

LOBSTERS

Lobster, the king of shellfish and the freshness of the ocean that would enchant your dining experience. Enjoy its splendid taste in your own style with the price at Baht 2,750 (please choose one selection below)

Rocket Lobster Salad

rocket salad with seared lobster, mushroom and balsamic dressing.

สลัดผักหรือคอกีตเสิร์ฟพร้อมกับล็อบสเตอร์ เห็ด ชีส และ น้ำสลัดบัลซามิก

Angel Hair Lobster

angel hair pasta with olives, garlic, chili, sun-dried tomato and seared lobster.

แองเจลิสแฮร์พาสตาผัดล็อบสเตอร์ น้ำมันมะกอก พริก กระเทียม และมะเขือเทศขั้นดราย

Risotto Lobster

risotto in spicy tomato sauce topped with pan-seared lobster

ข้าวพุดอิตาเลียนกับล็อบสเตอร์ในซอสมะเขือเทศเข้มข้น

Lobster Thermidor

baked boston lobster saffron cream sauce with linguine truffle cream sauce

ล็อบสเตอร์อบชีส ลิวกวีนีทรัฟเฟิลครีมซอส

Signature dish



Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.

APPETIZER

Calamari	340
deep-fried calamari, french fries, cocktail and tartare dipping sauce ปลาหมึกชุบแป้งทอดสไลต์ลือตาเลี่ยนเสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด ซอสค็อกเทลและซอสทาร์ทาร์	
Scampi with Chips	780
deep-fried tiger prawn with french fries กุ้งชุบแป้งทอดสไลต์ลือตาเลี่ยนเสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด	
Beef Carpaccio 	500
finely sliced raw beef topped with truffle oil and parmesan cheese เนื้อสันในสไลต์บาง กับพาร์เมซานชีสและพิกรือคกั้ตราดด้วยน้ำมันเห็ดทรัฟเฟิล	
Parma Ham Melon	580
Parma ham served with sweet melon พาร์มาแฮมเสิร์ฟพร้อมเมล่อนหวาน	
Pan-Seared Foie Gras 	980
pan-fried moulard duck foie gras served with small garden salad in raspberry sauce ตับเป็ดทอด เสิร์ฟพร้อมสลัดราดด้วยซอสราสเบอร์รี่	
Deep Fried Mushroom	240
deep-fried mushroom served with caesar sauce เห็ดทอดกรอบกับซอสซีซาร์	
Tuna Tartare	340
fresh tuna with chopped shallot, lime zest and melba toast ทูน่าสดหั่นเต๋าคลุกกับมายอนเนส หอมแดง และผิวมะนาว เสิร์ฟพร้อมกับขนมปังกรอบ	
Blue Mussel White Wine Sauce 	420
fresh blue mussels steamed in white wine sauce served with garlic toast หอยแมลงภู่ออบซอสไวน์ขาว เสิร์ฟพร้อมกับขนมปังกระเทียม	
Blue Mussel Tomato Sauce	420
fresh blue mussels steamed in spicy tomato sauce served with garlic toast หอยแมลงภู่ออบซอสมะเขือเทศรสจัด เสิร์ฟพร้อมกับขนมปังกระเทียม	
Scallop Quinoa Salad	580
grilled scallop with tomato, quinoa, grilled zucchini and lemon dressing หอยสแกลลอปย่าง เสิร์ฟพร้อมสลัด ควินัว ชุกินีย่าง และน้ำสลัดเลมอน	

Signature dish 

Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.

