

# ลากริตต้าจัดโปรโมชันพาสต้าเดือนมีนาคมกับโฮมเมดย็อคคิ



เชฟแพทริเซีย ประจำห้องอาหารลากริตต้า โรงแรมอมารี ภูเก็ต ปรังเมนูโฮมเมดพาสต้าแบบย็อคคิพร้อมเสิร์ฟตลอดเดือนมีนาคม 2561 เมนูย็อคคิสูตรพิเศษนี้จับคู่กับซอส 5 รส ซึ่งปรุงจากวัตถุดิบที่หลากหลาย อาทิ ใส้กรอกอิตาลีเยน ซีโครงหมู ซีสมอชซาเรลลา ซีสพามาซาน ซีสกอร์กอนโซลา เนื้อวากิว และกุ้งลายเสือ

ย็อคคิ คอน ซาลซีสเซ เอ สเปนทาทุเร ราคา 490 บาท++

โฮมเมดพาสต้าแบบย็อคคิคลุกเคล้ากับซีโครงหมูและใส้กรอกอิตาลีเยนมีรสชาติเค็มเล็กน้อย ซึ่งเข้ากันได้ดีกับซอสซึ่งมีรสเปรี้ยวและเผ็ดพอประมาณ พาสต้าสูตรนี้มีต้นกำเนิดจากกรุงโรม ประเทศอิตาลี

ย็อคคิ อัลลา ซอร์เร็นตินา ราคา 470 บาท++

โฮมเมดพาสต้าแบบย็อคคิจากเมืองซอร์เร็นโต ประเทศอิตาลี ปรุงด้วยส่วนผสมที่ลงตัวจากซีสมอชซาเรลลา ซีสพามาซาน และซอสมะเขือเทศเข้มข้น เป็นเมนูซึ่งเชฟแพทริเซียแนะนำสำหรับผู้ไม่ทานเนื้อสัตว์

ย็อคคิ อัล กอร์กอนโซลา ราคา 490 บาท++

โฮมเมดพาสต้าแบบย็อคคิคลุกเคล้าด้วยซอสซึ่งทำจากซีสกอร์กอนโซลา ให้กลิ่นหอมและรสชาติชีสที่เข้มข้น เหมาะสำหรับผู้ไม่ทานเนื้อสัตว์

ย็อคคิ อัล บราซาโต ราคา 690 บาท++

โฮมเมดพาสต้าแบบย็อคคิเสิร์ฟคู่กับกับเนื้อวากิวซึ่งผ่านการตุ๋นให้สุกอย่างช้าๆ จนได้ที่แล้วเติมไวน์แดงและเครื่องเทศอื่นๆ เพื่อปรุงให้ได้รสชาติซอสที่เข้มข้น เป็นอีกหนึ่งเมนูแนะนำของเชฟแพทริเซีย

ย็อคคิ อัลเล แมชซานโคลเล ราคา 750 บาท++

โฮมเมดพาสต้าแบบย็อคคิเสิร์ฟคู่กับกุ้งลายเสือดัวโตเนื้อแน่นเต็มคำ ซึ่งเข้ากันได้ดีกับครีมซอสซึ่งมีส่วนผสมหลักจากซอสมะเขือเทศ พริก และกระเทียม ให้รสชาติเผ็ดจัดจ้าน

ราคาดังกล่าวนี้ไม่รวมค่าบริการ 10 เปอร์เซ็นต์ และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7 เปอร์เซ็นต์

ข้อกำหนดและเงื่อนไขอาจเปลี่ยนแปลงได้โดยไม่แจ้งให้ทราบล่วงหน้า

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่หมายเลข +66 (0) 7634 0112 อีเมล lagritta@amari.com

เยี่ยมชมเพจเฟสบุ๊คที่ <https://www.facebook.com/LaGrittaPhuket> หรือเว็บไซต์ [www.lagritta.com](http://www.lagritta.com)

ที่อยู่: อมารี ภูเก็ต เลขที่ 2 ถนนหมื่นเงิน ตำบลป่าตอง อำเภอกะทู้ จังหวัดภูเก็ต 83150