

歐美小食吧旋風



星級餐廳

撰文：林依純 攝影：郭錫榮
joycelam@hkej.com

近年歐美不少地方湧現了所謂的Spuntino's Bar(小食吧)，專門供應小巧精緻的佐酒小食，蔚然成風。近來此風已吹至香港，於蘇豪區進駐了首間Spuntino意式小食餐廳。

Spuntini是意大利語，意指小食，起初與品酒並沒有關聯，適合任何時候或於正餐前享用，但當意大利人與一班朋友吃着聊着，又豈會沒有酒呢？

結果Spuntino就漸漸成為酒吧的名字。

可是別以為這些「小食」真的只是小食這麼簡單，其份量足以令你飽餐一頓。

蘇豪區心臟地帶伊利近街新開設的Nico's Spuntino Bar + Restaurant，提供意大利主食及小食，還有酒吧及甜品區域，由幼滑細膩的意大利雪糕Gelato，以至廚師巧製意式小食、特色雞尾酒均一應俱全，在繁華的街道開闢一片悠閒寫意的全新天地。主餐區以柚木色裝潢配搭紅、綠色真皮梳化椅，顏色取材自意大利國旗；白色牆上則掛了由當地郵票製成的大型掛畫，加上淡黃燈光和日光照入室內，讓人感到悠閒舒適。

名字Nico's是用餐廳的集團董事總經理Nick Bryan的小女名字而命名。行政總廚由自意大利佛羅倫斯、擁有二十六年豐富入廚經驗的Claudio Conforti主理，為人們帶來傳統意式家鄉美饌，包括多元化的小食，如芝士、風乾肉類、海鮮、各式冷熱菜肴，帶你遨遊意大利多個城市，地道食品例如用木製焗爐燒烤來自意大利薩丁尼亞的羊肉及乳豬、西西里的豐富海產、卡拉布里亞的香辣美食及自製意大利麵，別具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。

充滿意式滋味

招牌Spuntino小食有多款風乾肉類「Antipasti Platter」意式小食拼盤，這是在任何意大利餐廳最受歡迎的開胃小食，大廚會定期由意國搜羅最新鮮、優質的芝士和醃肉，如帕爾馬火腿、羊奶芝士等，配以當造的醃製蔬菜及意大利南部的優質橄欖，是佐酒的最佳小食。

「Involtino di Pollo Latte」意式雞胸牛奶卷是Campania地區的家庭美食，幾乎可在每家人的餐桌上找到。大廚採用自由放養的有機雞胸肉，捲着Pecorino芝士、帕爾馬火腿等，用繩子紮好後輕烤至



Antipasti Platter

大廚會定期由意國搜羅最新鮮、優質的芝士和醃肉，如帕爾馬火腿、羊奶芝士等，配以當造的醃製蔬菜及意大利南部的優質橄欖，是佐酒的最佳小食。

熟，配以用牛奶、酸豆等製成的醬汁，香濃惹味。

主菜方面包括新鮮出爐香脆薄餅「Napoli」是那不勒斯人首選的美味薄餅，餅底由餐廳自家新鮮搥製，以新鮮的羅馬番茄、胡椒製成底醬，面層放上芝士、鹹香味濃的銀鯷魚、水瓜柳及炒洋葱頭，充滿地道的意式風情。另一款經典傳統意式美食Porceddu(意式燒豬)，外皮有如港式燒豬的香脆，不過肉質則嫩滑得多，大廚先將全隻乳豬放入加滿香料、啤酒等水中灼熟，降溫後以番石榴葉、蜂蜜等一同以中火放入焗爐，使皮肉脂肪變得香脆，色彩艷麗。

意式燴飯「Risotto Carciofi E Guanciale」亦是出色之作，使用頂級Acquerello意大利米，與新鮮蔬菜配亞枝竹等烹調，加入蔬菜高湯煮熟米飯後，配以芝士，烘得鹹香鬆脆的帕爾馬火腿，較傳統的忌廉汁意式燴飯更健康美味。

獨家研製雪糕

要為整個餐飲體驗帶來高潮，定要到餐廳的甜品專區，品嚐專為餐廳設計、全港獨一無二的香滑意大利雪糕Gelato。由頂級雪糕品牌I-Scream的Gelataio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」，雪糕櫃內另有十六種不同口味的低脂Gelato。

客人可輕鬆寫意地呷一口以石榴或血橙拌伏特加酒調製，城中最出色的意式刨冰Granita。南意天氣炎熱，當地人愛喝消暑飲品Granita，即意式沙冰，這裏則改成Granita Cocktails雞尾酒沙冰，如意式西瓜沙冰，是以新鮮西瓜汁加入伏特加，冰涼香甜；還有多款意國啤酒、典藏豐富的佳釀，最適合邊品酒邊欣賞蘇豪半山自動扶手電梯上來來回回的繁華景致。



Risotto Carciofi E Guanciale
■使用頂級Acquerello意大利米，與新鮮蔬菜配亞枝竹等烹調，加入蔬菜高湯煮熟米飯後，配以芝士，烘得鹹香鬆脆的帕爾馬火腿，較傳統的忌廉汁意式燴飯更健康美味。



Porceddu

意式燒豬的外皮有如港式燒豬，不過肉質則嫩滑得多，大廚先將全隻乳豬放入加滿香料、啤酒等水中灼熟，再拌以番石榴葉香燻，皮脆肉嫩，色澤艷麗。



意大利雪糕Gelato

由頂級雪糕品牌I-Scream為餐廳獨家研製，以杏仁脆餅Cantuccini及意大利甜酒Vin Santo製成，帶有陣陣的杏仁芳香，清新可口。



Napoli

那不勒斯人首選的美味薄餅，餅底由餐廳自家新鮮搥製，以新鮮的羅馬番茄、胡椒製成底醬，面層放上芝士、鹹香味濃的銀鯷魚、水瓜柳及炒洋葱頭，充滿地道的意式風情。



主餐區以柚木裝潢為主，配以紅、綠色的座椅，色調甚有意大利國旗特色。



Involtino di Pollo Latte

意式雞胸牛奶卷是Campania地區的家庭美食，大廚採用自由放養的有機雞胸肉，捲着Pecorino芝士、帕爾馬火腿等，配以用牛奶、酸豆等製成的醬汁，香濃惹味。