



Mirtle葉燒烤乳豬 \$188

源自意大利薩丁島 (Sardinia Island) 的家鄉菜譜，乳豬以香料醃過再用mirtle葉包着烤，外皮脆卜卜，香口嫩滑。



Napoli薄餅 \$98

即叫即製，故餅底沒有特定的形狀，鋪上番茄、芝士、洋葱、銀魚及水瓜果，集香、甜、酸、脆於一身。



意式雲吞 \$118 (小)

店方的意大利麵均有大、小份量供選擇，雲吞是自家製，餡料集合了牛肉的濃及豬肉的肉汁，由番茄、香葉及鼠尾草帶出清新香味。



少吃多滋味

有時候，胃口小的你吃不了太多，或是想多點多試幾款菜式，和一班好友輕談淺酌，於是供應小食為主的酒吧餐廳開始在歐美流行。意式小食spuntino，份量比前菜少，如風乾肉類及酥炸海鮮，都是適合佐酒的配搭。

走進「Nico's」，近門口處先是一張share table，方便大班朋友歡聚或是認識新朋友；餐廳兩邊各有偌大窗戶，刻意設計成吧枱，讓食客邊吃邊細看路人穿梭。除了小食，亦有主菜提供，即叫即製傳統意式薄餅、自家製pasta，更請來「I-Scream」設計了意大利甜酒及曲奇口味gelato，就連雞尾酒也是當地最流行的granita刨冰，完全意國風味。

近門口旁邊的偌大窗戶，特別設計成吧枱，方便食客欣賞街外的風光。



▲大廚Claudio來自佛羅倫斯，堅持以新鮮材料自家製作薄餅。

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



▲店方的gelato由「I-Scream」特別設計，入口同當Vin Santo甜酒的味道，還可嚼到粒粒Cantucci餅乾，口感豐富。



▲士多啤梨白茶granita \$68
用上新鮮士多啤梨、白茶及伏特加製成的雞尾酒冰塊，上桌前才刨成碎冰，原汁原味。



▲海鮮前菜拼盤 \$188
鮮嫩的銀魚柳，加上意大利入口的煙燻吞拿魚及刺魚，配上冰涼的白酒，成就了一個悠閒下午。