

# ลากริตต้าชวนชิมห้าเมนูชีสจากแคว้นเพียดมอนต์

ห้องอาหารลากริตต้าจัดโปรโมชันชวนคนรักชีสลิ้มลองความอร่อยของ 5 เมนูสุดเอ็กซ์คลูซีฟซึ่งปรุงจากชีสนำเข้าจากแคว้นเพียดมอนต์ ประเทศอิตาลี เชฟแพทริเซียได้คัดสรรวัตถุดิบอย่างพิถีพิถัน อาทิ พาสต้าแบบย็อคคิ ข้าวรีซอตโต ซีโครงแกะ สเต็กเนื้อแองกัส และเนื้อลูกวัว เพื่อปรุงคู่กับชีสชั้นเลิศ พร้อมเสิร์ฟตลอดเดือนเมษายน 2562

ย็อคคิ อัล คาสเทลแมกโน ราคา 650 บาท++

เมนูพาสต้าแบบย็อคคิเนื้อนุ่มสอดไส้ด้วยชีสรสเข้มข้น ทานคู่กับลูกแพร์ผ่านเป็นแผ่นบางๆ คลุกเคล้าเนยและน้ำผึ้ง รสหวานหอมชวนรับประทาน พร้อมโรยหน้าด้วยชีสพามาซาน เป็นเมนูแนะนำสำหรับผู้ไม่ทานเนื้อสัตว์

รีซอตโต มานเทกาโต อัล คูชี ดิ คาสแทกเน ราคา 850 บาท++

เมนูข้าวรีซอตโตปรุงสุกได้ที่ คลุกเคล้ากับชีสคูชีเซสนัทและเนื้อกุ้งสับเป็นชิ้นเล็กๆ แล้วนำกุ้งลายเสือดัวโตนางบนสุด ก่อนนำเสิร์ฟโรยด้วยพาร์สลีย์สับละเอียด

ฟอนดูตา ดิ ฟอนตินา เอ แอกเนลโล กริเกลียโต ราคา 950 บาท++

เมนูชีโครงแกะย่างเสิร์ฟคู่กับฟองดูว์เนื้อครีมนุ่มละมุนปรุงจากชีสฟอนตินา และผักย่างหลากหลายชนิด

ฟิเลตโต อิน ซาลซา ดิ เทสตัน อัล บาโรโล ราคา 1,550 บาท++

เมนูสเต็กเนื้อแองกัสปรุงจากส่วนเทนเดอร์ลอยน์ด้วยอุณหภูมิพอเหมาะจะได้เนื้อนุ่มและกลิ่นหอมหวาน ราดด้วยซอสซึ่งปรุงจากชีสบาโรโล เสิร์ฟคู่กับเห็ดชิ้นโตและมันฝรั่งอบหั่นชิ้นพอดีคำ

สกาลโลปิน ดิ วิเทลโล อัล คูชี มาลโต เอ วิสกี้ ราคา 1,680 บาท++

เมนูเนื้อลูกวัวราดซอสสูตรพิเศษ รสชาติเข้มข้น เสิร์ฟคู่กับผักทองบดรสหวาน

ราคาดังกล่าวนี้นี้ไม่รวมค่าบริการ 10 เปอร์เซ็นต์ และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7 เปอร์เซ็นต์

ข้อกำหนดและเงื่อนไขอาจเปลี่ยนแปลงได้โดยไม่แจ้งให้ทราบล่วงหน้า

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่หมายเลข +66 (0) 7634 0112 อีเมล [lagritta@amari.com](mailto:lagritta@amari.com)

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

ที่อยู่: อมารี ภูเก็ต เลขที่ 2 ถนนหมื่นเงิน ตำบลปาดอง อำเภอเกาะภูเก็ต จังหวัดภูเก็ต 83150