



Authentic Taste
Italian Restaurant



ANTIPASTI TRADIZIONALI

TRADITIONAL STARTERS

前菜

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| CAPRESE TOMATO SALAD Mozzarella, olive oil, basil, and balsamic カプレーゼ (トマト、モッツアレラ、オリーブオイル バジル、バルサミコ酢) | 320.- |
| PAN-FRIED BEEF FILLET ROCKET SALAD in balsamic vinegar 牛ヒレステーキロケットサラダ バルサミコ酢 | 390.- |
| ★BEEF CARPACCIO with parmesan and truffle oil served salad ビーフパルメザンカルパッチョ トリュフオイルのサラダ添え | 350.- |
| GRILLED ITALIAN SAUSAGE with garlic mashed potato イタリアングリルソーセージ ガーリックマッシュポテト添え | 440.- |
| CAESAR SALAD シーザーサラダ | 320.- |
| SEA CRAB SALAD with avocado in melon dressing 毛蟹サラダ アボカドメロンドレッシング和え | 380.- |
| AUSTRALIAN MUSSELS in spicy tomato sauce served with garlic bread オーストラリア産ムール貝のスパイシートマトソース煮 ガーリックブレッド付 | 390.- |
| BLACK MUSSELS with white wine sauce 黒カラスガイ白ワイン和え | 390.- |
| SAN DANIELE PARMA HAM WRAPPED IN MELON パルマ産生ハムメロン | 460.- |
| CALAMARI deep-fried squid rings イカリング揚げ | 280.- |
| PAN-FRIED FOIE GRAS in raspberry sauce フォアグラパン揚げ ラズベリーソース和え | 890.- |
| SPECIAL DICCIOTTO SELECTION of parma ham, salami, caprese, calamari, beef and marinated oliver 前菜盛り合わせ | 820.- |

ALL-TIME FAVOURITE ANTIPASTI

前菜

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| ★SPANISH HAM served with salad, marinated olives and selection of cheese スペイン産生ハム | 1,000.- |
| ★ITALIAN SAUSAGE SALAD served with rocket salad and parmesan cheese イタリアンソーセージのグリル パルメザンチーズとロケットサラダ | 440.- |
| ★ROCKET LOBSTER SALAD served with rock lobster and abalone mushroom ロケットロブスターサラダ | 680.- |



ZUPPE

SOUPS
スープ

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| TRADITIONAL VEGETABLE SOUP (MINISTRONE SOUP) with pesto and pasta ミネストローネスープ | 220.- |
| ★MEDITERRANEAN SPICY SEAFOOD SOUP スパイシー地中海シーフードスープ | 420.- |
| ★RICH TRUFFLE SOUP トリュフのスープ | 320.- |
| LOBSTER BISQUE ロブスターのビスク | 350.- |
| MUSHROOM SOUP マッシュルームスープ | 220.- |
| ASPARAGUS WITH TRUFFLE OIL アスパラガスとトリュフのスープ | 220.- |
| SPINACH SOUP ほうれん草スープ | 220.- |



LE VERDURE

PURELY VEGETABLES
野菜料理

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------|-------|
| PAN-FRIED MUSHROOM IN GARLIC AND PARSLEY マッシュルームのガーリックソテー | 220.- |
| OVEN-BAKED SPINACH WITH CHEESE ほうれん草とチーズのオープン焼き | 280.- |
| GRILLED SELECTION OF SEASONAL VEGETABLES 季節の野菜のグリル | 350.- |
| OVEN-BAKED ASPARAGUS TOPPED WITH PARMESAN CHEESE アスパラガスとパルメザンチーズのオープン焼き | 280.- |



★ Best Seller

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



Authentic Taste
Italian Restaurant



SPECIALE DELLA CASA

HOUSE SPECIALTIES
自家製スペシャルメニュー

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| OVEN-BAKED PASTA WITH MINCED BEEF (LASAGNA) mushroom and cheese sauce ラザニア | 320.- |
| RAVIOLI SPINACH with mozzarella cheese served in mushroom sauce モッツアレラチーズ入りほうれん草のラビオリマッシュルームソース | 290.- |
| PENNE WITH FOUR ITALIAN CHEESES 4種のチーズのペンネ | 390.- |
| SPAGHETTI CARBONARA with bacon and egg in fresh cream sauce カルボナーラスパゲッティ | 320.- |
| FETTUCCHINE WITH HAM AND MUSHROOM in fresh cream sauce ハムとマッシュルームのフェットチーネクリームソース | 290.- |
| SPAGHETTI BOLOGNESE with minced beef and tomato sauce ボロネーゼスパゲッティ(トメソース) | 290.- |
| ★LINGUINE with truffle cream sauce トリュフクリームソースリングイネ | 380.- |
| PARMA HAM SPAGHETTI with olive oil, garlic and chili パルマ産生ハムのスパゲッティ | 340.- |

