

อร่อยล้ำกับพาสต้ากระเป๋้า...แบบฉบับเชฟอิตาลี



เชฟโรแบโต้ พานาลิโอ ผู้มีชื่อเสียงในการทำพาสต้าได้อย่างอร่อยเลิศ เพราะเลือกใช้วัตถุดิบที่ดีที่สุด นำเข้าจากประเทศอิตาลี และในช่วงเดือนกุมภาพันธ์นี้ เชฟโรแบโต้ ภูมิใจเสนอ caccavelle พาสต้าที่มีขนาดใหญ่ที่สุด รูปทรงคล้ายกับภาชนะใส่ของ Caccavelle Alla Rustica จานเด่นที่รวมบวบส่วนผสมอย่าง ชุกินี, ไข่กรอกอิตาลีเลียน, ซีสมควัน, ซอสเบซาเมล, พาเมซานชีสและไวน์ขาว ใช้เส้นพาสต้าเป็นเสมือนภาชนะ ผัดส่วนผสมทุกอย่างใส่ลงไป แล้วนำไปอบ แปลกแต่อร่อยกว่าที่คุณเคยสัมผัส ในราคาเพียง 450 บาท เท่านั้น

ห้องอาหารอิตาลีเลียน ลูป เทอร์เรซ แอนด์ บาร์ ชั้น 8 โรงแรมปทุมวัน ปริ้นเซส

เปิดบริการทุกวันตั้งแต่ 6.30 น. – 22.30 น.

สำรองที่นั่งโทร 02 216 3700 ต่อ 20818