

## 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

# 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 芝士餅底加上醃鯷魚，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

### 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、醃鯷魚拼煙熏劍魚，皆取自地中海，鹹香味濃。



■ 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。