PASTA AI FRUTTI DI MARE

SEAFOOD PASTA
シーフードパスタ

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| SPAGHETTI VONGOLE with sautéed clams in olive oil, garlic and white wine sauce ボンゴレスパゲッティ | 360.- |
| SPAGHETTI WITH MIXED SEAFOOD garlic, olive oil, chili in a white wine sauce 白ワイン和えチリソース ミックスシーフードスパゲッティ | 420.- |
| BLACK SPAGHETTI WITH MIXED SEAFOOD garlic, olive oil, chili in a white wine sauce 白ワイン和えチリソース ブラックスパゲッティ | 420.- |
| SAUTÉED PRAWNS SPAGHETTI in spicy tomato sauce 海老のスパゲッティ スパイシートマトソース | 390.- |
| ★SPAGHETTI WITH MIXED SEAFOOD in spicy tomato sauce ミックスシーフードスパゲッティ スパイシートマトソース | 420.- |
| SPAGHETTI IN BLACK SAUCE from squid ink イカ墨ブラックソーススパゲッティ | 350.- |
| LINGUINE CRAB MEAT with white wine sauce 蟹のリングイネ 白ワインソース | 390.- |
| ANGEL HAIR WITH SNOW FISH AND CRAB MEAT in a garlic, olive oil and chili エンジェルヘア スローフィッシュと蟹のチリ入りガーリックオイル | 590.- |
| PENNE SMOKED SALMON in pink sauce スモークサーモンのペンネ | 380.- |



RISOTTO

SAUTÉED ITALIAN RICE
リゾット

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| RISOTTO WITH BLACK SAUCE of squid in its own ink イカ墨リゾット | 380.- |
| RISOTTO WITH PORCINI MUSHROOM SAUCE topped with sea bass ボルチーニ茸のご和えリゾットシーバスのせ | 580.- |
| RISOTTO WITH ITALIAN SAUSAGE in tomato sauce イタリアンソーセージトマトソース和えリゾット | 440.- |
| PORCINI MUSHROOM RISOTTO AND SPINACH ボルチーニ茸とほうれん草のリゾット | 480.- |
| SEAFOOD RISOTTO with spicy tomato sauce シーフードリゾットとスパイシートマトソース | 480.- |
| SCALLOP AND ROCK LOBSTER RISOTTO in saffron and flambe with cognac ホタテとロックロブスターのリゾット サフランコニャックソース | 520.- |



FRUTTI DI MARE

FISH MAIN COURSES
魚料理

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| PAN-FRIED SNOW FISH with garlic, olive oil and porcini mushroom sauce スノーフィッシュのソテー ニンニクオリーブオイルとボルチーニ茸ソース | 890.- |
| ★PAN-FRIED SEA BASS with garlic, olive oil and porcini mushroom sauce スズキパン揚げ ガーリックオリーブオイルボルチーニ茸のご和えソース | 580.- |
| IMPORTED SEA BASS FILLET with limoncello sauce 輸入シーバスヒレ肉リモンチェッロソース | 780.- |
| GRILLED RIVER PRAWN with garlic, butter sauce テナガエビ ガーリックバターソース和え | 1,400.- |
| MEDITERRANEAN MIXED GRILLED SEAFOOD 地中海シーフードのミックスグリル | 650.- |
| GRILLED FILLET OF SALMON with extra virgin olive oil and lemon sauce サーモングリル オリーブオイルとレモンソース | 590.- |



