# APPETISERS

**Carpaccio di manzo con gallico e sottaceti aioli** **THB 550**

*Beef carpaccio, parmesan shavings, rocket salad, garlic, pickle aioli*

**เนื้อสไลด์บาง เสิร์ฟกับพาร์เมซานชีส ผักสลัดร็อคเก็ตและซอสผักดองกระเทียม**

**Spinaci gratinati al parmigiano e mozzarella fondente** **THB 350**

*Oven-baked spinach, parmesan cheese, mozzarella cheese*

**ผักโขมอบพาร์เมซานชีสและมอสซาเรลล่าชีส**

**Antipasto misto all' italiana con parmigiano** **THB 590(S)/ THB 850(L)**

**reggian e verdure marinate**

*Italian imported cold cuts, marinated vegetables, olives, parmesan cheese*

แอนติพาสโต เสิร์ฟกับผักดอง มะกอก และพาร์เมซานชีส

**Burrata caprese con balsamico e basilico fresco** **THB 420**

*Burrata caprese, balsamic, fresh basil*

สลัดบูราต้าชีส เสิร์ฟกับแคปเปอร์และใบโหระพา

**Cozze blue con pepperoncino, a glio e vino bianco** **THB 350**

*Blue mussels, garlic, chili, white wine*

หอยแมลงภู่ผัดพริกกระเทียมและไวน์ขาว

**Melone prosciutto e formggio feta e honeycomb** **THB 380**

*Melon, parma ham, feta cheese, honeycomb*

เมลอนพันด้วยพาร์มาแฮมเสิร์ฟพร้อมเฟต้าชีสและรังผึ้ง

**Verdure grigliate di stagione con salsa chimichurri** **THB 350**

*Grilled seasonal vegetables, chimichurri dip*

ผักย่างเสิร์ฟพร้อมซอสชิมิชูรี

*Vegetarian* *Chef's Recommendation*

*Prices are in Thai Baht, subject to 10% service charge and applicable government tax.*

# SALADS

**Insalata di san marco** **THB 470**

*Crisp salad leaves, grilled prawns, squid, garlic*
สลัดผักซีฟู้ด ปรุงรสด้วยน้ำสลัดกระเทียมอบ

**Insalata mista con pomodori secchi, pancetta croccante** **THB 370**

**e scaglie di pamigiano**

*Mixed salad, sun-dried tomatoes, crispy pancetta, parmigiano*
สลัดผักรวมเสิร์ฟกับมะเขือเทศอบแห้ง แฮมแพนเชตต้าทอดกรอบ และพาร์เมซานชีส

**Tono scottato e rucola con salsa balsamico e pamigiano** **THB 450**

*Tuna loin, rocket salad, olives, tomatoes, balsamic, shaved parmesan*
สลัดปลาทูน่าย่างเสิร์ฟพร้อมผักสลัดร็อคเก็ตและน้ำสลัดบัลซามิกกับพาร์เมซานชีส

**Insalata caesar** **THB 370**

*Caesar salad, romaine lettuce, parmigiano, croutons*
ซีซาร์สลัด

# SOUPS

**Tipica zuppa di mare alla sarda con fregola** **THB 470**

*Mixed seafood, fregola, tomatoes, onions, fresh parsley*
ซุปซีฟู้ดต้นตำรับ

**Classico minestrone** **THB 320**

*Beans, onions, celery, carrots, tomatoes*
ซุปผักรวมต้นตำรับ

*Vegetarian* *Chef's Recommendation*

*Prices are in Thai Baht, subject to 10% service charge and applicable government tax.*

**Zuppa di bisque di gamberi** **THB 470**

*Shrimp, heavy cream, tomato paste, onions, carrots*
ซุปครีมข้นกุ้ง

**Zuppa di crema di pomodoro** **THB 320**

*Tomato, heavy cream, fresh basil*
ซุปครีมข้นมะเขือเทศ

# PASTAS AND RICES

**Aragosta fettuccine con aglio, peperoncino e pomodoro e ebiko** **THB 1,500**

*Phuket lobster, homemade fettuccine, chili, garlic, tomatoes , ebiko*
ล็อบสเตอร์ภูเก็ตผัดกับเส้นเฟตตูชิเนไข่กุ้ง

**Spaghetti al nero di seppia con pomodoro picante e Capesante** **THB 470**

*Squid-ink spaghetti, spicy tomatoes pan-fried US scallops*
เส้นสปาเกตตีหมึกดำกับซอสมะเขือเทศรสเผ็ด และหอยเชลล์อเมริกัน

**Spaghetti alle vongole** **THB 390**

*Spaghetti, clams, garlic, parsley, chili, white wine*
สปาเกตตีหอยตลับกับกระเทียมและผักชีฝรั่ง ชูรสด้วยไวน์ขาว

**Tagliatelle or spaghetti or penne** **THB 370**

*Bolognese, pesto, pomodoro, or carbonara*
เส้นตัลยาเตลเล สปาเกตตี หรือเพนเน เสิร์ฟกับซอสเนื้อบด ซอสเพสโต้ ซอสมะเขือเทศ หรือซอสคาโบนารา

