



Antipasti platter \$188
有沙樂美、風乾火腿、Mortadella 豬肉香腸、醃橄欖、紅蔥頭、黃椒、亞枝竹、醃菜帶微微酸香、鹹香火腿和醃橄欖味道清新，很開胃。

意·態 炎涼

沒食慾的日子，意大利菜就像救星，清新、簡單的味道，讓人可以熬過炎夏夏日。在這時候，我會發揮揀飲擇食的神奇高天份，精挑出各款合時宜的開胃菜。今夏，給我遇上了Nico's Spuntino Bar+Restaurant。在這裡，我認識了傳統意式小吃 Spuntino，也見識了意大利人的夏日消暑涼品。

意大利人最懂得享受，幾片上等風乾火腿、芝士，加一杯上好的葡萄酒，味道交錯產生的化學作用，已是最佳享受。講究些，他們會到一些叫「Spuntino Bar」的地方，這裡只有酒精和佐酒小吃，還有熱鬧氣氛。當地人叫小吃做「Spuntini」，「Spuntino Bar」就是只會供應小食的酒吧，這種小吃吧在當地普遍得就像我們的茶餐廳，但在香港，Nico's Spuntino Bar+Restaurant 則是第一間，而且這裡不止供應小吃，還有來自不同地區的意大利傳統菜式。餐廳分酒吧和用餐區兩部分，酒吧放置了一張大長木檯和數張細檯，還有一個放滿超過十款不同味的 Gelato 雪糕櫃，雪糕由名牌 I-Scream 供另一邊是用餐區，紅、綠皮椅、木地板、葡萄酒櫃，配上現代掛畫，設計現代、經典糅合，氣氛 Casual 得來坐得比酒吧舒服。

菜式集意大利各省之大成，來自佛羅倫斯瑪冷翠的大廚 Claudio Conforti，特別挑選了五個不同省份，卡拉布里亞、薩丁尼亞、西西里島、阿普利亞、坎帕尼亞，每一道菜都像媽媽做的 Comfort Food 般樸實。但意麵、薄餅也不及多元化的地道意式小食 Spuntini 吸引。「意大利人在夏天最愛吃各種醃肉和沙律，因為氣候乾燥，所以很多人會在家自製醃肉。」Claudio 說。在菜牌上，果真找到不少風乾魚片、醃肉、醃魚、醃橄欖、蔬菜等菜式，雖然並非所有都是自家醃製，但都是當地的食材，如風乾吞拿魚片，選用藍鱈吞拿魚腩，先風乾六個月，把油份排出，再不停地用海鹽和滲出來的魚汁塗上魚肉上，不停重複醃製而成。另一道豬肉薄片配吞拿魚醬同樣是地道口味，但他把傳統的牛仔肉改成意大利走地豬肉，而且特選里脊肉，脂肪少但嫩滑，用上最少五種香草如百里香、迷迭香、茴香籽等醃完再煮，切成薄片，配以自製吞拿魚醬，吞拿魚和蛋黃醬的清香與肉味匹配，難得的是凍吃一點也不覺油膩，肉味清香。

想學意大利人享受炎炎夏日，沒有酒，還不算完美。想來點地道口味，可來一杯意式刨冰雞尾酒。像沙冰的果香雞尾酒，啖啖透心涼，是女士首選。不嗜酒，亦可以來一球 Gelato，香滑冰凍感覺直滑入喉嚨的一刻，悶熱感全消！



Seafood Antipasti platter \$188
有酸香微辣的迷你八爪魚、煙燻吞拿魚、劍魚薄片、醃鯷魚、大蝦 Cocktail、煙燻魚片薄滑鹹香。醃鯷魚味較一般嫩滑而不膩，海鮮迷必試。

Astoria 9.5 Cold Wine \$118/支
比 Prosecco 更易入口，清爽冰凍，酒精度只得 9.5%，最適合女士。



酒吧區氣氛 Casual，坐在大窗旁感覺更開揚。



Insalata Cacio e Pere \$78
全熟梨肉用香料煮過，甜香帶香料味道。配以意大利 Pecorino 羊奶芝士，烘得香脆的核桃、沙律菜和自家製沙律汁，味清爽，口感豐富。



用餐區以傳統意大利餐廳格局加上畫廊為設計概念，經典中帶摩登元素。



Water Melon Granite Cocktail \$68
用新鮮西瓜汁製成香甜刨冰，加入檸檬皮、伏特加酒，瓜味濃厚，入口透心涼。

Arista Tonnata \$48
豬肉片毫無油膩感，入口鬆化，吞拿魚醬有淡淡魚香，酸香味道和豬肉片非常匹配，夾著沙律菜吃更好味。



Claudio 14 歲已幫忙打理家族餐廳，累積經驗後來港先後在怡東酒店、九龍酒店、世紀諾富特酒店任職。



Nico's Spuntino Bar+Restaurant
地址：中環伊利近街 49 號地下
電話：2978 3949
營業時間：(星期日至四) 11:30am-12mn
(星期五至六) 11:30am-1am
交通：港鐵中環站D2 出口
泊車：士丹頓街帝豪停車場 \$30/hr
平均消費：\$240-\$300/位
付款方法：現金及信用卡，設加一