



冰心 Cocktail!

天氣逐漸轉涼，想捉緊夏天的尾巴，我會選擇吃冰。有晚在蘇豪吃過晚飯，意猶未盡，便轉戰 Nico's，不是點招牌意式小食 Spuntino，而是來自西西里的「刨」冰 Granita。這種比雪葩更帶粗獷質感的冰品，其實並不是刨出來的，而是將果汁在冷凍至半結冰的過程中攪成片片彩色雪花。更重要的是，這裏的 Granita 都可選擇加入 Spirits，化身款款 Granita Cocktails，像在檸檬冰加入 Gin 和 Creme de Mure 黑莓酒，在蜜桃冰則加入 Ferrari Brut 甜酒，透心涼之餘，更帶酒香。