SALAD



House Salad	280
organic leaves, extra virgin olive oil and aged balsamic dressing สลัดผักรวมปลอดสารพิษ น้ำสลัดบัลซามิก	
Caprese Salad	380
buffalo mozzarella cheese, plum tomatoes and extra virgin olive oil สลัดมะเขือเทศ เสริฟพร้อมกับมอซซาเรลล่าชีสสด พริกหยวกย่าง พริกหรือคเก็ต และน้ำมันมะกอก	
Mushroom Salad	340
grilled mushrooms salad, roasted bell pepper, rocket leaves, parmesan cheese and balsamic dressing สลัดเห็ดย่าง พริกหยวกย่าง พริกหรือคเก็ต และพามาซานชีส เสริฟพร้อมน้ำสลัดบัลซามิก ชีเนกรท	
Caesar Salad	340
romaine lettuce, croutons, bacon and anchovies สลัดซีซาร์	
Grilled Italian Sausage Salad	420
grilled Italian sausage with rocket leaves, marinated bell peppers, spicy salami and balsamic dressing ไส้กรอกอิตาเลียนย่างรสเผ็ด เสริฟพร้อมพริกหรือคเก็ต พริกหยวก ซาลามี่ และน้ำสลัดบัลซามิกเข้มข้น	
Rocket Salad with Lobster 	1,350
lobster with rocket leaves, cherry tomato and crispy bacon with wild mushroom and balsamic dressing สลัดพริกหรือคเก็ตเสริฟพร้อมล็อบสเตอร์ มะเขือเทศเชอร์รี่ เบคอนกรอบ และเห็ดป่ากับน้ำสลัดบัลซามิก	
Nicoise Salad	420
seared tuna, hard-boiled eggs, olives, mixed green salad, potatoes, tomatoes, green beans and anchovy vinaigrette dressing สลัดนิซัวส์กับน้ำสลัด และปลาเค็มแอมโซวี	
Smoked Salmon Salad	450
mixed green organic leaves, shaved fennel, smoked salmon and lemon dressing สลัดผสมอ่อนรมควันกับน้ำสลัดเลมอน	
Burrata Cheese Salad 	480
burrata cheese, plum tomatoes, mixed green salad with balsamic vinegar dressing สลัดชีสบูราตา น้ำสลัดบัลซามิกเข้มข้น	

Signature dish



Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.

SOUP


Tomato Soup	260
rich tomato soup ซุปรมะเขือเทศรสเข้มข้น	
Mushroom Soup	280
creamy mushroom soup with truffle oil ซุปรครีมเห็ดกับน้ำมันเห็ดทรัฟเฟิล	
Minestrone Soup	280
mixed vegetable, pesto and pasta soup ซุปรใสรวมใส่พาสต้า	
Lobster Bisque	350
rich creamy lobster bisque soup ซุปรครีมกุ้งมังกร	
Consomme	280
diced summer vegetables infused with truffle essence ซุปรใสคอนซอมเม่พักตุนกับเห็ดทรัฟเฟิล	
Truffle Soup 	340
our signature creamy truffle mushroom soup ซุปรครีมเห็ดทรัฟเฟิล	
Seafood Soup 	520
our signature mixed seafood in spicy tomato soup ซุปรซีฟู้ดรสเข้มข้น	

Signature dish 

Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.

PASTA

Carbonara	380
spaghetti with diced bacon and egg in fresh cream sauce สปาเก็ตตี้พร้อมเบคอนคลุกเคล้าซอสครีมเข้มข้น	
Vongole	380
spaghetti with sautéed clams in olive oil with garlic and rocket leaves in white wine sauce สปาเก็ตตี้หอยลายและพิกร็อกเก็ตในซอสไวน์ขาว	
Marinara 	580
imported black spaghetti with mixed seafood, zucchini and rocket leaves in white wine sauce สปาเก็ตตี้เส้นดำพัดทะเล พร้อมซุคคินีและพิกร็อกเก็ตในซอสไวน์ขาว	
Squid Ink 	420
black sauce spaghetti with squid สปาเก็ตตี้ซอสหมึกดำใส่ปลาหมึก	
Aglio Bacon	420
spaghetti with olive oil, garlic, chili and crispy bacon สปาเก็ตตี้พัดกับน้ำมันมะกอก กระเทียม พริก และเบคอน	
Aglio Italian Sausage	420
spaghetti with olive oil, garlic, chili and Italian sausage สปาเก็ตตี้พัดกับน้ำมันมะกอก กระเทียม พริก และไส้กรอกอิตาลี	
Aglio Seared Tuna	580
angle hair with olive oil, garlic, chili and seared tuna แองเจิลแฮร์พัดกับน้ำมันมะกอก กระเทียม พริกและปลาทูน่า	
Aglio Seared Scallop	980
spaghetti with olive oil, garlic, chili and pan-seared scallops สปาเก็ตตี้พัดกับน้ำมันมะกอก กระเทียม พริก และหอยสเกลลอป	
Aglio River Prawn 	1,680
river prawn pasta with garlic, chili, bacon and olive oil sauce สปาเก็ตตี้พัดกับน้ำมันมะกอก กระเทียม พริก และกุ้งแม่น้ำ	
Pesto Prawn	620
spaghetti with prawn in pesto sauce สปาเก็ตตี้พัดกับกุ้งในซอสพีโอสซิมชัน	

Signature dish 

Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.

