

有時間限制。如 Seafood Antipasti Platter，當中鹽醃鱈魚片、吞拿魚片和鯷魚，味道濃郁，特別的鹹味裡不失鮮味。但這拼盤最引人入勝的，還是 Spicy baby octopus，八爪魚微辣的味道，一試難忘。而香脆炸物的代表就有 Caciocavallo Silano in Carrozza，半融的芝士令香脆外層下帶有煙韌軟綿的口感。

意大利除了薄餅……

Nico's Spuntino Bar + Restaurant 找來曾於多間酒店任職的意籍行政總廚 Claudio Conforti 設計菜式，變化雖多，

風味卻十分傳統，而為了保留地道風味，餐廳更利用了不少意國食材，其中重頭戲是近二十款的意大利南部菜式。其實，意大利除了 Pizza 和 Pasta 外，還有很多特色的菜式，尤其於南部的菜式，就更見地區風味。例如 Porceddu，就是來自薩丁尼亞的乳豬，即使其脂肪層略嫌飽滿，但在香脆的外皮和下層肉質傑出表現的搭配下，還是進入了必須嘗試的名單中。

此外，若你是追求意菜傳統，Gelato 就不能不嘗，Nico's Spuntino Bar + Restaurant 特別邀請了 I-Scream 的掌舵人 Paolo Predonzan 以意大利甜酒，為

餐廳獨家研製「Nico's 品味意大利雪糕」，味道百分百專屬 Nico's。而餐廳設有的 Gelato Bar，加上門前雪糕車，全店共供應二十二種不同口味的低脂 Gelato，都是由 I-Scream 提供。

甜品不止 Gelato，餐廳也有傳統的 Tiramisu，不過我的心水是另一款 Digestivo & Sigaro Cubano，朱古力包裹著以威化和爽口果仁製成的脆餅，食用前還需把西西里甜酒 (Zibibbo) 倒進甜品上。外層朱古力吸收了甜酒，進食時酒香會把朱古力味帶出，讓甜品的層次不會停在甜味一種上而變得單一。C



Nico's Spuntino Bar + Restaurant
address 中環蘇豪伊利近街 49 號地下
tel 2978 3949



1	2	3
	4	5
	6	7 8

- 1 雖是以意式小食吧為賣點，但餐廳同樣設有裝潢典雅的主用膳區，環境傳統雅致，切合餐廳 Quality Casual Dining 路線。
- 2 Nico's Spuntino Bar + Restaurant 門前的雪糕車，是高溫的長街裡讓人無法抗拒的甘泉。
- 3 Gelato Bar 中的雪糕全部由 I-Scream 提供，還有以意大利甜酒製成，味道專屬 Nico's 的意大利雪糕。
- 4 Caciocavallo Silano in Carrozza，炸芝士的外層是讓人無法抗拒的金黃色，配合內裡半融的芝士，是惹味非常的傑作。
- 5 Seafood Antipasti Platter 最引人入勝的是 Spicy baby octopus，八爪魚微辣的味道和煙韌口感，一試難忘。
- 6 Watermelon Granita with Lemon Rinds，意式沙冰本是消暑的瑰寶，餐廳還將其改良，可選擇注入 Vodka 變成雞尾酒沙冰，冰涼帶酒香味。
- 7 Digestivo & Sigaro Cubano，以朱古力包裹脆餅外層，再把 Zibibbo 倒在其上，酒香把朱古力味帶出。
- 8 Porceddu，來自薩丁尼亞的乳豬，是意國南部的特色菜，香脆的外皮，飽滿的脂肪層，滿足得無法挑剔。