

ลากริตต้าชวนชิมปูอลาสก้ากับหำเมนูอิตาเลียนสุด

ฮอต



เซฟแพทริเชีย ประจำห้องอาหารลากริตต้า รังสรรค์ 5 เมนูอาหารอิตาเลียนสุดพิเศษในเดือนพฤษภาคม 2560 โดยการผสมผสานเมนูอิตาเลียนแบบดั้งเดิมและปูอลาสก้า ปูขนาดยักษ์ซึ่งขึ้นชื่อในเรื่องของความสด รสชาติหวาน และเนื้อนุ่มฟูขนาดพอดีกิน เมื่อนำมาคลุกเคล้ากับเครื่องเทศนำเข้าจากประเทศอิตาลี จึงได้รสชาติอันแสนกลมกล่อมน่าลิ้มลอง ได้แก่

เมนูค็อกเทล ดิ พอลพา ดิ แกรนชิโอ (Cocktail di Polpa di Granchio)
อาหารเรียกน้ำย่อยที่ขึ้นชื่อในประเทศอิตาลี ผสมผสานรสหวานจากเนื้อปูอลาสก้า มายองเนสสูตรพิเศษ
อโวคาโด และไข่ปลาแซลมอน ราคา 550 บาท++

เมนูอินซาลาดา ดิ แกรนชิโอ เอ กอร์กอนโซลา (Insalata di Granchio e Gorgonzola)
สลัดผักสีเขียวคลุกเคล้าด้วยเนื้อปูอลาสก้า กีวี ชีสกอร์กอนโซลา วอลนัท
และซอสซาลมอริกิลิโอ ราคา 520 บาท++

เมนูเฟตตูชินี อัลลา พอลพา ดิ แกรนชิโอ (Fettucine alla Polpa di Granchio)
โฮมเมดพาสตาแบบเฟตตูชินีรสเผ็ดร้อน ผัดด้วยน้ำมันมะกอกบริสุทธิ์ และปรุงรสด้วยมะเขือเทศชนิดพิเศษ
พริกแห้ง เคเปอร์ ไบโระพา ซีสฟิคอร์โน และเติมเนื้อปูอลาสก้าผัดคลุกเคล้าให้เข้ากัน ราคา 620 บาท++

เมนูริซอตโต อัลลา ครีมา ดิ แกรนชิโอ (Risotto alla Crema di Granchio)
ข้าวริซอตโตเนื้อนุ่มผสมกับเนื้อปูอลาสก้า ปรุงรสด้วยกระเทียม ไวน์ขาว
และชีสพามีซาน ราคา 620 บาท++

เมนูพิซซ่า อัลลา พอลพา ดิ แกรนชิโอ เอ แซลมอน แอฟฟุมิคาโต
(Pizza alla Polpa di Granchio e Salmone Affumicato)
พิซซ่าแผ่นบางกรอบนอกนุ่มในเสิร์ฟบนถาดไม้ขนาดใหญ่ หน้าพิซซ่าโรยด้วยเนื้อปูอลาสก้า
เนื้อปลาแซลมอนรมควัน ชูกินี หรือแตงกวาฝรั่ง และชีสมอสซาเรลลา ราคา 550 บาท++

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