PASTA

Truffle Sauce

520

spaghetti with porcini mushroom, truffle paste, truffle oil and cheese
สปาเก็ตตี้ผัดกับเห็ดพอร์ซินี ทรัฟเฟิลพาส และน้ำมันเห็ดทรัฟเฟิล

Truffle Cream Sauce

520

linguine with creamy truffle sauce
ลิ่งควินี ผัดกับซอสครีมเห็ดทรัฟเฟิล

Bolognese

420

spaghetti with minced beef, onion and tomato sauce
สปาเก็ตตี้ผัดกับซอสเนื้อในซอสมะเขือเทศเข้มข้น

Bolognese Meatball

450

spaghetti with spiced meatball in bolognese tomato sauce
สปาเก็ตตี้ผัดกับซอสเนื้อและมีทบอลในซอสมะเขือเทศเข้มข้น

Pescatora

580

spaghetti with mixed seafood in spicy tomato sauce
สปาเก็ตตี้ทะเลผัดกับซอสมะเขือเทศรสเข้มข้น

Crab Meat

580

angel hair with crab meat, cherry tomatoes, and rocket leaves in tomato sauce
แองเจิลแฮร์ผัดกับเนื้อปู มะเขือเทศ เซอร์รี่ และผักร็อกเก็ตในซอสมะเขือเทศเข้มข้น

Penne Smoked Salmon Pink Sauce

450

penne smoked salmon in twist tomato sauce and cream
เพนเน่ผัดกับปลาแซลมอนรมควันในซอสสีชมพู

Chicken Pink Sauce

450

chicken in twist tomato sauce and cream
เพนเน่ผัดกับไก่รมควันในซอสสีชมพู

Arrabiata

380

penne arrabiata sauce
เพนเน่ผัดกับซอสมะเขือเทศเข้มข้น

Arrabiata River Prawn

1,680

river prawn pasta with zucchini in spicy tomato sauce
กุ้งแม่น้ำผัดกับพาสต้า ซูกคินี ในซอสมะเขือเทศเข้มข้น

Signature dish 

Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.

PASTA

Arrabiata Blue Mussel

420

spaghetti tomato sauce with blue mussel

สปาเก็ตตี้พัดกับหอยแมลงภู่ในซอสมะเขือเทศเข้มข้น

Puttanesca Hamachi

820

fettuccine in rich tomato sauce, anchovies, capers and black olives

topped with pan-fried hamachi

เฟตตูชินี่พัดกับซอสมะเขือเทศเข้มข้น ปลาเค็มแองโชวี คาเปอร์ เสิร์ฟพร้อมปลาฮามาจิย่าง

Ebiko Prawn

580

spaghetti with prawn tossed in shrimp roe and garlic

สปาเก็ตตี้พัดกับกุ้ง ไข่กุ้ง และไข่กุ้ง

Pumpkin Sauce Ravioli

380

homemade spinach ravioli, ricotta and mozzarella cheese in Japanese pumpkin sauce

ราวิโอลี่ใส่ผักโขม และริคอตตาชีสในซอสฟักทองญี่ปุ่น

Parma Ham Sauce Ravioli

450

homemade spinach ravioli, ricotta and mozzarella cheese,

sun-dried tomato and Parma ham in a tomato sauce

ราวิโอลี่ใส่ผักโขม ริคอตตาชีส มะเขือเทศอบแห้ง และซอสพาร์มาแฮมในซอสมะเขือเทศเข้มข้น

Pink Sauce Ravioli

380

homemade spinach ravioli, mushroom in twist tomato sauce and cream

ราวิโอลี่ใส่ผักโขม เห็ด ในซอสสีชมพู

Lasagna

450

oven-baked layers of pasta with minced beef, tomato sauce and cheese

ลาซานญาเนื้อกับซอสมะเขือเทศสไลด์ชีส

Gnocchi 4 Cheese

450

fresh gnocchi with four kinds of Italian cheese

น็อคกีกับชีสอิตาลี 4 ชนิด

Signature dish



Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.

amici
italian restaurant cafe' & pizzeria

RISOTTO

Italian Sausage Risotto

450

risotto with Italian sausage in spicy tomato sauce
ข้าวอิตาเลียนผัดกับไส้กรอกในซอสมะเขือเทศเข้มข้น

Mixed Seafood Risotto

580

risotto with mixed seafood in spicy tomato sauce
ข้าวอิตาเลียนผัดกับซีฟู้ดในซอสมะเขือเทศเข้มข้น

Truffle Risotto

580

risotto with truffle sauce
ข้าวอิตาเลียน เสิร์ฟพร้อมซอสทรัฟเฟิล

Mushroom Sea Bass Risotto

750

risotto with porcini mushrooms topped with grilled sea bass
ข้าวอิตาเลียนเห็ดพอร์ซินีกับปลาทะเลย่าง