**Linguine con gambero tigrato in salsa bisque e caviale** **THB 470**

*Linguine, tiger prawns, bisque sauce, caviar*
เส้นลิงกวีนี ผัดกับซอสกุ้งและกุ้งลายเสือย่างกับคาเวียร์

*Vegetarian* *Chef's Recommendation*

*Prices are in Thai Baht, subject to 10% service charge and applicable government tax.*

**Tagliatelle con pancetta, noci e carciofi** **THB 420**

*Tagliatelle pasta, pancetta, walnuts, artichokes*
เส้นตัลยาเตลเล เสิร์ฟกับแพนเชตต้า วอทนัท และอาร์ติโช้ค

**Risotto allo frutti di mare con salsa di pomodora** **THB 590**

*Risotto, prawns, mussels, squids, tomato sauce*
รีซอตโตกับกุ้ง หอยแมลงภู่ และปลาหมึกในซอสมะเขือเทศ

**Ravioli di ricotta e spinaci con crema di pomodoro e parmigiano** **THB 420**

*Homemade spinach, ricotta cheese ravioli, tomato cream sauce, parmesan cheese*
ราวิโอลีผักโขมชีสในซอสครีมมะเขือเทศ

**Gnocchi di patate al sugo di pomodoro con parmigiana** **THB 420**

*Homemade potato gnocchi, tomato sauce, parmesan cheese*
ย็อคคีมันฝรั่งในซอสมะเขือเทศและพาร์เมซานชีส

# PIZZAS

**Margherita** **THB 370**

*Tomato, mozzarella cheese, basil, oregano*
พิซซ่ามาร์การิต้า มอสซาเรลล่าชีส ใบโหระพา และออริกาโน่

**Pizza ai quattro formaggi** **THB 490**

*Four cheese pizza mozzarella, parmesan, gorgonzola, cheddar*
พิซซ่าหน้าชีส 4 ชนิด

*Vegetarian* *Chef's Recommendation*

*Prices are in Thai Baht, subject to 10% service charge and applicable government tax.*

**Vegetariana** **THB 350**

*Fresh tomato, grilled zucchini, mushrooms, artichokes,*
*bell peppers, onions, olives, mozzarella cheese, oregano*
พิซซ่าหน้าชีส แตงกวาซุกินี อาร์ติโช้ค พริกหวาน หัวหอมใหญ่ มะกอก มอสซาเรลล่าชีส และออริกาโน

**Venezia** **THB 450**

*Bacon, mushrooms, onion, mozzarella cheese*
พิซซ่าหน้าเบคอน เห็ด และหัวหอมใหญ่

**Salmone Affumicato** **THB 470**

*Tasmanian smoked salmon, rocket salad, red onions, caper*
พิซซ่าหน้าแซลมอนทัสมาเนียรมควัน ผักสลัดร็อคเก็ต หอมแดง แคปเปอร์

**San Marco** **THB 570**

*Burrata cheese, mozzarella cheese, rocket salad, parma ham,*
*shaved parmesan, truffle oil*
บูราต้าชีส มอสซาเรลล่าชีส ผักสลัดร็อคเก็ต พาร์ม่าแฮม และน้ำมันเห็ดทรัฟเฟิล

**Al salame piccante e funghi** **THB 450**

*Mozzarella cheese, mushrooms, salami, pepperoni, chili*
มะเขือเทศ ชีสมอสซาเรลล่า เห็ด เป็ปเปอร์โรนี ซาลามี และพริก

**Pizza tikka di Pollo** **THB 470**

*Chicken tikka, mozzarella cheese, red onions, coriander*
ไก่หมักเครื่องเทศสไตล์อินเดีย ชีสมอสซาเรลล่า หอมแดง และผักชี

**Pizza ai Fruitti di Mare** **THB 490**

*Mozzarella cheese, shrimps, squids, mussels*
ชีสมอสซาเรลล่า กุ้ง ปลาหมึก และหอยแมลงภู่

*Vegetarian* *Chef's Recommendation*

*Prices are in Thai Baht, subject to 10% service charge and applicable government tax.*

# SEAFOOD

**Polpo alla griglia con patate e coriandolo** **THB 690**

*Grilled octopus, potatoes, coriander*
ปลาหมึกย่างเสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งและผักชี

**Branzino alla griglia con pomodoro fresco, acciughe, olive, piselli** **THB 690**

*Grilled sea bass, tomatoes, anchovies, olives, green peas*
ปลากะพงขาวย่าง เสิร์ฟกับมะเขือเทศ แอนโชวี่ มะกอกดำ และถั่วลันเตา

**Trancio di tonno alla griglia con timballo di verdure** **THB 690**

*Herbed tuna loin, grilled vegetables*
ปลาทูน่าหมักสมุนไพร เสิร์ฟกับผักย่างและกะหล่ำดอกบด

