

ลากริตต้านำเสนอ “ดาลลา แคมแพกเนีย” หนึ่งใน เมนูท้องถิ่นของอิตาลี



ประเทศอิตาลีมีความโดดเด่นในเรื่องสถาปัตยกรรมและอาหารซึ่งได้รับความนิยมไม่เป็นสองรองใคร ในเดือนมิถุนายน 2560 นี้ เซฟแพทริเซียประจำห้องอาหารลากริตต้าชวนชิม 5 เมนู ซึ่งมีความแปลกใหม่เนื่องจากเป็นอาหารประจำท้องถิ่นต่างๆ ของประเทศอิตาลี ประกอบด้วยซूप เมลานซานา พาสตา เนื้อวัวตุ๋น และริซอตโต

เมนูพาสตา เอ ฟาจิโอลี (Pasta e Fagioli) ราคา 450 บาท++

ซूपซึ่งได้รับความนิยมทางภาคใต้ของประเทศอิตาลี เหมาะสำหรับทานอุ่นๆ จะได้รับรสชาติที่กลมกล่อม มีส่วนผสมจากถั่วบอร์ลोटติ เบคอนนำเข้าจากประเทศอิตาลี หอมหัวใหญ่ กระเทียม แครอท น้ำสต็อกผักรวม และซอสมะเขือเทศ เมื่อปรุงส่วนผสมทุกอย่างเข้ากันดีแล้ว เดิมสปาเก็ตตี้ซึ่งถูกหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ ความยาวประมาณหนึ่งนิ้วจากนั้นคนให้เข้ากันจนได้ที่แล้วทิ้งไว้สักครู่ โรยพริกไทยดำก่อนนำเสิร์ฟ

เมนูเมลานซานา อัลลา พามิจานา (Melanzane alla Parmigiana) ราคา 380 บาท++

เมนูซึ่งมีลักษณะคล้ายลาซานญาที่คนไทยคุ้นเคย แต่เนื่องจากไม่มีเนื้อสัตว์จึงเรียกว่าเมลานซานา เป็นที่นิยมในช่วงฤดูร้อนของประเทศอิตาลี สามารถรับประทานเป็นอาหารเรียกน้ำย่อยหรืออาหารจานหลักก็ได้ ส่วนประกอบหลักของเมนูนี้ ได้แก่ มะเขือยาว ซอสมะเขือเทศ ซีสมอซซาเรลลา และชีสพามีซาน ขั้นตอนการปรุงไม่ซับซ้อนมากนัก เพียงนำส่วนผสมต่างๆ ใส่ถ้วย และเรียงให้เป็นชั้นสวยงาม จากนั้นนำไปอบเพื่อให้เป็นเนื้อเดียวกันก่อนเสิร์ฟร้อนๆ ให้รสชาติเปรี้ยวและเค็มอย่างลงตัวพร้อมความเหนียวนุ่มของชีส

เมนูบูกาตินี อัลลา กริเซีย (Bucatini alla Gricia) ราคา 450 บาท++

พาสตาบูกาตินี มีต้นกำเนิดจากเมืองอมาริส ซึ่งเป็นเมืองเล็กๆ ทางภาคกลางของประเทศอิตาลี รูปร่างของพาสตาบูกาตินีนั้นคล้ายกับสปาเก็ตตี้ แต่มีความหนามากกว่าและมีรูตรงกลางตลอดเส้นพาสตา เมื่อนำมาผัดคลุกเคล้ากับซอสกริเซียซึ่งมีส่วนผสมของเบคอน ไวน์แดง หอมหัวใหญ่ พริกแห้ง และชีสพีคอรินอ จะได้รับรสชาติที่กลมกล่อม เมื่อโรยหน้าด้วยเบคอนทอดกรอบจะให้รสชาติที่ลงตัวยิ่งขึ้น

เมนูสเปซซาติโน ดิ มานโซ เอ พาตาเต (Spezzatino di Manzo e Patate) ราคา 680 บาท++

เนื้อวัวตุ๋นหั่นขนาดลูกเต๋าคลุกเคล้ากับเครื่องเทศนำเข้าจากประเทศอิตาลี เดิมไวน์แดง เกลือ พริกไทย ซอสมะเขือเทศ

น้ำสต็อกผักรวม และมันฝรั่งขนาดพอดีคำ เมื่อตุ๋นเนื้อวัวจนได้ที่จนกระทั่งน้ำขลุกขลิกจึงนำเสิร์ฟร้อนๆ ให้กลิ่นหอม

ชวนรับประทาน

เมนูริซอตโต อัล ราดิคิโอ เอ ทาเลจีโอ (Risotto al Radicchio e Taleggio) ราคา 580 บาท++

ริซอตโตผสมเนื้อครีมชีสทาเลจีโอแสนนุ่มละมุนลิ้น เมนูยอดนิยมทางภาคเหนือของประเทศอิตาลี เมนูนี้ใช้ข้าวคาร์นาโรลี ซึ่งเป็นข้าวชั้นเลิศนำเข้าจากประเทศอิตาลีใช้สำหรับปรุงเมนูริซอตโตโดยเฉพาะ อีกหนึ่งส่วนผสมหลักคือผักราดิคิโอ หรือผักสลัดชนิดพิเศษมีสีม่วงแดง ไม่เพียงแต่ใช้สำหรับตกแต่งจานให้สวยงามเท่านั้น แต่ผักราดิคิโอนี้ยังถูกนำไปหั่นละเอียดและผสมให้เป็นเนื้อเดียวกับริซอตโต ให้รสชาติแปลกใหม่แต่ยังคงความเป็นเอกลักษณ์ของเมนูริซอตโตอย่างดียิ่งเยี่ยม

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