wine List，來得正是時候。

**最重要的小食**

餐牌上有近 20 款 Spuntino，部分更可細選食材，如一款酥炸海鮮 Crispy Breaded Goodies 便可選擇魷魚圈、大蝦、生蠔等，實際上款式變化更多。菜式方面，一眾意式風味由醃魚、風乾肉類，到芝士拼盤等冷盤決不可少，亦有熱辣辣 Finger Food，如炸薯手指 Crocchette di Patate，鄉土特色代表如 Bruschette 小麵包、Burrata Fresca 水牛芝士更是人氣小食，包羅萬有之餘，亦盡量沿用當地食材。驚喜的是，細看餐牌，竟有一道酥炸鱈魚肉，原來餐廳在傳統小食上加了點新元素，使選擇更富時代感。有 Spuntino，當然有美酒佳釀。意式雞尾酒 Tuscan Cooler、Affogato Martini 固然有粉絲，不過最特別的莫過於在傳統意大利刨冰上加入 I-Spirits，搖身一變成坊間少見的 Granita Cocktails，涼浸浸又帶酒香，是對抗烈日的上佳之策。另餐廳亦有完備的 Wine List，主打意大利出產的葡萄酒，當中包括以撒丁尼亞特有 Carignano del Sulcis 葡萄釀的紅酒和坊間少見的 Ferran Brut 香檳亦教人印象深刻。

**南意精華遊**

店子叫 [Nico's Spuntino Bar + Restaurant]，顧名思義 [Restaurant] 亦是重要部分，除了小食外，客人亦可選擇來個意式盛宴。這裏的行政總廚 Claudio Conforti 來自意大利，為了消除港人以為意菜只有 Pizza 和 Pasta 這個美麗的誤會，特意主打意國南部 5 個地區的特色菜。在 A la Carte Menu，客人會找到來自薩丁尼亞的乳豬、西西里的燻燻青口等豐富海產，別具卡拉布里亞風味的辣椒番茄醬全麥長通粉，坎帕尼亞著名的鮮製手拉薄餅，以及由普利亞盛產的頂級橄欖油烹製的美鱈等等，讓食客味蕾遨遊地中海。此外，Claudio 有感 Gelato 亦是意菜另一靈魂，特地邀請了 I-Scream 的掌舵人 Paolo Predonzan 研製獨家的 [Nico's 品味意大利雪糕]，供應 16 種不同口味的低脂 Gelato，意式甜美指數爆錶。

**意國風情畫**

Claudio 設計的菜式，從小食、美酒、南意菜式到冰品皆着力營造意大利氛圍，環境當然不容有失。餐廳劃分為小食吧專區和主用膳區，當中小食吧專區尚算寬敞，感覺 Cozy，吧枱不遠處亦放有大枱，讓有心人可三五成群隨時來個 Spuntino Party。至於 Gelato 專櫃，堂食外賣均可，方便蘇豪遊人。來到主用膳區，地方更闊落，可容納逾一百人，紅綠相間的椅子，明顯取材自意國搶眼的國旗；白色漆牆上則掛了取自當地郵票製成的畫，玩味得來亦不失格調；轉角整堵牆是個巨型酒架，Classy 得來亦帶實用性，符合餐廳走向 Quality Casual Dining 路線。同一個地方集合了如此多意式美味，傳統之餘亦帶點當新驚喜，容易令人「意亂情迷」起來。

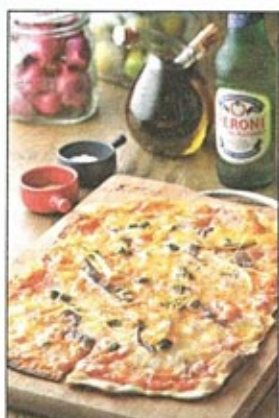


**Shop Info**

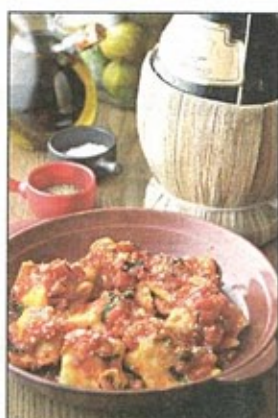
Nico's Spuntino Bar + Restaurant  
地址：中環蘇豪伊利近街 49 號地下  
電話：2978 3949



Porceddu \$188  
薩丁尼亞名物。Chef Claudio 以 Mirtle 葉、羅勒乾等 7、8 種香料慢烤烤豬至外脆內嫩，連帶醬汁也像中式燒乳豬。



Napoli \$98  
鮮製手造薄餅，沒有刻意搓成圓形更有家鄉風味；番茄加 Mozzarella 芝士餅底口味配以醃鯷魚，坎帕尼亞風味盡現。



Tortelloni di Carne \$118/小  
普利亞地區 Pasta。大大粒意式雲吞伴以番茄羅勒醬，餡料是餐廳招牌 50/50——豬肉腸 Mix 鮮牛肉，肉味濃郁，微辣帶蒜香。