# MEAT

**Rack alla griglia con ratatuille e lattuga romana** **THB 1,100**

*Grilled rack of lamb, ratatouille, romaine lettuce*
ซี่โครงแกะอบ เสิร์ฟพร้อมผักอบและผักคอสย่าง

**Ossobuco di vitello con gremolata al limone e rosmarino** **THB 750**

**e risotto allo zafferano**

*Veal ossobuco, lemon zest, fresh rosemary, saffron risotto*
ออสโซบูโกเนื้อลูกวัว เสิร์ฟกับผิวมะนาว โรสแมรี และรีซอตโตหญ้าฝรั่น

**Paillard di pollo con insalata di pomodori rucola** **THB 650**

*Chicken paillard, rocket, tomato salad, honey lime vinaigrette*
อกไก่หมักเครื่องเทศย่าง เสิร์ฟกับผักสลัดร็อคเก็ต มะเขือเทศและซอสน้ำผึ้งมะนาว

*Vegetarian* *Chef's Recommendation*

*Prices are in Thai Baht, subject to 10% service charge and applicable government tax.*

# DESSERTS

**Tiramisu classico con espresso** **THB 250**

*Soft cream of mascarpone cheese, coffee-infused lady's finger biscuits*

ทีรามิสุ มาสคาโปนชีส และเลดี้ฟิงเกอร์กลิ่นกาแฟเอสเปรสโซ

**Panna cotta con salsa ai fruitti di bosco e macedonia di frutta** **THB 250**

*Strawberries, modena balsamic, hazelnut ice cream*

สตรอเบอร์รี่พานาค็อตตา เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมฮาเซลนัท

**Frutta fresca** **THB 250**

*Tropical fruits platter*

ผลไม้ตามฤดูกาล

*Vegetarian* *Chef's Recommendation*

*Prices are in Thai Baht, subject to 10% service charge and applicable government tax.*

# DRINKS

## WATERS

| | |
|---|---|
| Perrier, Sparkling, 75 cl. | THB 230 |
| Acqua Panna, 75 cl. | THB 210 |
| Evian, 33 cl. | THB 120 |
| Perrier, Sparkling, 33 cl. | THB 170 |
| Singha, 50 cl. | THB 50 |
| Dusit Gourmet Mineral Water, 40 cl. | THB 100 |

## SOFT DRINKS

| | |
|---|---|
| Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zero | THB 90 |
| Sprite, Singha Soda | THB 90 |
| Schweppes Tonic Water / Ginger Ale | THB 90 |
| Singha Lemon Soda | THB 90 |

## JUICES

| | |
|---|---|
| Orange, Watermelon | THB 160 |
| Organic Young Coconut | THB 160 |

## CHILLED JUICE

| | |
|---|---|
| Apple, Pineapple, Mango | THB 120 |

## BEERS

### LOCAL

| | |
|---|---|
| Singha 32 cl | THB 190 |
| Heineken 32 cl. | THB 190 |
| Asahi 33 cl. | THB 190 |

### IMPORTED

| | |
|---|---|
| Corona, 33 cl. | THB 290 |
| Erdinger Wheat Beer, 50 cl. | THB 290 |
| Erdinger Wheat Beer Dark, 50 cl. | THB 290 |

*Prices are in Thai Baht, subject to 10% service charge and applicable government tax.*

# DRINKS

## COCKTAILS

**CURE HANGOVER** **THB 290**
*Vodka, Tomato Juice, Fresh Lime Juice, Salt, Pepper, Tabasco and Worcestershire Sauce*

**TWIST OF AGAVE** **THB 290**
*Tequila, Cointreau, Fresh Lime Juice and Syrup*

**CUBAN IN THE HIGHBALL** **THB 290**
*Light Rum, Brown Sugar, Lemon Wedges, Fresh Mint, Topped with Soda Water*

**ISLAND ICED TEA** **THB 390**
*Gin, Vodka, Cointreau, Tequila, Light Rum and Fresh Lime Juice, Topped with Cola*

### LOCAL DELIGHTS

**My THAI** **THB 210**
*Local rum, Orange Juice, Pineapple Juice, Lime Juice, Grenadian & Syrup*

**PETCHBURI RIVER** **THB 210**
*Vodka, Orange Curacao, Orange Juice, Lime Juice and Syrup, Topped with Sprite*

**SANG NAREE** **THB 190**
*Local Rum, Apple Juice, Lime Syrup and Tonic*

**PRANBURI NIGHT TRAIN** **THB 220**
*Local rum, Bacardi Rum, Malibu and Pineapple Juice*

**NANG PHAYA ROICHU** **THB 190**
*Local Rum, Lime, Brown Sugar, Fresh Basil, Fizzy*

**TOM YUM TALAY** **THB 210**
*Local Rum, Malibu, Lime, Lemongrass, Kefir Lime Leaf and Syrup*

*Prices are in Thai Baht, subject to 10% service charge and applicable government tax.*