

意式
小食吧

潮格登陸蘇豪

西餐中「小吃」的叫法，最common是英文的snack和西班牙文的tapas，現在可以學多一個字，就是意大利文的spuntino。引發起認識意大利小吃衝動的，是最近在中環蘇豪開業的Nico's Spuntino Bar + Restaurant，小吃最有趣的地方，是有不少令人意外的東西等待發掘。

Tortelloni di Carne \$118 (S) / \$178 (L)
自製意大利雲吞皮，其蛋香甚濃，餡料是牛肉與豬肉，配上自己熬煮的番茄羅勒醬汁燜燴，又香又醒胃。



Nico's 的行政總廚 Claudio Conforti來自意大利佛羅倫斯，曾開設充分展現個人風格的意大利餐廳 Osteria No. 1，而現在的Nico則散發出濃厚的意大利家鄉氣息。

Napoli薄餅 \$98
是鬼佬鹹魚愛好者的至愛，鯷魚鹹甘而鮮濃，配酸酸的capers漬蘆子和炸香蔥條，鬆糕以室溫發大約六小時，香味頗香，最值得讚是拉得夠薄，烘焙後很脆。



Nico's Gelato
I-Scream是香港境內品質較好的意大利雪糕品牌，由它的Gelataio (雪糕大師) Paolo Predonzan親自為Nico's獨家研製，以杏仁脆餅Cantuccini及意大利甜酒Vin Santo製成，既香滑又有質量，食一球等於吃了兩三片餅乾。

Nico's Spuntino Bar + Restaurant
地址：香港中環蘇豪伊利近街49號地下
電話：2978 3939
營業時間：09:00至深夜
平均消費：每位\$240至\$300。
備註：加一服務費

Risotto Cardofo e Guanciale \$168
這款意大利飯很濃郁惹味，用上豬臉頰肉、雅芝竹及蔬菜湯煮成，上面的肉脆片及巴馬芝士脆片也鹹香脆兼備。

Invettino di Pollo Latte e Capperi \$178
自由放養雞隻的胸肉，釀入pecorino sardo芝士及巴馬火腿，慢火在牛奶中煨燴，牛奶最後餘下甜甜的奶脂，整體很香滑而肉汁豐腴，雞味也濃。

Arista Tonnata \$48 (S) / \$88 (L)
燒豬柳薄切是大廚心水之作，用豬柳取代傳統的牛仔肉來製作，配上吞拿魚隔醬汁來吃，肉中的茴香、百里香、迷迭香、龍蒿、蒜瓣五款主要香草芳幽四射，令人迷醉。

Porceddu \$188
燒乳豬，以5至6公斤重的未斷奶豬仔，以香草醃好，再低溫慢火煮熟，最後在Mirtle/Myrtus香桃木的葉上燒烤脆皮。肉質是嫩滑近乎無渣，皮香如直火燒的燒肉味道。煮豬肉時的醬汁，濃縮後用來配吃，很原汁原味。

如果不打算坐下來用餐，也有不少人被這個頂級意大利雪糕品牌I-Scream專櫃吸引，有十六種不同口味的低脂Gelato任君選購，每球港幣30元。

對街的一面玻璃窗長期打開，通風之餘也看到街上行人往來如鯽，好一派to see and to be seen的互動魅力。

這家標榜意式小吃的餐廳，是以蘇豪為據點的Stanton's Group所開設，為集團旗下第五間餐廳，Nico是董事總經理Nick Bryan小女兒的名字，而spuntino bar這概念，則於現時紐約及倫敦非常流行，供應小巧精緻的佐酒小食，適合任何時候或於正餐前享用。餐廳原址是蘇豪區中算是大餐廳的Fat Angelo，它結業後，一直令人期待有甚麼新店進駐，望穿秋水，終於看見這間有新「意」的小吃餐廳進駐。

豐富創新意式小食

筆者覺得這裏很有心思，在餐桌墊紙兼菜單上提供了基本資訊，令人知道每道菜發源自當地那個地方。整體感覺是這裏以傳統意式家鄉美饌為主，材料都以意大利貨為優先選項，尤其是當一見到薩丁尼亞的羊肉及乳豬、西西里的海產、卡拉布里亞的香辣食材及自製

意大利麩、坎帕尼亞風味的鮮製薄餅、經典番茄醬及水牛芝士，以及普利亞盛產的優質橄欖及頂級橄欖油，一份無欺場親切感油然而生。一看招牌spuntino小食的獨立餐牌就覺得豐富有新意，包括酥炸海鮮Fritto (香脆可口的鱈魚肉、魷魚圈、大蝦、小香魚及生蠔)、多款風乾肉類例如Arista Tonnata (切成薄片的燒豬柳伴吞拿魚醬) 以及Tagliere di Pesce Affumicato (煙燻魚)。

不能錯過獨家雪糕

其中值得「點都試一次」的，是煙燻生吞拿魚和劍魚，爽甜甘鮮，是很特別的味道與感覺。Burratina是內裏雪白軟滑的意大利水牛芝士，而外層以同樣較硬的水牛芝士包裹着，口感滑溜；另外有50/50鮮製豬肉腸及鮮牛肉迷你漢堡包也不錯。試菜時，不少飲食記者都覺得這裏的手

拉長方形而圓角的薄餅相當好吃，因為夠薄，四邊烘得非常香脆，其中四式芝士(Quattro Formaggi) 配得很好，北意的牛奶藍芝士是提味的神來之筆。其他飽肚主食，不妨試試即煮意大利麩，一些較特別的焗意粉和意大利雲吞也濃淡得宜，如Pappardelle all' Aneto及Tortelloni di Carne，而意大利飯也煮得外層入味而中間硬芯，很正宗。想大啖肉、更豐腴一點，經低溫慢煮後再燒燴的Porceddu燒乳豬(在Mirtle/Myrtus香桃木的葉上燒烤的)也很原汁原味。飯後來一客由頂級雪糕品牌I-Scream的Gelataio (意大利雪糕大師) Paolo Predonzan為餐廳獨家研製，以杏仁脆餅Cantuccini及意大利甜酒Vin Santo製成的「Nico's品味意大利雪糕」Gelato，或是意式刨冰Granita，真是人生一樂也。☺