

隨時隨地食得

Spuntino 是意大利文，解作小食，與 Tapas 好似，都是三五知己在酒吧或小餐廳摸酒杯底的好夥伴。最大分別是吃 Spuntino 沒有時間限制，不像 Tapas 般於黃昏後，亦不像意大利菜的 Antipasto (頭盤) 那樣，拘泥於在主菜之前登場，令人吃得更隨意開懷。店方看準飲食潮流正在吹休閒輕食風，一於走 Spuntino 吧路線。

鄉土小吃

雖然是佐酒小吃，卻做得認真。Spuntino 找來曾於多間酒店任職的意籍行政總廚 Claudio Conforti 設計，有近 20 款，部分如 Crispy Breaded Goodies 就有魷魚圈、大蝦、生蠔等選擇，變化好多；風味卻好傳統，Chef Claudio 更將之形容為「每位媽媽都會做給孩子的小吃」，由炸薯手指 Crocchette di Patate 等 Finger Food，到醃魚、風乾肉類和芝士拼盤等冷盤組合，皆如實反映着意大利 Spuntino 的文化。當然意國食材如水牛芝士、車厘茄等，都有份造就地道風味。

南意風味菜

謹守傳統或想填肚的也不乏選擇，因南意菜也是這裏的重頭戲。囊括意大利南部 5 個地區的特色菜：來自薩丁尼亞的乳豬、西西里的焗焗青口、卡拉布里亞風味代表辣椒番茄醬全麥長通粉、坎帕尼亞名物鮮製手拉薄餅，以及用普利亞頂級橄欖油炮製的美饌等，比一般意菜滿有新鮮感。

意式悠閒氛圍

環境嘛，以為都是蘇豪小店，豈料地方有近 3,000 呎！分 Spuntino Bar 和主用膳區兩部分，前者空間感十足，更有大枱讓大夥兒開小食派對；後者則切合餐廳 Quality Casual Dining 路線，白色漆牆，掛放意大利郵票掛畫，加上如國旗的紅綠椅子，品味玩味兼備。在這裏邊吃花綠綠 Spuntino、呷杯過癮意式 Cocktail 或葡萄酒，又或來一口軟滑 Gelato，如果意大利隊贏歐國盃，一定要來開 Spuntino Party！

近年意國風吹得熾熱，南意北意高級餐廳小店，不同風格的意大利餐廳都有。還有新意嗎？有！最近在蘇豪開業的 Nico's Spuntino Bar + Restaurant，就主打意式小食 (Spuntino)，細細碟款多多，可以佐酒又或作豐富大餐，似足西班牙 Tapas 一樣繽紛，加上店中的南意風味菜與特色冰品，似乎在着力煽動一股新「意」熱潮。

撰文：盧振宇 攝影：張群生

地址：中環蘇豪伊利近街 49 號地下 查詢電話：2978 3949

1. Frittata \$38

全身奄列，將洋葱慢煮至焦糖色，切開時蛋汁徐徐流出，又香又滑又甜，過癮！

2. Bruschette \$38 (小)

自家製炭燒麵包，配鮮嫩車厘茄最經典，帶橄欖油淡香，清新開胃。

3. Tagliere di Pesce

Affumicato \$58

小拼盤的魚類會因時令轉換，現在有風乾優質吞拿魚、醃鯉魚拼煙熏劍魚，皆取自地中海，鹹香味濃。

意菜新潮！ 去蘇豪蒲 Spuntino Bar



4. Crocchette di Patate \$48
以薯蓉混入芝士、意國火腿再炸成小手指，入口香脆鬆化，內裏甘香 Creamy，佐酒一流。

5. Porceddu \$188
薩丁尼亞名物，以 Mirtle 葉、羅勒等 7、8 種香料慢烤乳豬，外脆內嫩，醬汁香甜，出奇地像中式燒乳豬。

6. Arista Tonnata \$48 (小)
燒豬柳切成薄片，與吞拿魚醬和頂級初榨橄欖油沙律同吃，加上原粒橄欖，惹味又輕巧。

7. Burratina Fresca \$68 (小)
當地進口的雪白水牛芝士，有如絲般的外層和綿滑 Creamy 內心，芝味含蓄，加上番茄、香草醬，傳統又美味。

8. Tortelloni di Carne \$118 (小)
普利亞地區特色 Pasta。意式雲吞 Al Dente，伴以微辣帶蒜香的番茄羅勒醬，餡料是餐廳招牌 50/50 一豬肉腸 Mix 鮮牛肉，肉味香濃。

9. Napoli \$98
沒有刻意搓成圓形的手造薄餅，在番茄 Mozzarella 芝士餅底加上醃鯉魚，鹹鮮中不失清新，是典型坎帕尼亞風味。

環境氣氛：★★★★
(以 5★ 為滿分)

好味指數：★★★★

必食推介：Burratina Fresca、Porceddu、Frittata

人均消費：\$300

REVIEW



■ 意籍行政總廚 Claudio Conforti 入廚 26 年，為 Nico's 設計了多款精緻 Spuntino 和南意特色菜。

■ 敞大的用餐區以紅、白、綠 3 色為主調，意國風情表露無遺。