SALMONE PRELIBATO AL PEPERONE VERDE

No 43

เรื่อง: ชีวิน บุสสุวัณโณ **ภาพ:** สาธิต บัวเทศ **Story:** Chewin Bussuvanno **Photos:** Satit Buates

อาหารอิตาเลียน ได้รับการยอมรับว่าเป็นแม่แบบแห่งสายพันธุ์อาหารยุโรปแทบทุกชนิด อาทิ พาสต้า สปาเก็ตตี้ มักกะโรนีและพิซซ่า จึงมิใช่เรื่องแปลกที่อาหารอิตาเลียนจะได้รับความนิยมจากผู้คนทั่วโลก ไม่เว้นแม้แต่ในประเทศไทยที่มีร้านอาหารสไตล์อิตาเลียนเกิดขึ้นอย่างมากมาย กระจายอยู่ตามย่านการค้าสำคัญทั่วกรุง

No.๔๓ หนึ่งในร้านอาหารอิตาเลียนจากจำนวนนับร้อยนับพันร้าน ที่ยังคงยึดถือรสชาติต้นตำรับซึ่งเป็นเอกลักษณ์ในสไตล์อิตาเลียนขนานแท้ พร้อมจัดแจงประยุกต์เมนูจานเด่นขึ้นอีกนิดเพื่อให้เข้ากับลิ้นคนไทยมากขึ้น โดยฝีมือ มร. เคลาดิโอ วิญลี่ หัวหน้าเชฟชาวเจนัว ผู้เชี่ยวชาญเรื่องอาหารแดนมักกะโรนี จากประสบการณ์ก้นครัวในโรงแรมชั้นนำของประเทศอิตาลีมากกว่า ๑๐ ปี ทำให้มั่นใจได้เลยว่าเมนูทุกจานที่พร้อมยกออกจากต้นเครื่องท้ายครัวนั้น ต้องเอร็ดอร่อย แปลกตากว่าที่คุณเคยลิ้มลองแน่นอน

การันตีข้อความข้างต้น กับเมนูจานแรก **Fettucini Porcini** เห็ดอิตาลีราคาแพง หาทานยาก นำมาปรุงในสไตล์ของเชฟ ราดหน้าด้วยครีมซอสรสกลมกล่อม ตามมาติดๆ **Tiger Prawns** กุ้งกุลาดำตัวเขื่อง ราดน้ำไวน์ขาว เติมแต่งด้วยผักโขมห่อชีสแสนอร่อย ปิดท้ายอาหารแนะนำกับ **พิซซ่า หน้ากุ้งผักโขม** เหนียวนุ่มละมุนลิ้น

พิเศษ...ในวันแห่งความรัก ๑๔ กุมภาพันธ์ศกนี้ No.๔๓ จัดเตรียมเมนูสุดพิเศษมอบแด่คู่รักทุกท่าน ด้วย**ซาลาม่ีเนื้อและชีสนมแกะ** เรียกน้ำย่อยก่อน จากนั้นลองชิมเมนู **Cuore di risotto con asparagie code di camberi** ข้าวรีซอตโต้ที่นำไปผัดกับซอสกุ้งและหน่อไม้ฝรั่งในสไตล์อิตาเลียน ตกแต่งจานด้วยกลีบกุหลาบและกุ้ง รอบข้าวผัดที่จัดวางเป็นรูปหัวใจ ถัดมาเป็น **Salmone prelibato al peperone verde** ปลาแซลมอนนอร์เวย์ ทอดกับไวน์และซอสพริกหยวก ปรุงรสพร้อมตกแต่งจานสำหรับคู่รักโดยเฉพาะ ตบท้ายของหวาน **Cuore degli innamora ti** ช็อกโกแลตรูปหัวใจแสนอร่อยซึ่งเหมาะกับเทศกาลวาเลนไทน์เป็นอย่างยิ่ง

สัมผัสบรรยากาศเดือนแห่งความรัก ที่พรั่งพร้อมไปด้วยไออุ่นแห่งความโรแมนติกที่ No.๔๓ ซอยหลังสวน ถนนเพลินจิต กรุงเทพฯ ได้ทุกวัน ตั้งแต่เวลา ๐๖.๐๐ - ๐๑.๐๐ น. ทุกวัน สำรองที่นั่ง โทรศัพท์ ๐-๒๖๕๘-๗๔๔๔

Be it pasta, spaghetti, macaroni or pizza, Italian cuisine has provided many European dishes with a prototype. Therefore, it is no surprise that Italian food is popular everywhere around the world. Thailand is no exception with Italian restaurants mushrooming in the country's major business districts.

One of hundreds and thousands of restaurants that offer similar fare, No. 43 remains faithful to authentic Italian cuisine. Yet, Mr. Claudio Viale, the Genovese Chef with more than a decade of experience cooking at Italy's leading hotels, adds a minor twist to his dishes to make sure they are palatable to the Thai patrons. As a result, all the dishes from his kitchen are guaranteed for their taste and novelty.

Fettuccini Porcini, the first recommended dish, uses Italian expensive mushrooms as a major ingredient and is cooked to the Chef's specification with tasty cream sauce. **Tiger prawns** are served in a sumptuous pool of white wine and garnished with spinach-wrapped cheese. Not to be missed is No. 43's essential **pizza** with prawn and spinach topping.

On Valentine's Day, February 14, 2008, No. 43 presents a very special menu to please all lovers. Antipasto on the menu is **beef salami with lamb cheese**. This is then followed by **cuore di risotto con asparagi e code di camberi**, fried rice in prawn sauce and asparagus Italian-styled. And fitting the occasion, the risotto is placed in a heart of rose petals and prawns. Next come **salmone prelibato al peperone verde**, the Norwegian salmon deep-fried in wine and capsicum sauce. It is served in a dish that is especially decorated for lovers. Then, finish this lovely meal for two with **cuore degli innamora ti**, the delectable heart-shaped chocolate, a perfect dessert for the season.

Experience the romantic mood of Valentine's Day at **No. 43**, Soi Lang Suan, Ploenchit Road, Bangkok. It is opened daily from 06.00 p.m. - 01.00 a.m. Call 0-2658-7444 for reservation.