

ลากริตต้าจัดโปรชวนชิมสามเมนูยอดนิยมจากครัว

อิตาเลียน



ห้องอาหารลากริตต้าของโรงแรมอมารี ภูเก็ต จัดโปรโมชันสุดเอ็กซ์คลูซีฟสำหรับสามสุดยอด ชิกเนเจอร์เมนูของห้องอาหารประจำปี 2559 ซึ่งผ่านการคัดสรรโดยเชฟแพทริเซีย แบททูลู จากกรุงโรม ประเทศอิตาลี ประกอบด้วย “ออสโซบูโก” “วากิว บีฟ ราวีโอลี” และ “บาดคาลา”

ออสโซบูโก อาหารจานเดียวแบบดั้งเดิมของชาวอิตาเลียน ประกอบด้วยเนื้อ่องลูกวัวซึ่งเป็นวัตถุดิบหลัก และผ่านการหั่นตามขวางอย่างพิถีพิถันเพื่อให้ได้รูปทรงที่สวยงามก่อนนำไปเคี่ยวพร้อมกับซอสมะเขือเทศเข้มข้น ผักนานาชนิด และไวน์ขาว นำเสิร์ฟพร้อมกับโปเลนตา หรือเส้นพาสตาแบบเฟตตูชินี และโรยหน้าด้วยสมุนไพรกรีมอลดา เมนูออสโซบูโก ราคา 810 บาท++

วากิว บีฟ ราวีโอลี พาสตาโฮมเมด และสอด้ไส้ด้วยเนื้อวากิว ซึ่งผ่านการหมักด้วยสมุนไพรก่อนนำไปเคี่ยวรวมกับผักหลากหลายชนิด และตุ๋นในน้ำสต็อกเนื้อลูกวัวจนเข้าเนื้อและได้รสชาติเข้มข้น เสิร์ฟราวีโอลีสีเหลืองทองร้อนๆ พร้อมกับราดซอสเห็ดพอร์ชินี และโรยชีส พามีซานเพิ่มความกลมกล่อม เมนูวากิว บีฟ ราวีโอลี ราคา 550 บาท++

บาดคาลา เนื้อปลาค็อดตำนำเข้าจากประเทศสเปน ผ่านการอบด้วยเทคนิคพิเศษจนมีสีเหลืองทอง แล้วราดด้วยซอสมะเขือเทศเข้มข้น ซึ่งผ่านการเคี่ยวมะเขือเทศพันธุ์โรมาจากประเทศอิตาลี หอมหัวใหญ่ กระเทียม ไวน์ขาว และมะกอกคาลามาตา นำเสิร์ฟพร้อมกับมันฝรั่งอบกรอบนอกนุ่มในขนาดพอดีคำ และโรยหน้าด้วยผักชีฝรั่งหั่นฝอย เมนูบาดคาลา ราคา 890 บาท++

สำหรับผู้ที่ใช้บริการห้องอาหารลากริตต้า และสั่งชิกเนเจอร์เมนู ระหว่างวันที่ 15 มิถุนายน ถึง 31 สิงหาคม 2559 จะได้รับส่วนลดพิเศษถึง 10 เปอร์เซ็นต์ เพียงแจ้งรหัสโปรโมชัน SNG2016 แก่พนักงานบริการ ข้อกำหนดและเงื่อนไขอาจเปลี่ยนแปลงได้โดยไม่แจ้งให้ทราบล่วงหน้า

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่หมายเลข +66 (0) 7629 2697 อีเมลล์ lagritta@amari.com

เยี่ยมชมเพจเฟสบุ๊คที่ <https://www.facebook.com/LaGrittaPhuket> หรือเว็บไซต์ www.lagritta.com

ที่อยู่: อมารี ภูเก็ต เลขที่ 2 ถนนหมื่นเงิน ตำบลป่าตอง อำเภอกะทู้ จังหวัดภูเก็ต 83150