

# ลากริตต้าแนะนำเมนูเด็ดรับซัมเมอร์กับโปรโมชันรีซอตโตเพียงห้า



ห้องอาหารลากริตต้าต้อนรับฤดูร้อนในเดือนเมษายน 2561 ด้วยเมนูข้าวรีซอตโตสูตรเด็ดจากประเทศอิตาลี โดยเชฟแพทริเซียได้จัดเตรียม 5 เมนูข้าวรีซอตโตที่ผ่านการปรุงอย่างพิถีพิถันด้วยสูตรพิเศษก่อนนำมาคลุกเคล้าและตกแต่งด้วยวัตถุดิบสำหรับปรุงรสที่หลากหลาย อาทิ พักทอง ผักสลัดแรดิชิโอสีม่วงแดง บีทรูท เห็ด กุ้งลายเสือ เนื้อวัว แพนเซตตา ไส้กรอกอิตาเลียน ชีสกอร์กอนโซลา และชีสมาสคาร์โปน

รีซอตโต ไอ แกมเบอโรนี ซัคคา เปเป เนโร เอ วิสกี้ ราคา 780 บาท++

ข้าวรีซอตโตเนื้อครีมผสมพักทองสีเหลืองสดใสให้กลิ่นหอมอ่อนๆ ปรุงรสด้วยพริกไทยดำและวิสกี้ เสิร์ฟคู่กับกุ้งลายเสือตัวโต และตกแต่งจานด้วยพักทองอย่างชิ้นบาง

รีซอตโต อัล แรดิชิโอ แพนเซตตา เอ กอร์กอนโซลา ราคา 580 บาท++

ข้าวรีซอตโตเนื้อครีมคลุกเคล้าด้วยผักสลัดแรดิชิโอสีม่วงแดง แพนเซตตาหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ และชีสกอร์กอนโซลาซึ่งให้รสชาติเค็มเล็กน้อย ตกแต่งด้วยแพนเซตตาทอดกรอบก่อนนำเสิร์ฟ

รีซอตโต อัลลา เจโนวีส์ ราคา 780 บาท++

ข้าวรีซอตโตปรุงรสด้วยเครื่องเทศ ไวน์ขาว ผักหลากหลายชนิด อาทิ แครอท และหอมหัวใหญ่ เดิมเนื้อวัวหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ พอดีคำ คลุกเคล้าให้เข้ากันจนเนื้อสุกได้ที่จะมีความนุ่มนวลรับประทาน

รีซอตโต อัล มาสคาร์โปน เอ บาร์บาเบียทอเล ราคา 580 บาท++

ข้าวรีซอตโตเนื้อครีมสีม่วงแดงจากบีทรูทให้สีอันสวยงาม ปรุงรสด้วยชีสมาสคาร์โปน ตกแต่งจานด้วยบีทรูทซึ่งผ่านเป็นชิ้นบางๆ และนำไปทอดกรอบก่อนนำเสิร์ฟ

รีซอตโต ไอ ฟุงกี เอ ซาลชิซเซ ราคา 580 บาท++

ข้าวรีซอตโตเนื้อละมุน นำไปคลุกเคล้ากับเห็ดและไส้กรอกอิตาเลียนชิ้นเล็กๆ จนได้ที่แล้วโรยหน้าด้วยชีสพาเมซาน

ราคาดังกล่าวนี้ไม่รวมค่าบริการ 10 เปอร์เซ็นต์ และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7 เปอร์เซ็นต์

ข้อกำหนดและเงื่อนไขอาจเปลี่ยนแปลงได้โดยไม่แจ้งให้ทราบล่วงหน้า

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่หมายเลข +66 (0) 7634 0112 อีเมล lagritta@amari.com

เยี่ยมชมเพจเฟสบุ๊คที่ <https://www.facebook.com/LaGrittaPhuket> หรือเว็บไซต์ [www.lagritta.com](http://www.lagritta.com)

ที่อยู่: อมารี ภูเก็ต เลขที่ 2 ถนนหมื่นเงิน ตำบลป่าตอง อำเภอกะทู้ จังหวัดภูเก็ต 83150