

ลากริตต้านำเสนอเมนูเด็ดเพื่อสุขภาพในเดือนมิถุนายน

ายน



ห้องอาหารลากริตต้าจัดโปรโมชัน “ดาลลา ฟอเรस्ता” ในเดือนมิถุนายน 2561 เชฟแพทริเซียชวนชิม 5 เมนูอาหารอิตาเลียนสูตรพิเศษซึ่งปรุงจากเห็ดป่าเกรดพรีเมียมนำเข้าจากทวีปยุโรปถึง 4 ชนิด ได้แก่ พอร์โทเบลโล พอซินี มอเรล และซานเทอเรลล์ เห็ดเหล่านี้มีความสดใหม่ เนื้อนุ่ม ให้รสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ตามแต่ละชนิด และอุดมไปด้วยสารอาหารที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย

ฟุงกี ริเปียนี อัล ฟอร์มาโจ ราคา 410 บาท++

เมนูเรียกน้ำย่อยปรุงจากวัตถุดิบหลักคือเห็ดพอร์โทเบลโลซึ่งมีขนาดใหญ่และเนื้อนุ่ม เพิ่มรสชาติให้กลมกล่อมยิ่งขึ้น โดยการราดหน้าเห็ดด้วย ซีสมอซซาเรลลา ซีสพาเมซาน และโรยเกล็ดขนมปังกรอบก่อนนำเสิร์ฟ เป็นเมนูแนะนำสำหรับผู้ไม่ทานเนื้อสัตว์

ราวิโอลี ไอ ฟุงกี พอซินี ราคา 580 บาท++

เมนูพาสต้าแบบราวิโอลีสอดไส้เห็ดพอซินี และซีสบูราตา ราดด้วยซอสรสชาติเข้มข้นผสมซีสพาเมซาน เป็นเมนูแนะนำสำหรับผู้ไม่ทานเนื้อสัตว์

ริซอตโต อัลเล สปุยอเล เอ แกมเบอร์ รอซซิติ มาสซารา เดล วาลโล ราคา 880 บาท++

เมนูข้าวริซอตโตคลุกเคล้าด้วยเห็ดมอเรลจนได้ที่ เสิร์ฟพร้อมกุ้งแดงซึ่งเป็นกุ้งที่ขึ้นชื่อและได้รับความนิยมสำหรับปรุงเมนูอาหารอิตาเลียน

พิชชา ฟุงกี ซาลซิทา ราคา 580 บาท++

เมนูพิชชาถาดยักษ์เนื้อแป้งบางกรอบโรยหน้าด้วยเห็ดซานเทอเรลล์ และไส้กรอกอิตาเลียนขนาดพอดีคำ

ย็อคคิ ไอ ฟุงกี เซลวาติชิ ราคา 480 บาท++

เมนูพาสต้าแบบย็อคคิผัดคลุกเคล้ากับเห็ดป่า 3 ชนิด ได้แก่ เห็ดพอซินี เห็ดซานเทอเรลล์ และเห็ดมอเรล เป็นเมนูแนะนำสำหรับผู้ไม่ทานเนื้อสัตว์

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