ลากริตต้าชวนชิมห้าเมนูรีซอตโตสูตรเด็ดในเดือนกันยายน

ห้องอาหารลากริตต้าจัดโปรโมชั่น “รีซอตโต มาเนีย” เชิญชวนผู้ชื่นชอบข้าวรีซอตโตมาลิ้มลองความอร่อยถึง 5 เมนู เชฟแพทริเซียปรุงเมนูเหล่านี้อย่างพิถีพิถันโดยเลือกสรรวัตถุดิบชั้นเลิศ อาทิ ฟัวกราส์ กุ้งลายเสือ ไส้กรอกอิตาเลียน และชีสหลากหลายชนิด พร้อมเสิร์ฟความอร่อยตลอดเดือนกันยายน 2562

รีซอตโต ดิ บิเอโทเล เอ มาสคาร์โปเน ราคา 480 บาท++
เมนูข้าวรีซอตโตเนื้อครีมสีม่วงจากส่วนผสมของบีทรูท คลุกเคล้ากับชีสมาสคาร์โปเนให้รสชาติเค็มเล็กน้อย ตกแต่งจานด้วยบีทรูทฝานเป็นแผ่นบางๆ ทั้งแบบสดและแบบทอดกรอบ เป็นเมนูแนะนำสำหรับผู้ไม่ทานเนื้อสัตว์

รีซอตโต ไอ คาร์ซิโอฟี ราคา 490 บาท++
เมนูข้าวรีซอตโตคลุกเคล้ากับอาร์ติโชค ชีสสตราคคิโน และชีสพาเมซาน ให้รสชาติเปรี้ยวและเค็มอย่างพอเหมาะ เป็นอีกหนึ่งเมนูแนะนำสำหรับผู้ไม่ทานเนื้อสัตว์

รีซอตโต อัลลา บอสไคโอลา ราคา 520 บาท++
เมนูข้าวรีซอตโตซึ่งมีส่วนผสมของไส้กรอกอิตาเลียนให้รสเค็มพอประมาณ คลุกเคล้ากับถั่ว และเห็ดพอชินี ทำให้รสชาติกลมกล่อม

รีซอตโต อัลเล มาสซานคอลเล ราคา 690 บาท++

เมนูข้าวรีซอตโตคลุกเคล้าเนื้อกุ้งสับ ไวน์ขาว และชีสพาเมซาน แล้วนำกุ้งลายเสือตัวโตวางบนข้าวซึ่งปรุงสุกได้ที่ เมนูจานนี้รสชาติลงตัวด้วยรสเผ็ดของพริกไทย และรสเค็มของชีสเล็กน้อย

รีซอตโต อัล ฟัวกราส์ ราคา 850 บาท++
เมนูข้าวรีซอตโตเนื้อนุ่มละมุนและหอมกรุ่นกลิ่นตับห่าน คลุกเคล้ากับพอร์ตไวน์ และหัวหอมผัด

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
ที่อยู่: อมารี ภูเก็ต เลขที่ 2 ถนนหมื่นเงิน ตำบลป่าตอง อำเภอกะทู้ จังหวัดภูเก็ต 83150