

ลากริตต้าต้อนรับฤดูกาลหีตทรพีเฟิลกับห้ำเมนูสุด

คลาสสิก



ในเดือนพฤศจิกายนของทุกปีคือช่วงเวลาที่เหมาะสมสำหรับการเก็บเกี่ยวหีตทรพีเฟิลของชาวอิตาลี หีตชนิดนี้ขึ้นชื่อว่าเป็นหีตหายาก มีกลิ่นหอมหวาน และอุดมไปด้วยโภชนาการ เซฟแพทริเซียซึ่งเป็นชาวอิตาลีมีความคุ้นเคยกับหีตทรพีเฟิลเป็นอย่างดี จึงนำเสนอเมนูสุดคลาสสิกซึ่งปรุงจากหีตทรพีเฟิลดำ เพื่อให้ผู้สนใจได้สัมผัสถึงรสชาติหีตที่เปี่ยมด้วยคุณภาพจาก 5 เมนู ได้แก่ เมนูข้าวรีซอตโตคลุกเคล้าชีสพามาซาน เมนูโฮมเมตพาสต้า 2 แบบ เมนูโพเลนตากับเนื้อหมูปาตุน และเมนูไข่กับมันบดสูตรพิเศษ เมนูเหล่านี้พร้อมเสิร์ฟตลอดเดือนพฤศจิกายน 2561

รีซอตโต อัล ทาร์ทูโป ราคา 780 บาท++

เมนูข้าวรีซอตโตปรุงสุกได้ที่ คลุกเคล้ากับชีสพามาซาน และโรยหน้าด้วยหีตทรพีเฟิลฝานเป็นแผ่นบางๆ เป็นเมนูแนะนำสำหรับผู้ไม่ทานเนื้อสัตว์

แท็กลิโอลินี อัล ทาร์ทูโป ราคา 750 บาท++

เมนูโฮมเมตพาสต้าแบบแท็กลิโอลินี พาสต้าเส้นเหนียวนุ่มแบบคัดพิเศษสำหรับปรุงคู่กับหีตทรพีเฟิลโดยเฉพาะ มีกลิ่นหอมของหีตและพริกไทยดำ เมนูนี้เหมาะสำหรับผู้ไม่ทานเนื้อสัตว์

ราวีโอลี ดี ฟิวกราส อัล ทาร์ทูโป ราคา 980 บาท++

เมนูโฮมเมตพาสต้าแบบราวีโอลียึดไส้ตับห่านและชีสพามาซาน โรยหน้าด้วยหีตทรพีเฟิลฝานเป็นแผ่นบางๆ ให้อกลิ่นหอมหวานชวนรับประทาน

โพเลนตา อัล ทาร์ทูโป เอ สเปซชาติโน ดี ซิงเฮียเล ราคา 850 บาท++

เมนูโฮมเมตโพเลนตาเนื้อนุ่มละมุนลิ้น ปรุงคู่กับเนื้อหมูปาตุนหั่นเป็นชิ้นพอดีคำ เครื่องเทศนำเข้าจากประเทศอิตาลี และหีตทรพีเฟิล

อ้ววา อัล ทาร์ทูโป ราคา 600 บาท++

เมนูไข่ดาวปรุงสุกพอเหมาะ โรยหน้าด้วยหีตทรพีเฟิลฝานเป็นแผ่นบางๆ ตกแต่งจานด้วยน้ำมันโระพา บีทรูท และซอสสูตรพิเศษ เสิร์ฟคู่กับมันบดซึ่งมีส่วนผสมของหีตทรพีเฟิล

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