

สัมผัสคู่ดูโอ้เมนูอาหารและเครื่องดื่มสไตล์อิตาลี ที่ลากริตต้า



เพลิดเพลินไปกับอาหารเรียกน้ำย่อยรสเลิศ พร้อมจิบเครื่องดื่มเย็นๆ สร้างความสดชื่นระหว่างนั่งชมพระอาทิตย์ตก
คือหนึ่งในกิจกรรมที่โรแมนติกสำหรับคู่รัก และสร้างความสนุกสนานสำหรับกลุ่มเพื่อนที่รักการสังสรรค์ ห้องอาหาร
ลากริตต้าคือสถานที่ ที่สามารถตอบโจทย์ให้แก่ผู้มาเยือน ด้วยสถานที่ตั้งริมหาดป่าตอง และที่นั่งแบบเปิดโล่งทำให้
สามารถชมทัศนียภาพอันงดงามของอ่าวป่าตอง รวมถึงชมพระอาทิตย์ตกท้องทะเลอันงดงาม ไม่เพียงแต่วิวอันงด
งาม ในส่วนของอาหารนั้นก็ยอดเยี่ยมเช่นเดียวกัน ในเดือนสิงหาคม 2560 ห้องอาหารลากริตต้าได้จัดโปรโมชัน
“คิทเชน มีทส์ บาร์ (Kitchen-Meets-Bar)” เชฟแพทริเซียนำเสนอการจับคู่เมนูเรียกน้ำย่อย และเครื่องดื่มสไตล์
อิตาลีที่ไม่ควรพลาด ได้แก่

เนโกรนี แอนด์ คาร์พาโซ ดิ ทอนโน ราคา 680 บาท++

(Negroni and Carpaccio di Tonno)

เนื้อปลาทูน่าสดใหม่สไลด์เป็นแผ่นบางๆ ลักษณะคล้ายซาซิมิ หรือเนื้อปลาดิบของญี่ปุ่น เสิร์ฟคู่กับสลัดเนื้อส้ม ผลจูนิ
เปอร์ และเมล็ดยี่ห่วย เมนูนี้ทานคู่กับค็อกเทลเนโกรนี

สปริทซ์ แอนด์ สปีดินี ดิ พอลโล, ซาลซิคเซีย เอ เปปเปอร์โรนี ราคา 620 บาท++

(Spritz and Spiedini di Pollo, Salsiccia e Peperoni)

เมนูบาร์บีคิว ลักษณะคล้ายสะเต๊ะของไทย มีส่วนผสมของเนื้อไก่ปรุงรส ไม้กรอกอิตาลี พิริกหวาน และมะเขือ
เทศเซอร์รี เมนูนี้ทานคู่กับค็อกเทลสปริทซ์

รอสซินี แอนด์ ฟัวกราส์ อิน ซาลซา มาเดรา ราคา 890 บาท++

(Rossini and Foie Gras in Salsa Madeira)

ตับห่านย่างกลิ่นหอมหวาน เนื้อกรอบนอกนุ่มใน เสิร์ฟคู่กับลูกพรุณแห้งซึ่งห่อด้วยแพนเซตตา (เบคอนอิตาลี) จิ้ม
กับซอสมาเดราให้รสหวาน พร้อมกลิ่นไวน์อ่อนๆ เมนูนี้ทานคู่กับค็อกเทลรอสซินี

เบลลินี แอนด์ คานาเป้ ดิ ซาลโมเน แอฟฟุมิคาโต เอ ริคอตตา อัล ปิสตาซิโอ ราคา 890 บาท++

(Bellini and Canapé di Salmone Affumicato e Ricotta al Pistacchio)

คานาเป้ซึ่งมีส่วนประกอบหลักคือเนื้อปลาแซลมอนสไลด์เป็นชิ้นบางๆ นำมาผรมให้เป็นก้อนสวยงาม และยึดไส้ด้วย
ถั่วพิสตาซิโอหุบแบบหยาดๆ ซีริคอตตา และซีสพามาซาน ตกแต่งด้วยไข่ปลาแซลมอน และผักตามฤดูกาล เมนูนี้
ทานคู่กับค็อกเทลเบลลินี

มาร์ติณี เอ ฟริทโท ดี บาคคาลา เอ ซูกินี ราคา 580 บาท++

(Martini e Fritto di Baccala e Zucchini)

เมนูเทมปุระซึ่งประกอบด้วยเนื้อปลาทอดชุบแป้งทอดให้รสชาติเค็มเล็กน้อย ซึ่งเข้ากันได้ดีกับแตงกวาฝรั่งทอดกรอบรสหวาน เสิร์ฟพร้อมๆ เพื่อสัมผัสความกรอบของเนื้อแป้ง เมนูนี้ทานคู่กับค็อกเทลมาร์ติณี

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