★ Best Seller

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



Authentic Taste
Italian Restaurant



CARNE

MEAT MAIN COURSES

肉料理

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| ★GRILLED AUSTRALIAN TENDERLOIN オーストラリア産ヒレステーキ | 950.- |
| TOURNEDOS STEAK with gorgonzola cheese 牛ヒレ肉とゴルゴンゾラチーズ | 950.- |
| TENDERLOIN STEAK topped with seared foie gras in red wine truffle sauce テンダーロインステーキ フォアグラホイル焼き赤ワイントリュフソース | 1,480.- |
| GRILLED AUSTRALIAN WAGYU BEEF STRIPLOIN オーストラリア産和牛のサーロインステーキ | 2,000.- |
| FIorentina T-BONE STEAK フィレンツェ風Tボーンステーキ | 2,500.- |
| PORK CHOP ポークチョップ | 590.- |
| CHICKEN BREAST WITH PARMA HAM and mozzarella cheese 鶏の胸肉 パーマハムとモッツアレラチーズ添え | 420.- |
| CHICKEN BREAST WITH GARLIC and rosemary sauce 鶏の胸肉 ガーリックローズマリーソース | 420.- |
| GRILLED AUSTRALIAN LAMB RACK オーストラリア産子羊の背肉ステーキ | 1,100.- |
| SLOW COOKED LAMB SHANK served with risotto malanese 子羊のスネ肉ミラネーゼ風リゾットマスカルポーネ | 780.- |

LE NOSTRE PIZZE

PIZZA

ピッツア

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| MARGHERITA tomato and mozzarella cheese トマト、モッツアレラチーズ | 280.- |
| FOUR CHEESES mozzarella, parmesan, pecorino and gorgonzola モッツアレラ、パルメザン、ペコリーノチーズ、ゴルゴンゾーラ | 420.- |
| VEGETARIANA tomato, mozzarella, olive, bell pepper, onion, rocket トマト、モッツアレラ、オリーブ、ピーマン、オニオン | 320.- |
| MONTANARA tomato, mozzarella, ham and mushroom トマト、モッツアレラ、ハム、マッシュルーム | 320.- |
| ★DICIOTTO sun-dried tomato, mozzarella, spinach, parma ham and salami ドライトマト、モッツアレラ、ほうれん草、生ハムとサラミ | 420.- |
| SEAFOOD tomato, mozzarella and mixed seafood トマト、モッツアレラ、ケイパー、アンチョビ | 460.- |
| NAPOLI tomato, mozzarella, capers and anchovy トマト、モッツアレラ、ケイパー、アンチョビ | 320.- |
| SMOKED SALMON smoked salmon, mascapone and rocket スモークサーモン、マスカルポーネとロケット | 420.- |
| PRIMAVERA mozzarella, fresh tomato, parma ham, basil モッツアレラ、トマト、パルマ産生ハム、バジル | 440.- |
| SALSICCIA mozzarella, tomato, italian sausage and pecorino cheese モッツアレラ、トマト、イタリアンソーセージ、ペコリーノチーズ | 380.- |

FORMAGGI

CHEESE

チーズ

| | |
|------------------------------------------------------------------|-------|
| PARMESAN grainy cheese with mouthwatering flavors パルメザンチーズ | 290.- |
| MOZZARELLA mild, white buffalo's milk cheese モッツアレラチーズ | 290.- |
| GORGONZOLA creamy blue cheese with rich flavor ゴルゴンゾーラチーズ | 290.- |
| ASSORTMENT OF CHEESE チーズ盛り合わせ | 480.- |



★ Best Seller

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



Authentic Taste
Italian Restaurant



DOLCI
DESSERT
デザート

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| ★TIRAMISU cream and mascarpone cheese, steeped in coffee and liqueur and dusted with cocoa powder ティラミス | 220.- |
| PANNA COTTA soft vanilla cream with raspberry sauce パannaコッタ | 220.- |
| CRÊPES SUZETTE crêpe filled with peach and grand marnier served with vanilla ice cream クレープシュゼット | 220.- |
| RICH CHOCOLATE MOUSSE rich, creamy and very chocolate チョコレートムース | 180.- |
| GELATO WITH COFFEE OR WHISKY vanilla ice cream in espresso coffee or whisky バニラアイスクリーム コーヒーまたはウイスキー掛け | 220.- |
| CREAM CARAMEL baked custard in caramel sauce クレームカラメル | 180.- |

GELATO
ICE CREAM (ONE SCOOP)
ジェラート(1スクープ)

| | |
|---------------------|------|
| LEMON レモン | 90.- |
| CHOCOLATE チョコレート | 90.- |
| VANILLA バニラ | 90.- |
| RASPBERRY ラズベリー | 90.- |



EVENT OR PRIVATE PARTY:

For events or private parties at Amata Spring Country Club and outside catering events,
please email us at prompted@amataspring.co.th

POMODORO GROUP VIP MEMBERSHIP CARD:

Enjoy the exclusive discount on food at restaurants in Pomodoro Group and other special offers.

Apply now at any of our restaurants or email us at info@pomodorogroup.co.th.

Please contact 033-141000 ext.300 for further information.

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



★ Best Seller

www.pomodorogroup.co.th
 facebook.com/Pomodorogroup

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