

ดิศคัพเวอร์รี่ เซ็ทเมนูอิตาเลียนใหม่จากลากริตตา

ตัด้า



ห้องอาหารลากริตตัด้า เปิดตัวโฉมใหม่ของดิศคัพเวอร์รี่เมนู อิ่มอร่อยจุใจกับเซ็ทเมนูถึง 6 จาน ด้วยราคาพิเศษสุดเพียง 1,590 บาท++ ต่อท่าน โดยเชฟแพทริเซียจากกรุงโรม ประเทศอิตาลี ได้รังสรรค์เมนูอิตาเลียนขนานแท้ ประกอบด้วย

แกมเบอร์โรนี เอ คาริโอฟี กริเกลียดิ กุ้งลายเสือเนื้อแน่น คลุกเคล้าด้วยกระเทียม ออริกาโน น้ำมันมะกอกบริสุทธิ์ และไวน์ขาว เสิร์ฟคู่กับอาร์ทิชอกย่างเพิ่มกลิ่นหอมพร้อมผสานรสเปรี้ยว มัน และเค็มอย่างลงตัว

แอนติพาสโต มิสโต จานเรียกน้ำย่อยของชาวอิตาเลียน ประกอบด้วยผักย่างนานาชนิด อาทิ พริกหยวก มะเขือยาว อาร์ทิชอก รวมถึงเนื้อโคลด์คัท และชีสยอदनิยม เสิร์ฟพร้อมซอสเพสโตเพิ่มความแปลกใหม่ของรสชาติ

ริซอตโต คอน ซัลซิดเซีย เอ พิเซลลี ข้าวริซอตโตแบบดั้งเดิมคลุกเคล้าด้วยไส้กรอกหมูปดละเอียด และถั่วเขียว ไรยหน้าด้วยชีสมานซาโกเพื่อเติมรสชาติให้กลมกล่อมยิ่งขึ้น

ซอบเต ออล อรานเซีย เติมเต็มความสดชื่นระหว่างมื้ออาหารด้วยเซอร์เบทรสสัมผัสผสมกับเหล้าคัมพารี เพิ่มความหอมด้วยใบสะระแหน่

อาหารจานหลักสองจานสำหรับเลือกสรรตามชอบ ได้แก่เมนู บาคคาลา อัล ฟอร์โน ปลาทอดดำอบสีเหลืองทอง ราดด้วยซอสมะเขือเทศพันธุ์โรมารสเปรี้ยว เสิร์ฟพร้อมมะกอกคาลามาตา และมันฝรั่งอบ หรือเมนู แชกกอทินี ดี โพลโล อัลลา แคคเซียโทรา ไก่เนื้อนุ่มสูตรพิเศษ เสิร์ฟพร้อมมะเขือยาวรมควัน และหมูสมมะเขือเทศ ตกแต่งด้วยมะเขือเทศพันธุ์โรสแมรี่ และไรยหน้าด้วยมันฝรั่งทอดกรอบแผ่นบางพอดีคำ

ปิดท้ายมื้อพิเศษด้วยขนมหวาน แคนโนลี ขนมรูปทรงหลอดหวานกรอบสอดไส้ด้วยชีสริคอตตา ตกแต่งด้วยช็อคโกแลตชิพ และน้ำตาลไอซิ่ง

ดิศคัพเวอร์รี่เมนูพร้อมเสิร์ฟแล้วตั้งแต่วันนี้เป็นต้นไป

ข้อกำหนดและเงื่อนไขอาจเปลี่ยนแปลงได้โดยไม่แจ้งให้ทราบล่วงหน้า

ติดต่อสำรองโต๊ะ หรือสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่หมายเลข +66 (0) 7629 2697 อีเมล lagritta@amari.com

เว็บไซต์ www.lagritta.com

ที่อยู่: อมารี ภูเก็ต เลขที่ 2 ถนนหมื่นเงิน ตำบลป่าตอง อำเภอกะทู้ จังหวัดภูเก็ต 83150