

ลากริตต้าชวนชิมอาหารอิตาลีเลียนจากเมืองซิชิลี



ห้องอาหารลากริตต้า ประจำโรงแรมอมารี ภูเก็ต นำเสนอ 6 เมนูสุดพิเศษสไตล์เมดิเตอร์เรเนียนส่งตรงจากเมืองซิชิลี ซึ่งตั้งอยู่ทางตอนใต้ของประเทศอิตาลี พร้อมเสิร์ฟแล้วในเดือนกุมภาพันธ์ 2560 นี้เท่านั้น ได้แก่

เมนูพาสตา อัลลา นอร์มา พาสตาแบบทราดิชันนัล ผักดองเคล้ากับมะเขือยาว และซอสมะเขือเทศสด แล้วโรยด้วยชีสรีคอตตา ราคา 490 บาท++

เมนูพาสตา คอน เลอ ชาร์เต พาสตาแบบสปาเก็ตตี้ ผักดองเคล้ากับเกล็ดขนมปัง เครื่องเทศหลากชนิด อาทิ เคเปอร์ เมล็ดสน ลูกเกด เมล็ดยี่ห่วย และไวน์ขาว ทานคู่กับปลาชาร์ดิน ราคา 490 บาท++

เมนูทอนโน อัลลา กริเกลีย เนื้อปลาทูน่าคลุกเคล้าพริกไทย และยางพาราประมาณจนให้กลิ่นหอม ทานคู่กับเครื่องเคียงซึ่งเป็นสลัดผักปรุงสุกสไตล์ซิชิลี ราคา 800 บาท++

เมนูมาสซานโคเล อิน ซาลซา ดี โฟโมโดโร กุ้งลายเสือตัวโตคลุกเคล้าด้วยซอสมะเขือเทศปรุงรสจัดจ้าน ทานคู่กับสลัดผักนานาชนิด ราคา 1,300 บาท++

เมนูอินโวลติเน่ ซิชิลีเย่ เนื้อสันในปรุงรสและย่างคู่กับใบมะนาว เสิร์ฟพร้อมเครื่องเคียงซึ่งมีส่วนผสมหลักจากเกล็ดขนมปัง และชีสเพคอรินอ ราคา 890 บาท++

และเมนูคาเพ็ดดูซซี่ ขนมหวานแบบราวิโอลีสอดไส้ชีสรีคอตตา ทอดจนสีเหลืองทองแล้วเสิร์ฟพร้อมสตอว์เบอร์รี่สด ซอสช็อคโกแลต และไอศกรีมวานิลลา ราคา 280 บาท++

ข้อกำหนดและเงื่อนไขอาจเปลี่ยนแปลงได้โดยไม่แจ้งให้ทราบล่วงหน้า

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่หมายเลข +66 (0) 7629 2697 อีเมล lagritta@amari.com

เยี่ยมชมเพจเฟซบุ๊กที่ <https://www.facebook.com/LaGrittaPhuket> หรือเว็บไซต์ www.lagritta.com

ที่อยู่: อมารี ภูเก็ต เลขที่ 2 ถนนหมื่นเงิน ตำบลป่าตอง อำเภอกะทู้ จังหวัดภูเก็ต 83150