

APPETIZER

1. CALAMARI 280.-

Crispy calamari served with french fries and cocktail sauce
ปลาหมึกชุบแป้งทอดสไลด์อิตาเลียนเสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอดและซอสค็อกเทล



2. BEEF CARPACCIO 350.-

Finely sliced raw beef fillet topped with grains mustard truffle oil, parmesan and rocket leaves
เนื้อสันในสดแล่บาง เสิร์ฟพร้อมพาร์เมซานชีสและผักโรกเก็ต น้ำมันมะกอกกลิ่นทรัฟเฟิล

3. PARMA HAM WITH MELON 480.-

Slices of parma ham served with sweet melon
พาร์มาแฮมเสิร์ฟพร้อมเมล่อน

4. MIXED COLD CUTS 750.-

Slices of parma ham, iberico ham, salami served with melon and olive
พาร์มาแฮมและไอเบอร์ริโกแฮม เสิร์ฟพร้อมซาลามี เมล่อน และ มะกอก

5. BAKED EGGPLANT AND TOMATO MOZZARELLA 260.-

Lasagna layers of eggplant, tomato and mozzarella, béchamel, parmesan
มะเขือม่วงอบกับมะเขือเทศ และ ชีสมอสซาเรลล่า

6. MARINATED SMOKED SALMON 380.-

Smoked salmon in homemade marinade, bell pepper and baby vegetables served with crispy toast
แซลมอนรมควันคลุกกับเครื่องเทศเสิร์ฟพร้อมขนมปังกรอบ

7. BLACK MUSSELS WITH WHITE WINE SAUCE 380.-

Black mussels sautéed in olive oil, garlic, chili and white wine sauce, garlic toast
หอยแมลงภู่ออบซอสไวน์ขาว

8. BLACK MUSSELS WITH SPICY TOMATO SAUCE 380.-

Black mussels sautéed in spicy tomato sauce, garlic toast
หอยแมลงภู่ออบในซอสมะเขือเทศรสเผ็ด



Signature dish

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

SALAD

9. POMODORO SALAD 280.-

Fresh tomatoes, mixed green leaves, mozzarella cheese and mortadella in truffle vinaigrette

สลัดโปโมโดโร มะเขือเทศสด ผักสลัด ชีสมอซซาเรลล่า และมอร์ตาดัลล่าแฮม
ในซอสทรัฟเฟิลเวเนเกรท

10. CAPRESE SALAD 380.-

Buffalo mozzarella cheese, plum tomatoes and extra virgin olive oil

สลัดคาเปรสเช่ มะเขือเทศ ชีสมอซซาเรลล่าสด

11. CAESAR SALAD 280.-

Romaine lettuce, garlic crouton, crispy bacon and cheese dressing

สลัดซีซาร์

12. ITALIAN SAUSAGE ROCKET SALAD 380.-

Rocket salad with grilled italian sausage in balsamic dressing

สลัดไ้สักรอกอิตาเลียนย่าง ผักร็อกเก็ต และน้ำสลัดบัลซามิก

13. ROCK LOBSTER ROCKET SALAD 680.-

Rocket salad with sautéed rock lobster and mushroom in balsamic dressing

สลัดกั้งย่างกับเห็ดเสิร์ฟคู่กับผักร็อกเก็ตและน้ำสลัดบัลซามิก

14. TIGER PRAWNS SALAD 480.-

Tiger prawns salad with orange segments, mixed green leaves, sesame dressing

สลัดกุ้ง และผัดสดลูกเต๋าล้วนน้ำสลัดน้ำมันงา เสิร์ฟพร้อมผลส้มสด



Signature dish

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

SOUP

15. MEDITERRANEAN SEAFOOD SOUP 420.-

Slowed cook mixed seafood in broth with white wine, crab meat, tomatoes, garlic bread