Saffron Foie Gras Risotto

980

risotto with saffron sauce topped with pan-seared duck foie gras
ข้าวอิตาเลียนแซฟฟรอนกับตับเป็ดทอด

Salmon Green Pea Risotto


750

risotto with green pea topped with pan-fried salmon in tomato sauce
ข้าวอิตาเลียนกรีนพีกับปลาแซลมอนทอดในซอสมะเขือเทศเข้มข้น

Scallop Risotto

980

risotto with grilled scallop in spicy tomato sauce
ข้าวอิตาเลียนผัดกับหอยแครงลอปย่างในมะเขือเทศเข้มข้น


Signature dish 

Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.

amici
italian restaurant cafe' & pizzeria


PIZZA

Truffle 	640
truffle, mozzarella cheese, mascarpone cheese and potato เห็ดทรัฟเฟิล มอซซarellaล่าชีส มาสคาร์พอนชีส และมันฝรั่ง	
Margherita	380
tomato sauce, mozzarella cheese and basil พิซซ่าหน้าซอสมะเขือเทศ มอซซarellaล่าชีสและใบโหระพา	
Montanara	420
tomato sauce, mozzarella cheese, ham, mushroom and origano พิซซ่าหน้าแฮม เห็ด และมอซซarellaล่าชีส	
Calzone	450
pizza stuffed with tomato sauce, mozzarella cheese, mushroom, ham, artichoke, mixed vegetables and origano พิซซ่าพับใส่แฮม และเห็ด	
Hawaiian	420
tomato sauce, mozzarella cheese, ham, pineapple and origano พิซซ่าหน้าฮาวาย แฮม สับปะรดกับซอสมะเขือเทศ	
Regina	580
fresh cherry tomato, burratta cheese, basil, origano and parmasan cheese พิซซ่าหน้าเรจิน่า มะเขือเทศราชินี บุรรัตชีส ใบโหระพาและพามาซานชีส	
Super Mario	480
tomato sauce, mozzrella cheese, sausage and french fries พิซซ่าหน้าซูเปอร์มาริโอ ซอสมะเขือเทศ มอซซarellaล่าชีส ไส้กรอกและเฟรนช์ฟรายส์	
Four Cheese 	480
tomato sauce, mozzarella cheese, parmesan cheese, gorgonzola cheese, taleggio cheese and origano พิซซ่าหน้าชีส 4 ชนิด	
Spicy Salami	480
spicy salami, tomato sauce, mozzarella cheese and origano พิซซ่าหน้าซาลามิรสจัดจ้าน	
Mixed Seafood	580
shrimp, squid, tomato sauce, bell pepper and origano พิซซ่าหน้าทะเลและพริกหวาน	
Smoked Salmon 	650
smoked salmon, tomato sauce, mozzarella cheese, mascarpone cheese, basil and origano พิซซ่าหน้าปลาแซลมอนรมควัน ซอสมะเขือเทศ มอซซarellaล่าชีส มาสคาร์พอนชีส และใบโหระพา	
Parma Ham 	650
parma ham, mozzarella cheese, fresh tomato, mozzarella cheese, mascarpone cheese and basil พิซซ่าหน้าพาร์มาแฮม มะเขือเทศ มอซซarellaล่าชีส มาสคาร์พอนชีส และใบโหระพา	
Bella Italia 	750
truffle sauce, mozzarella cheese, porcini mushroom, cherry tomato, parma ham, rocket leaves and fresh mozzarella cheese พิซซ่าหน้าเบลลา อิตาลี มอซซarellaล่าชีส เห็ดทรัฟเฟิลสด เห็ดพอร์ซินี มะเขือเทศราชินี พาร์มาแฮม พริกอคาเกีตและมอซซarellaล่าชีสสด	

Signature dish 


Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.

FISH

Atlantic Salmon	750
pan-roasted salmon, crispy skin served with asparagus ปลาแซลมอนอบหนังกรอบ เสริฟพร้อมหน่อไม้ฝรั่ง	
Alaska Black Cod	980
pan-roasted alaska black cod, summer black truffle and steamed vegetable ปลาคอดอลาสกาในซอสเห็ดทรัฟเฟิล เสริฟพร้อมผักรวมนี้	
Sea Bass 	650
pan-fried sea bass with garlic, olive oil and porcini mushroom sauce ปลากะพง เสริฟพร้อมซอสเห็ดพอร์ซินี	
Hamachi	980
pan-fried hamachi with lemon butter sauce and steamed vegetable ปลาฮามาจิ เสริฟพร้อมซอสเลมอนบัตเตอร์ และผักรวมนี้	

