

ลากริตต้าชวอนชิมเมนูซีฟู้ดสูตรเด็ดสไตล์อิตาลีเลียน



ห้องอาหารลากริตต้าชวอนชิมสัมผัสบรรยากาศริมอ่าวป่าตองพร้อมลิ้มลองเมนูอาหารซีฟู้ดสไตล์อิตาลีเลียนกับโปรโมชัน “มารินารา (Marinara)” เชฟแพทริเซียรังสรรค์หลากหลายเมนูซึ่งปรุงจากปูหิมะญี่ปุ่น หอยตลับ กุ้งลายเสือ เมน ลีอบสเตอร์ และปลาหิมะฮาวาย พร้อมเสิร์ฟตลอดเดือนกันยายน 2560 ได้แก่

ค็อกเทล ดิ แกรนคิโอ จาโปเนเซ (Cocktail di Granchio Giapponese) ราคา 480 บาท++

เมนูค็อกเทลสำหรับเรียกน้ำย่อยซึ่งมีส่วนผสมหลักคือเนื้อปูหิมะนำเข้าจากประเทศญี่ปุ่น เนื้อปูมีความสดและรสหวาน ทานคู่กับซอสสูตรพิเศษซึ่งเด่นในรสชาติเปรี้ยวหวานตัดกับความเค็มของไขปลาแซลมอน และตกแต่งด้วยผักสด ตามฤดูกาลก่อนนำเสิร์ฟ

เฟรโกลา อัลเล วอนโกเล (Fregola alle Vongole) ราคา 490 บาท++

เฟรโกลา เป็นพาสต้าที่ขึ้นชื่อของเมืองซาดีเนีย ประเทศอิตาลี มีลักษณะเป็นก้อนกลมเล็กๆ เรียกได้ว่าเป็นพาสต้าที่มีขนาดเล็กที่สุด และเนื้อนุ่ม ง่ายต่อการรับประทาน ปรุงด้วยการผัดคลุกเคล้ากับหอยตลับ เต็มไวน์ขาว และมะเขือเทศเซอร์รี่ลงไปคลุกเคล้าพอประมาณ ก่อนเสิร์ฟโรยด้วยพาร์สลีย์สับละเอียดทำให้ได้รสชาติที่อร่อยลงตัวยิ่งขึ้น

ไทเกอร์ พรอน ราวิโอลี (Tiger Prawn Ravioli) ราคา 590 บาท++

พาสต้าราวิโอลียอดนิยม สอดใส่ด้วยเนื้อกุ้งลายเสือผสมกับชีสเพคอรินอ กระเทียม และหอมแดงเล็กน้อย เมื่อเสิร์ฟร้อนๆ จะได้รสชาติที่กลมกล่อมและเนื้อพาสต้าที่นุ่มแบบพอเหมาะ โรยหน้าด้วยมะเขือเทศเซอร์รี่หั่นเป็นชิ้นเล็กๆ และพาร์สลีย์สับละเอียดช่วยเพิ่มสีสันของเมนูนี้

ริซอตโต อัลลาสติเซ (Risotto all' Astice) ราคา 750 บาท++

ข้าวริซอตโตรสชาติกลมกล่อมด้วยเนื้อครีมนุ่มละมุนและเมนูลีอบสเตอร์เนื้อแน่น ปรุงพร้อมทั้งไวน์ขาวและเครื่องเทศนำเข้าจากประเทศอิตาลี ความพิเศษของเมนูนี้คือได้ลิ้มรสเมนูลีอบสเตอร์ถึงสองสไตล์ในงานเดียว ทั้งส่วนที่คลุกกับข้าวริซอตโตซึ่งผ่านการปรุงรสและส่วนที่ติดอยู่กับเปลือกลีอบสเตอร์ให้รสหวานเนื้อแน่นเต็มคำ ก่อนนำเสิร์ฟโรยพาร์สลีย์สับเล็กน้อยช่วยเพิ่มกลิ่นหอมหวานชวนรับประทาน

ฮาวายเอียน สโนว์ ฟิช ไอ ฟุงกี (Hawaiian Snow Fish ai Funghi) ราคา 950 บาท++

เมนูเนื้อปลาหิมะนำเข้าจากฮาวาย มีความกรอบนอกนุ่มใน ห่อด้วยแพนเช็ตตา (เบคอนอิตาลีเลียน) ซึ่งมีรสเค็มเล็กน้อย เสิร์ฟพร้อมกับผักนานาชนิด อาทิ เห็ดพอกชิเนิร์สมันและเค็ม เนื้อฟักทองบดรสหวาน ถั่วฝักกลม และมะเขือเทศ เซอร์รี่ย่างรสเปรี้ยว เป็นเมนูที่มีรสชาติกลมกล่อมและอุดมไปด้วยคุณค่าทางโภชนาการสูง

ราคาดังกล่าวนี้ไม่รวมค่าบริการ 10 เปอร์เซ็นต์ และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7 เปอร์เซ็นต์

ข้อกำหนดและเงื่อนไขอาจเปลี่ยนแปลงได้โดยไม่แจ้งให้ทราบล่วงหน้า

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

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

ที่อยู่: อมารี ภูเก็ต เลขที่ 2 ถนนหมื่นเงิน ตำบลป่าตอง อำเภอกะทู้ จังหวัดภูเก็ต 83150