

# ฉลองความอร่อยสไตล์อิตาลีเลียนต้นตำรับกับ ‘วันพาสต้าโลก’ ณ ห้องอาหารดอน จีโอวานนี โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์ ลาดพร้าว



กรุงเทพฯ, ประเทศไทย – วันที่ 5 ตุลาคม 2563: อีกหนึ่งช่วงเวลาแห่งความอร่อยสไตล์อิตาลีเลียนต้นตำรับในเดือนตุลาคมนี้ เชฟสเตฟาโน ซาซิลเนลี แห่งห้องอาหารดอน จีโอวานนี ณ โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์ แอท เซ็นทรัลพลาซาลาดพร้าว กรุงเทพฯ ฉลองความอร่อยแสนภูมิใจประจำชาติใน ‘วันพาสต้าโลก’ ด้วยหลายเมนูพาสต้าจานเด่นที่รับประกันความอร่อยแบบ ‘เดลิซิโอโซ่’ สไตล์อิตาลีเลียนแท้ๆอย่างแน่นอน

ตั้งแต่วันที่ 17 ถึง 31 ตุลาคม 2563 นี้ ห้องอาหารดอน จีโอวานนี ณ โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์ แอท เซ็นทรัลพลาซาลาดพร้าว กรุงเทพฯ ขอเชิญทุกท่านร่วมสัมผัสความอร่อยแสนภูมิใจประจำชาติอิตาลี ด้วยเชฟสเตฟาโน ซาซิลเนลี หัวหน้าทีมคัลลินารีประจำห้องอาหาร ร่วมกับอาร์ทิสานพาสต้าเมคเกอร์ (Artisan Pasta Maker) ชื่อตั้งจากเมืองปิอานเนลลาในแคว้นอับรูสโซแห่งประเทศอิตาลีอย่าง “รูสตีเชลล่า ดาบรูสโซ” (Rustichella d’Abruzzo) ได้สร้างสรรค์เมนูพาสต้า อะ ลา คาร์ท (à la carte) รายการพิเศษสำหรับทั้งมือกลางวันและมือค่ำแบบต้นตำรับ เพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการฉลอง ‘วันพาสต้าโลก’ หรือ ‘เวิลด์ พาสต้า เดย์’ (World Pasta Day) พร้อมรับประกันความอร่อยแบบ ‘เดลิซิโอโซ่’ สไตล์อิตาลีเลียนแท้ๆในทุกรสชาติและรสสัมผัส และทุกรายละเอียดการปรุงอาหารสำหรับ

โอกาสพิเศษนี้อย่างแน่นอน ไม่ว่าจะเป็น พาสต้าเซลลาเทลลีในซอสเนื้อมูและซูกินีกรุ้งกลิ้งหญ้าฝรั่ง (Scialatielli al granchio e zucchini allo zafferano) โสมเมตทาเกลียวเทลเล่ผักโขมเสิร์ฟเคียงกุ้งแม่น้ำย่างในครีมซอสทรัฟเฟิล (Tagliatelle agli spinaci servite con gamberoni e crema tartufo) และจานโปรดอย่างทอร์เทลลินี่หมักดำสอดไส้เนื้อกุ้งและหอยเชลล์ในซอสต้นตำรับสูตรพิเศษ กลมกล่อมชวนรับประทาน

หรือหากคุณต้องการลองลิ้มพาสต้าจานคุ้นเคยกับรสชาติคุ้นลิ้นอันโปรดปราน เชฟสเตฟาโน ซานิลเนลีขอแนะนำเมนูพาสต้าจานคลาสสิกแบบโฮมเมดจากสูตรลับของครอบครัว ด้วยหลายชนิดพาสต้า ทั้ง เพนเน่ สปาเกตตี้ เพคเชอร์รี่และซีดานี่เส้นสด พร้อมหลากหลายตัวเลือกของสไตล์การปรุงและซอสรสเข้มข้นอย่าง วองโกเล่ผัดซอสหอยลาย กระเทียมและไวน์ขาว คาร์โบนาราหอมเบคอน ชีสและไข่ โบโลเนสแบบดั้งเดิมด้วยซอสเนื้อมูและมะเขือเทศ บอสกายอล่าคู่ไส้กรอกอิตาเลียน เห็ดพอร์ชินี่และมะเขือเทศ และอีกหลายซอสรสเข้มข้นที่เติมทีไรรสชาติต้นตำรับอิตาเลียนแท้ๆอย่างแน่นอน

พลาดไม่ได้กับความอร่อยแสนภูมิใจประจำชาติอิตาลีที่เชฟสเตฟาโน ซานิลเนลี หัวหน้าทีมคัลลินารีประจำห้องอาหารดอน จีโอวานนี นำเสนอผ่านหลายจานพาสต้าเมนูพิเศษ พร้อมเสิร์ฟสำหรับทั้งมือกลางวันและมือค่ำ สร้างสรรค์เพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการฉลอง ‘วันพาสต้าโลก’ ประจำปี 2563 นี้

รายการพาสต้าจานพิเศษ ‘วันพาสต้าโลก’ โดยเชฟสเตฟาโน ซานิลเนลี

ให้บริการทุกวันอังคารถึงวันเสาร์ สำหรับมือกลางวันและมือค่ำ ตั้งแต่วันที่ 17-31 ตุลาคม 2563

ณ ห้องอาหารดอน จีโอวานนี โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์ แอท เซ็นทรัลพลาซ่า ลาดพร้าว กรุงเทพฯ ด้วยราคาเริ่มต้น 490++ บาท

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมและสำรองรายการอาหารได้ที่ 02 541 1234 หรืออีเมลล์ [cglb@chr.co.th](mailto:cglb@chr.co.th)