ซุปรังฟู๊ดรสจัดสไตล์เมดิเตอร์เรเนียน เสิร์ฟพร้อมขนมปังกระเทียม

16. TRUFFLE SOUP 320.-

Creamy truffle soup and crostini bread

ซุปรังครีมเห็ดทรัฟเฟิล

17. LOBSTER BISQUE 280.-

Lobster bisque cream soup with lobster tail

ซุปรังครีมกุ้งเข้มข้นกับเนื้อกุ้ง

18. PUMPKIN SOUP 220.-

Creamy pumpkin soup with almond

ซุปรังฟักทอง

PASTA & RISOTTO

19. ARRABIATA 280.-/480.-

Penne with arrabiata sauce (or add mixed seafood)

เพนเน่ผัดซอสมะเขือเทศรสจัด หรือ ซีฟู๊ด

20. SPICY PESTO 280.-/480.-

Penne with spicy pesto sauce (or add mixed seafood)

เพนเน่ผัดซอสเพสโต หรือ ซีฟู๊ด

21. PANCETTA 380.-

Penne with pancetta cream, tomatoes, vodka sauce and

dazzle bottarga caviar parmesan and rocket leaves

เพนเน่ผัดซอสครีมกับมะเขือเทศผสมวอดก้า โรยด้วยไข่ปลาบ๊อททาก้า

22. CARBONARA 320.-

Spaghetti carbonara with bacon, egg, cream cheese sauce

สปาเก็ตตี้คาร์บอนาร่ากับเบคอนและไข่แดง



Signature dish

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

PASTA & RISOTTO

23. AGLIO 380.-

Spaghetti with italian sausage, olive oil, garlic, chili and crispy bacon
สปาเก็ตตี้ผัดเบคอน ใส้กรอกอิตาเลียน น้ำมันมะกอก กระเทียม และ พริก

24. CRAB MEAT WHITE WINE BASIL SAUCE 480.-

Spaghetti with crab meat in white wine sauce, sun-dried tomatoes, chili oil
สปาเก็ตตี้ผัดกับเนื้อปูในซอสไวน์ขาว และ เบซิล ปูจรรสด้วยพริกแห้ง

25. VONGOLE 380.-

Spaghetti with clams sautéed in olive oil, garlic and rocket in white wine sauce
สปาเก็ตตี้ผัดหอยลายในซอสไวน์ขาว และ ผักร็อกเก็ต

26. CHICKEN BREAST AMATRICIANA 320.-

Spaghetti in amatriciana sauce topped with roasted chicken breast gratin
สปาเก็ตตี้ผัดซอสมะเขือเทศเข้มข้น เสิร์ฟพร้อมกับอกไก่อบชีส

27. SALMON ROE WAKAME LIGHT CREAM SAUCE 420.-

Spaghetti in cream sauce with salmon roe, wakame seaweed
สปาเก็ตตี้ผัดกับสาหร่ายวากาเมะในซอสครีมไวน์ขาว และ โรยด้วยไข่ปลาแซลมอนสด

28. TRUFFLE 380.-

Linguine with truffle and porcini cream sauce
ลิงกวินีผัดซอสครีมทรัฟเฟิล

29. SEAFOOD WHITE WINE CREAM SAUCE 490.-

Linguine in white wine cream sauce with lobster, prawn and scallops
ลิงกวินีในซอสครีมไวน์ขาว ผัดกับล็อบสเตอร์ กุ้ง และ หอยเชลล์

30. MEATBALLS SPICY TOMATO SAUCE 320.-

Linguine in spicy tomato sauce with meatballs and grated parmesan cheese
ลิงกวินีผัดซอสมะเขือเทศรสจัดกับลูกชิ้นเนื้อสับสูตรพิเศษ



