

# ลากริตต้าชวนชิมอาหารจานโปรดของเชฟแพทริเซีย



เพราะทุกๆ คนล้วนมีเมนูสุดโปรดซึ่งปรุงโดยคุณแม่เมื่อครั้งยังเยาว์วัย เชฟแพทริเซียจึงนำเสนอเมนูที่ชื่นชอบเพื่อแบ่งปันประสบการณ์และความทรงจำในวัยเด็กที่ได้มีโอกาสช่วยคุณแม่ปรุงอาหาร ประกอบด้วย 5 เมนู ได้แก่ เมนูขาแกะเนื้อนุ่ม เมนูเนื้อวากิว เมนูพาสต้าแบบบูคาตินี เมนูพาสต้าแบบโฮมเมดตามแบบฉบับของเมืองชาร์ดิเนีย และเมนูเนื้อหมูส่วนสะโพกราดซอสรสเปรี้ยวหวาน เมนูเหล่านี้พร้อมเสิร์ฟ ณ ห้องอาหารลากริตต้า ในเดือนกันยายน 2561

แอกเนลโล อัล พิสตาซซิโอ ราคา 1,380 บาท++

เมนูขาแกะเนื้อนุ่มคลุกเคล้ากับถั่วพิสตาซซิโอและซอสซึ่งปรุงจากชีสทาเลโจ ให้กลิ่นหอมหวานชวนรับประทาน เสิร์ฟคู่กับอาร์ติโชกและมันฝรั่งอบ

คอสตาดา ดี วากิว อัล ลิโมเน ราคา 1,480 บาท++

เมนูเนื้อวากิวติดกระดูกชิ้นใหญ่ เสิร์ฟคู่กับซอสเลมอน พริกคาเยน หน่อไม้ฝรั่งย่าง และกะหล่ำดอกอบ

บูคาตินี คาซิโอ เอ เปเป ราคา 480 บาท++

เมนูพาสต้าแบบบูคาตินีเส้นหนาหั่นเป็นคลุกเคล้ากับชีสเพคอรินโน และพริกไทยดำ

คูลาร์จีโอเนส ราคา 480 บาท++

เมนูพาสต้าแบบโฮมเมดตามแบบฉบับของเมืองชาร์ดิเนีย สอดใส่ด้วยชีสเพคอรินโนและมันฝรั่ง นำไปคลุกเคล้ากับซอสมะเขือเทศ และตกแต่งจานด้วยใบสาระแหน่ เหมาะสำหรับทานร้อนๆ เพื่อสัมผัสความนุ่มละมุนของเนื้อพาสต้า

อริस्ता อัล ฟอร์โน คอน ซาลซา ดี เมเล เอ ชิพอลลีออตติ ราคา 880 บาท++

เมนูเนื้อหมูส่วนสะโพกราดด้วยซอสแอปเปิ้ลผสมหอมหัวใหญ่ เสิร์ฟคู่กับมันฝรั่งบด ตกแต่งจานด้วยมะเขือเทศและผักตามฤดูกาล เมนูนี้ให้รสชาติที่ลงตัวระหว่างความเปรี้ยวและหวาน

ราคาดังกล่าวนี้ไม่รวมค่าบริการ 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 ตำบลป่าตอง อำเภอกะทู้ จังหวัดภูเก็ต 83150