MEAT

Lamb Shank	1,050
slow-cooked lamb shank with truffle mashed potatoes น่องแกะตุ๋นในไวน์แดงแบบเข้มข้น เสริฟพร้อมมันบดใส่ทรัฟเฟิล	
Lamb Rack	1,580
grilled australian rack of lamb with bell peppers, mixed vegetables and pan-roasted potato served with rosemary sauce ซี่โครงแกะออสเตรเลียกับพริกหยวก ผักรวม และมันฝรั่ง เสริฟพร้อมซอสโรสแมรี่	
Pork Chop	650
grilled pork chop with garlic baby turnip, roasted bell pepper, marsala wine reduction พอร์คชอปกับซอสไวน์มาซาลา และพริกหยวกย่าง	
Chicken Mushroom Cream Sauce	450
grilled chicken breast topped with mushroom cream sauce อกไก่ย่างเสริฟพร้อมซอสครีมเห็ด	


Signature dish 


Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.

MEAT

Coq Au Vin	520
chicken thigh braised in red wine, onion and root vegetables สะโพกไก่ตุ๋นไวน์แดง	
Duck Breast	650
seared duck breast served with mixed berries sauce, mixed salad and pumpkin purée อกเป็ดเสิร์ฟพร้อมกับซอสเบอร์รี่ สลัดผัก และครีมฟักทอง	
Rossini 	1,720
grilled beef tenderloin steak topped with seared foie gras and truffle mushroom sauce เนื้อสันในย่าง เสิร์ฟพร้อมกับซอสเห็ดทรัฟเฟิล และตับเปิดทอง	
Tournedos Steak 	1,580
tournedos steak with gorgonzola cheese and green peppercorn sauce สเต็กเนื้อนุ่ม ไร้มัน เสิร์ฟพร้อมกับซอสกอร์กอนโซล่าชีส คุณค่าคล้ายกับพริกไทยสด	

WAGYU BISTECCA

Wagyu Striploin	2,100
wagyu no.7 striploin (300 g.) served with porcini mushrooms, caramelized balsamic onions and light wild mushroom sauce เนื้อสันนอกวากิวย่าง เสิร์ฟพร้อมกับซอสเห็ดพอร์ซินี หอมใหญ่คาราเมล และซอสเห็ดป่า	
Wagyu T-Bone 	3,000
wagyu no.5 t-bone steak (500 g.) served with rocket salad and parmesan cheese เนื้อวากิวติดกระดูกย่าง เสิร์ฟพร้อมกับผักร็อกเก็ตสลัด และพามาซานชีส	
Wagyu Tenderloin	2,850
wagyu no.9 beef tenderloin (250g.) your choice of sauce: (black peppercorn sauce, wild mushroom sauce or red wine reduction) สเต็กเนื้อวากิว 250 กรัม เลือกเสิร์ฟซอสพร้อมกับซอสพริกไทยดำ ซอสเห็ดป่า หรือซอสไวน์แดง	
Wagyu Rib Eye	3,000
grain-fed wagyu no.9 rib eye steak (300 g.) served with fresh green peppercorn sauce เนื้อริบอายวากิว 300 กรัม เสิร์ฟพร้อมกับซอสพริกไทยอ่อน	

Signature dish 

Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.

DESSERTS

Molten Chocolate Lava Cake 	280
baked chocolate stuffed with molten-chocolate served with vanilla ice cream เค้กช็อกโกแลตลาวา เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลา	
Crepes Suzette	250
oven-baked crêpes covered with grand marnier, served with vanilla ice cream เครปซูเซท เสิร์ฟพร้อมกับซอสส้มและไอศกรีมวานิลลา	
Tiramisu 	250
layers of biscuit soaked in coffee and marsala liqueur filled with mascarpone cheese, topped with chocolate powder เค้กกาแฟอิตาเลียนทิรามิสุ	
Panna Cotta	180
soft vanilla cream served with strawberry sauce ครีมวานิลลาอิตาเลียน เสิร์ฟพร้อมกับซอสสตอเบอร์รี่	
Affogato	260
ice cream drowned in coffee ไอศกรีมวานิลลาราดด้วยกาแฟ	
Apple Crumble	250
baked chopped apples with sweetened crumbs, topped with a crisp streusel crust and vanilla ice cream แอปเปิ้ลครีมเบิ้ล เสิร์ฟพร้อมกับไอศกรีมวานิลลา	
Ice Cream	100
strawberry sorbet / lemon sorbet / chocolate / vanilla / coconut / coffee สตอเบอร์รี่ซอร์เบท / เลมอนซอร์เบท / ช็อกโกแลต / วานิลลา / มะพร้าว / กาแฟ	

Signature dish



Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.