Signature dish

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

PASTA & RISOTTO



31. SCALLOP AND CRAB MEAT LOBSTER SAUCE 580.-

Fettuccine with pan-seared scallops and crab meat lobster sauce

เฟตตูชินีผัดเนื้อปูในซอสล็อบสเตอร์ เสิร์ฟพร้อมกับหอยเชลล์

32. SMOKED SALMON CREAM SAUCE 480.-

Fettuccine with smoked salmon, salmon roe and sour cream topped with pan-roasted salmon

เฟตตูชินีผัดแซลมอนรมควัน ไข่ปลาแซลมอน และ ซาวครีม เสิร์ฟพร้อมกับแซลมอนสตั๊ก

33. BREADED CRUSTED FRIED PORK LOIN MUSHROOM CREAM SAUCE 390.-

Fettuccine in rich mushroom sauce topped with fried breaded crusted pork loin

เฟตตูชินีซอสครีมเห็ด เสิร์ฟพร้อมกับหมูคอกเคลือบขนมปังทอด

34. CAJUN PRAWN VODKA TOMATO SAUCE 480.-

Fettuccine in vodka tomato cream sauce with crispy cajun prawns

เฟตตูชินีผัดซอสครีมมะเขือเทศ ปูจังก์ด้วยวอดก้า เสิร์ฟพร้อมกุ้งทอดคลุกเครื่องเทศ

35. CHICKEN BREAST LEMON AND CAPER CREAM SAUCE 290.-

Fettuccine with diced chicken breast in lemon and caper cream sauce

อกไก่ผัดในครีมมะนาวกับเคปเปอร์ เสิร์ฟพร้อมกับเส้นเฟตตูชินี

36. SPINACH RAVIOLI 380.-

Traditionally ravioli stuffed with spinach in truffle cream sauce and pan-seared scallops

ราวิโอลี่ผักโขมในซอสครีมเห็ดทรัฟเฟิล เสิร์ฟพร้อมกับหอยเชลล์

37. RISOTTO SEA BASS PORCINI 580.-

Risotto with porcini mushroom topped with grilled imported sea bass

ริซอตโต้เห็ดพอร์ซินี เสิร์ฟพร้อมกับปลาทะเลย่าง



Signature dish

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

POULTRY

38. CHICKEN BREAST 420.-

Roasted chicken breast stuffed with ham and mushroom served with roasted bell pepper in mushroom congaac cream sauce
อกไก่ยัดไส้แฮม และ เห็ด ราดซอสครีมเห็ด คอนยัค เสิร์ฟพร้อมกับพริกฝรั่งย่าง

FISH

39. SEA BASS "ACQUA PAZZA" 750.-

Sea bass fillet grilled in lightly herb broth with black mussels, clams and anchovy
ปลาเมดิเตอร์เรเนียนอบสไตลิตาเลียน เสิร์ฟพร้อมกับหอยแมลงภู่ หอยลาย และ แองโชวี

40. SEA BASS 750.-

Pan-fried sea bass fillet with truffle oil and porcini mushroom sauce
ปลาทะเลทอด เสิร์ฟพร้อมกับซอสเห็ดพอร์ซินี

41. SNOW FISH 890.-

Roasted snow fish served in lobster sauce
ปลาหิมะอบซอสล็อบสเตอร์

42. SALMON 680.-

Seared tasmanian salmon with tomatoes, fennel ragout and champagne sauce
ปลาแซลมอนทัสมาเนียนราดซอสเฟนเนลรากูต์ และ แชมเปญ

MEAT

43. KUROBUTA PORK 450.-

Pan-roasted kurobuta pork with green peppercorn sauce, sweet peas and red cabbage
หมูดำคุโรบุดะอบราดซอสพริกไทยสด เสิร์ฟพร้อมกับกะหล่ำปลีม่วงและถั่วลันเตา

44. AUSTRALIAN BEEF TENDERLOIN 980.-

Grilled Australian beef tenderloin with your choice of blue cheese on red wine sauce
สเต็กเนื้อเทนเดอร์ลอยน์จากออสเตรเลียกับซอสบลูชีส หรือ ซอสไวน์แดง



