

### Burratina Fresca

\$68小/\$128大

小小一顆Burratina Cheese切開同樣流心，蘸點香草醬吃，令酸味更有層次。



意大利菜總是令人聯想起薄餅、意粉和雪糕，但其實他們跟西班牙人有Tapas一樣，有小食的傳統，喚作Spuntini。詞語本身泛指小食，並沒有送酒的意味，但意大利人愛喝酒，三五知己暢飲又想來點佐酒的，便慣常來點Spuntini，後來這詞更成為了很多酒吧的名字。論款式，Spuntini原來比Tapas更多元化，食材亦更講究，如常見的莎樂美腸拼盤，一盤便可嘗到五種意大利豬肉，香腸的甘香、肉味和嚼頭各有千秋；炸肉丸用的不是豬肉或牛肉，而是新鮮鱈魚肉，大廚將鱈魚肉剝碎，加入蒜頭和香料搓成肉丸，入口彈牙，沒有紅肉的膩感；還有經典的Burratina Cheese。吃慣意菜的人都知道，Burratina Cheese切開有芝士流心，外皮煙韌，這個版本還包括了吞拿魚片、劍魚片和風乾鯷魚，三款魚食，鹹酸味鮮烈，是意大利人後來發展出來喝酒時的必點小食。

Nico's Spuntino Bar + Restaurant

中環伊利近街49號地下

2978 3949



WHAT'S NEW

# 吹來 意式小食風



### Crispy Breaded Goodies

\$68小/\$108大

切開肉丸，看起來會像魚肉般雪白，而吃起來如豬肉般有嚼勁。

撰文：蘇健進  
攝影：葉漢華