

ลากริตต้าชาวชนชิมเมนูอันดามันซีฟู้ดสูตรอิตาเลียน



ดื่มด่ำบรรยากาศอันแสนโรแมนติกริมชายหาดป่าตองพร้อมลิ้มรสหลากหลายเมนูซีฟู้ดกับโปรโมชัน “อันดามัน ซีฟู้ด เฟสต์ (Andaman Seafood Feast)” ตลอดเดือนกรกฎาคม 2561 ณ ห้องอาหารลากริตต้า โรงแรมอมารี ภูเก็ต โดยเชฟแพทริเซียได้เลือกสรรอาหารทะเล ได้แก่ ปลาหมึก กุ้ง ปลาทราย ปลากระพง หอยตลับ และหอยแมลงภู่ ซึ่งเป็นวัตถุดิบท้องถิ่นจากทะเลอันดามันเพื่อนำมาปรุงเมนูอาหารอิตาเลียนสูตรพิเศษ ได้แก่

ฟริชโต มิสโต ราคา 560 บาท++

เมนูซีฟู้ดทอดกรอบโดยนำปลาหมึก กุ้ง และปลาทราย ไปทอดจนได้ความกรอบพอประมาณ และโรยหน้าด้วยผักชูกินีหันฝอยซึ่งผ่านการทอดจนกรอบเช่นกัน สามารถเลือกทานคู่กับซอส 3 ชนิด ตามความชอบ ได้แก่ ซอสเพสโต้ ซอสแซฟรอนมายองเนส และซอสทาร์ทาร์

คาลามารี รีเปียนี ราคา 580 บาท++

เมนูปลาหมึกยัดไส้ด้วยไส้กรอกอิตาเลียน นำไปตุ๋นในซอสมะเขือเทศ ให้รสชาติอย่างลงตัวระหว่างรสเปรี้ยวและเค็มเล็กน้อย เสิร์ฟคู่กับมันฝรั่งบดเนื้อนุ่มละมุน

สปีโกลา ราคา 750 บาท++

เมนูปลากระพงหมักด้วยเครื่องเทศจนเข้าเนื้อ นำไปอบจนได้ที่และให้กลิ่นหอมหวล เสิร์ฟคู่กับซอสกลิ่นเลมอนและมันฝรั่งทอดกรอบ

สปาเก็ตตี้ อัลเล วองโกเล ราคา 490 บาท++

เมนูพาสต้าปรุงจากสปาเก็ตตี้และหอยตลับ ผัดคลุกเคล้ากับซอสมะเขือเทศให้รสชาติเปรี้ยวพอเหมาะ

ปาเกรี เอ คอชเช อัลลา นาโปเลตানা ราคา 590 บาท++

เมนูพาสต้าปรุงจากปาเกรีซึ่งเป็นพาสต้าที่มีลักษณะคล้ายหลอดเนื้อหนานุ่มและหอยแมลงภู่ คลุกเคล้ากับซอสมะเขือเทศให้รสชาติเผ็ดเล็กน้อย เป็นเมนูยอดนิยมของเมืองนาโปลี ซึ่งเป็นเมืองท่าที่ขึ้นชื่อของประเทศอิตาลี

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