45. RACK OF LAMB 1,100.-

Roasted Australian rack of lamb with rosemary garlic crust, lamb jus and spring vegetables
ซี่โครงแกะออสเตรเลียราดซอสโรสแมรี่ เสิร์ฟพร้อมกับผักสด

46. WAGYU STRIPLOIN 1,600.-

Grilled wagyu striploin rosemary, garlic oil, rocket leaves
เนื้อสันนอกวากิวย่างคลุกน้ำมันกระเทียมกับโรสแมรี่โรยด้วยผักร็อกเก็ต



Signature dish

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

PIZZA

47. MARGHERITA 280.-

Tomato and mozzarella cheese

พิซซ่าหน้าซอสมะเขือเทศ และ ชีสมอซซarella

48. MONTANARA 360.-

Tomato, mozzarella cheese, ham and mushroom

พิซซ่าหน้าแฮม เห็ด และ ชีสมอซซarella

49. HAWAIIAN 380.-

Ham, pineapple, mozzarella cheese and tomato sauce

พิซซ่าหน้าแฮม มะเขือเทศ สับปะรด และ ชีสมอซซarella

50. CERVINO 420.-

Mascapone cheese, tomato and smoked salmon

พิซซ่าหน้าปลาแซลมอนรมควัน มาสคาร์โปนชีส และ มะเขือเทศ

51. SEAFOOD 380.-

Mixed seafood, mozzarella cheese and tomato

พิซซ่าหน้าซีฟู้ด ชีสมอซซarella และ มะเขือเทศ

52. SALAMI 380.-

Salami, tomato sauce and mozzarella cheese

พิซซ่าหน้าซาลามี ซอสมะเขือเทศ และ ชีสมอซซarella

53. DELIZIOSA 420.-

Mascapone cheese, tomato, mozzarella cheese and parma ham

พิซซ่าหน้าพาร์มาแฮม มะเขือเทศ ชีสมาสคาร์โปน และ ชีสมอซซarella

54. SAUSAGE 380.-

Italian sausage, spinach, mozzarella cheese and tomato sauce

พิซซ่าหน้าไส้กรอกอิตาลี เห็ด และ ผักโขม



Signature dish

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

DESSERT

55. TIRAMISU 180.-

Layers of biscuit soaked in coffee and marsala liqueur filled with mascarpone cheese and topped with chocolate powder
เค้กกาแฟแบบอิตาเลียน โรยหน้าด้วยผงช็อกโกแลต

56. PANNA COTTA 160.-

Soft vanilla cream served with strawberry sauce
ครีมวานิลลาเสิร์ฟพร้อมกับซอสสตรอเบอร์รี่

57. CRÈME BRÛLÉE 180.-

Cool burnt custard cream sprinkled with caramilized sugar glaze
กัสดาร์ด์ครีมหน้าคาราเมลหอมหวาน

58. AFFOGATO 190.-

Ice cream “drowned” in coffee and amaretto
ไอศกรีมวานิลลาราดด้วยกาแฟเอสเปรสโซ่เข้มข้นพร้อมปรุงรสด้วยเหล้าอัลมอนด์มาเรตโต้

59. CRÊPE SUZETTE & ICE CREAM 220.-

Oven-baked crêpes filled with orange segments, orange grand marnier savred with vanilla ice cream
เครปซูเซ็ตเสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลา

60. CHOCOLATE LAVA 220.-

Baked chocolate stuffed with molten-chocolate, served with vanilla ice cream
ช็อกโกแลตเค้กเสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลา

61. MILLE CRÊPE 280.-

Layers pastry filled with sweet cream, served with choice of ice cream
เครปเค้กเสิร์ฟพร้อมไอศกรีม

62. SOUFFLÉ ROLL 280.-

Moist and spongy cake served with choice of ice cream
เค้กซูเฟล้เสิร์ฟพร้อมไอศกรีม



Signature dish

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