

# ลากริตต้าชวอนชิมปูอลาสก้ากับหำเมนูอิตาเลียนสุด

## ฮอต



เซฟแพทริเชีย ประจำห้องอาหารลากริตต้า รังสรรค์ 5 เมนูอาหารอิตาเลียนสุดพิเศษในเดือนพฤษภาคม 2560 โดยการผสมผสานเมนูอิตาเลียนแบบดั้งเดิมและปูอลาสก้า ปูขนาดยักษ์ซึ่งขึ้นชื่อในเรื่องของรสชาติหวาน และเนื้อนุ่มฟูขนาดพอดีคำ เมื่อนำมาคลุกเคล้ากับเครื่องเทศนำเข้าจากประเทศอิตาลี จึงได้รสชาติอันแสนกลมกล่อมน่าลิ้มลอง ได้แก่

เมนูค็อกเทล ดิ พอลพา ดิ แกรนชิโอ (Cocktail di Polpa di Granchio)

อาหารเรียกน้ำย่อยที่ขึ้นชื่อในประเทศอิตาลี ผสมผสานรสหวานจากเนื้อปูอลาสก้า มายองเนสสูตรพิเศษ อโวคาโด และไข่ปลาแซลมอน ราคา 550 บาท++

เมนูอินซาลาดา ดิ แกรนชิโอ เอ กอร์กอนโซลา (Insalata di Granchio e Gorgonzola)

สลัดผักสีเขียวคลุกเคล้าด้วยเนื้อปูอลาสก้า กีวี ชีสกอร์กอนโซลา วอลนัท

และซอสซาลมอริกิลิโอ ราคา 520 บาท++

เมนูเฟตตูชินี อัลลา พอลพา ดิ แกรนชิโอ (Fettucine alla Polpa di Granchio)

โฮมเมดพาสตาแบบเฟตตูชินีรสเผ็ดร้อน ผัดด้วยน้ำมันมะกอกบริสุทธิ์ และปรุงรสด้วยมะเขือเทศชนิดพิเศษ พริกแห้ง เคเปอร์ ไบโหระพา ชีสพีดอร์รีโน และเติมเนื้อปูอลาสก้าผัดคลุกเคล้าให้เข้ากัน ราคา 620 บาท++

เมนูริซอตโต อัลลา ครีมา ดิ แกรนชิโอ (Risotto alla Crema di Granchio)

ข้าวริซอตโตเนื้อนุ่มผสมกับเนื้อปูอลาสก้า ปรุงรสด้วยรสด้วยกระเทียม ไวน์ขาว

และชีสพามีซาน ราคา 620 บาท++

เมนูพิซซา อัลลา พอลพา ดิ แกรนชิโอ เอ แซลมอน แอฟฟุมิคาโต

(Pizza alla Polpa di Granchio e Salmone Affumicato)

พิซซาแผ่นบางกรอบนอกนุ่มในเสิร์ฟบนถาดไม้ขนาดใหญ่ หน้าพิซซาโรยด้วยเนื้อปูอลาสก้า

เนื้อปลาแซลมอนรมควัน ชูกินี หรือแตงกวาฝรัง และชีสมอซซาเรลลา ราคา 550 บาท++

ข้อกำหนดและเงื่อนไขอาจเปลี่ยนแปลงได้โดยไม่แจ้งให้ทราบล่วงหน้า

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

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

ที่อยู่: อมารี ภูเก็ต เลขที่ 2 ถนนหมื่นเงิน ตำบลป่าตอง อำเภอกะทู้ จังหวัดภูเก็ต 83150