

# ลากริตต้าต้อนรับซัมเมอร์กับเมนูเด็ดจากเมืองลาคี

## โอ



ห้องอาหารลากริตต้า ของโรงแรมอมารี ภูเก็ต นำเสนอ 5 เมนูย็อคคี โสมเมตพาสตาสุดคลาสสิก และเป็นอาหารขึ้นชื่อจากเมืองลาคีโอ ประเทศอิตาลี ปรังจากมันฝรั่งซึ่งเป็นวัตถุดิบหลักผ่านหลากหลายขั้นตอนเพื่อให้ได้เนื้อพาสตาขนาดพอดีคำและมีสีสนสวยงาม ก่อนนำไปคลุกเคล้ากับซอส ชีส เนื้อสัตว์ และผักต่างๆ เพื่อให้ได้รสชาติแบบดั้งเดิม พร้อมเสิร์ฟตลอดเดือนเมษายน 2560

เมนูย็อคคี อัล กอกอนโซลา (Gnocchi al Gorgonzola)

พาสตามผสมผักโขมราดด้วยซอสซึ่งทำมาจากชีสกอกอนโซลา ราคา 450 บาท++

เมนูย็อคคี อัลเล สปันทาทุเร ดี ไมอะเล (Gnocchi alle Spuntature di Maiale)

พาสตาจากมันฝรั่งคลุกเคล้าด้วยเนื้อหมู ไส้กรอกบดละเอียด และซอสมะเขือเทศ

ในอดีตเมนูนี้ได้รับความนิยมเป็นอย่างมาก โดยเฉพาะกรุงโรม

ซึ่งมีวัฒนธรรมในการรับประทานย็อคคีในวันพฤหัสบดีเท่านั้น ราคา 480 บาท++

เมนูย็อคคี ดี ซัคคา (Gnocchi di Zucca)

พาสตามผสมเนื้อฟักทองให้สีเหลืองสดใส นำไปคลุกเคล้ากับเห็ดพอชินี หอยเชลล์ฮอกไกโด และกุ้งลายเสือ

ให้รสหวานและกลิ่นหอมหวานชวนรับประทาน ราคา 650 บาท++

เมนูโปเตโต ย็อคคี อัลลา เครมา ดี ทาร์ตูโฟ (Potato Gnocchi alla Crema di Tartufo)

พาสตาจากมันฝรั่งราดด้วยซอสเนื้อครีมเข้มข้นปรังจากเห็ดทรัฟเฟิล และโรยหน้าด้วยชีสพามีซาน ราคา 620 บาท

++

เมนูย็อคคี โอ ฟรุทตี ดี มาเร (Gnocchi ai Frutti di Mare)

พาสตามผสมผักปึททูท ผักคลุกเคล้ากับหอยลาย หอยแมลงภู่ และกุ้ง ราคา 550 บาท++

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