

剛結束的歐洲國家盃，西班牙四蛋贈意大利，令後者蒙羞。但論到兩國美食的比併，意國風味又未必輸給狂牛。於是，兩國以地道小食再來一場決鬥，比賽地點則由歐洲搬到亞洲，一於在SOHO上演復仇戰。

歐洲小食國家盃

中環決勝負

近年紐約和倫敦出現了不少Spuntino's Bar，專門供應意式小食和酒品，成為一股飲食新潮。Spuntini是意大利語，泛指小食，起初並沒有佐酒的意思，但意大利人愛與朋友飲酒聊天，一起分享小食，令Spuntini漸漸成為酒吧名字。新開業的Nico's，供應傳統意國小食，由擁有二十六年經驗的意籍總廚Claudio Conforti主理。他表示，意大利Spuntini和西班牙Tapas的款式相似，均有凍肉拼盤、香脆炸物等，分別在於選用不同食材入饌。

正宗意食款式多

餐廳分為主餐區和酒吧區，酒吧區有二十款傳統Spuntini供應，為保留地道風味，大廚引入意國芝士、橄欖油、水欖、番茄醬和鹽醃魚入饌。當中以南意小食最為特別，多用豬肉和海鮮造成，例如莎樂美腸拼盤，便以五種意國豬肉炮製，口感豐富。醃魚拼盤有齊鹽醃劍魚片、吞拿魚片和鯉魚，鹹鮮惹味，非常開胃。意式雞尾酒有不少選擇，包括Tuscan Cooler、Italian Old Fashion等經典口味。南意天氣炎熱，當地人愛喝消暑飲



意籍總廚Claudio Conforti特別鍾情南意菜式。

品Granita，即意式沙冰，新店改良為雞尾酒沙冰，香甜帶酒香味，值得一試。

主餐區設計別出心裁，以柚木色裝潢配搭紅、綠色沙發椅，加上淡黃燈光和日光照入室內，悠閒舒適。打開餐牌，每道菜式都標明出自哪個省份，例如薩丁尼亞的烤乳豬、西西里島的海鮮和坎帕尼亞的拿玻里薄餅等，小記推介即焗薄餅，餅身薄脆，厚度約有二至四毫米，柯打後十分鐘便可上桌，入口香脆不膩。



Arista Tonnata (小食) \$88
燒豬柳切成薄片，蘸吞拿醬跟沙律同吃夠開胃。



醃魚拼盤 \$58 (小食)
鹽醃劍魚片、吞拿魚片和鯉魚，各有鮮味。



莎樂美腸拼盤 \$58 (小食)
由「意國五豬」組成，佐酒一流。



主菜亦有不少選擇，如（左起）紅菊苣芝士薄餅、烤乳豬及香腸牛肝菌醬雞蛋糕。

識多一點點

Q: Aperitivo、Antipasti和Spuntini有甚麼分別？
A: 意籍大廚Claudio表示，Aperitivo解開胃美食和飲品，一般指提升食欲的飲料如雞尾酒。Antipasti意思是餐前頭盤。Spuntini泛指小食，全日供應，分量比頭盤少。

Nico's Spuntino Bar + Restaurant

地址：中環伊利近街49號地下

查詢：2978 3949



經典Tapas最迷人

在伊利近街北段，早前開了家名為WTF的酒館，總廚入廚逾二十年，有一半西班牙血統，並曾在當地餐廳工作，擅長製作西班牙Tapas。店內有超過三十款傳統Tapas，包括炸魷魚圈、Iberico火腿、釀入芝士和火腿的Croquettes、西班牙Serrano火腿切肉、烤沙甸魚等，選擇豐富。醬汁是自家製造，推介經典醬汁Aioli，以蒜、蛋和橄欖油調成，微酸奶滑，適合伴炸物品嘗。餐廳有各式酒品供應，必試有汽葡萄酒CAVA和傳統雞尾酒Sangria，前者選用西班牙Ferrari品牌出品，後者以

紅酒或白酒混合白蘭地、果汁，帶果甜味易入口，適合女士品嘗。

新店開業不久，吸引不少西班牙人幫襯，有客人在牆上黑板寫上西班牙文，盛讚味道正宗。此店樓底特高，帶歐陸色彩，牆上的拼貼畫是店主自行創作，為餐廳增添一份藝術氣氛。J



WTF

地址：中環伊利近街9號地下

查詢：2559 0218



炸薯仔配Aioli醬 \$68
炸薯仔蘸辣茄醬及Aioli醬品嘗，香口不膩。



雞尾酒Sangria \$65
以葡萄酒混合白蘭地、甜酒和果汁，是西班牙傳統飲品。



烤沙甸魚 \$78
沙甸魚烤熟後，甘香味美。



炸西班牙Manchego芝士 \$78
產自西班牙的Manchego芝士，炸香奉上，非常惹味。