

ลากริตต้า นำเสนอเมนูเนื้อวากิวสูตรเด็ด



เซฟแพทริเชียสประจำห้องอาหารลากริตต้าชวนลิ้มลองรสชาติและความนุ่มละมุนของเนื้อวากิวนำเข้าจากประเทศญี่ปุ่น โดยรังสรรค์ 5 เมนูเด็ดที่ไม่ควรพลาดในเดือนพฤศจิกายนนี้ ได้แก่

คาพาไซ ดิ วากิว สตริปลอยน์ ฟูเม เอ พินซิโมนิโอ ราคา 850 บาท++

(Carpaccio di Wagyu Striploin Fumée e Pinzimonio)

เนื้อวากิวรมควันแล้วเป็นชิ้นบางๆ คลุกเคล้ากับอาร์ติโชก วอลนัท ผักหรือค็อกเทล และโรยหน้าด้วยชีสพามาเชซาน

ทาร์ทาร์ ดิ มานโซ วากิว ราคา 1,880 บาท++

(Tartare di Manzo Wagyu)

สเต็กทาร์ทาร์จากเนื้อวากิวบดรสเลิศปรุงด้วยน้ำมันมะนาวผสมน้ำมันมะกอกบริสุทธิ์ โรยหน้าด้วยชีสพามาเชซาน และซอสสูตรพิเศษซึ่งปรุงจากเห็ดทรัฟเฟิลดำ

ทาเกลียดา ดิ มานโซ วากิว ริบอาย อัล โพรฟูโม ดิ อกลิโอ เอ โรสมารีโน ราคา 1,880 บาท++

(Tagliata di Manzo Wagyu Ribeye al Profumo di Aglio e Rosemarino)

สเต็กเนื้อริบอายหั่นเป็นชิ้นพอเหมาะ หมักด้วยโรสแมรี่ และกระเทียมจนเข้าเนื้อ นำไปปรุงด้วยอุณหภูมิพอเหมาะจนเนื้อนุ่มได้ที่พร้อมเสิร์ฟคู่กับมันฝรั่งอบร้อนๆ

สตราซเซตตี ดิ มานโซ วากิว ไอ ฟุงกี พอชินี ราคา 1,780 บาท++

(Straccetti di Manzo Wagyu ai Funghi Porcini)

เนื้อวากิวหั่นเป็นชิ้นบางๆ นำไปผัดคลุกเคล้ากับเห็ดพอชินี ไวน์ขาว พาร์สลีย์ และมะเขือเทศเชอร์รี่

มานโซ วากิว อัล ฟัวกราส์ อิน คอคอตเต คอน เปียว ดิ พาตาเต ราคา 1,980 บาท++

(Manzo Wagyu al Foie Gras in Cocotte con Pure di Patate)

เนื้อริบอายหั่นแบบสี่เหลี่ยมลูกเต๋าปรุงคู่กับตับห่าน เครื่องเทศนำเข้าจากประเทศอิตาลี ไวน์ขาว และตกแต่งด้วยมะเขือเทศเชอร์รี่ เมนูนี้มีความเข้มข้น เมื่อเสิร์ฟคู่กับมันฝรั่งบดจะให้รสชาติที่ลงตัวยิ่งขึ้น

ราคาดังกล่าวนี้นี้ไม่รวมค่าบริการ 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