

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 2,650 (please choose one selection below)

Rocket Lobster Salad

rocket salad with seared lobster, mushroom and balsamic dressing.

สลัดผักหรือคอกี๋เตลิส์ฟพร้อมกับล็อบสเตอร์ เห็ด ชีส และ น้ำสลัดบัลซามิก

Angel Hair Lobster

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

แองเจลิสแฮร์พาสตาพัดล็อบสเตอร์ 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 320

deep-fried calamari, french fries, cocktail and tartare dipping sauce
ปลาหมึกชุบแป้งทอดสไลด์ลือตาเลี่ยนเสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด ซอสค็อกเทลและซอสอาร์ทาร์

Beef Carpaccio  480

finely sliced raw beef topped with truffle oil and parmesan cheese
เนื้อสับในสไลด์เล่าง กับพาร์เมซานชีสและพิกรูคกั้ตราดด้วยน้ำมันเห็ดทรัฟเฟิล

Parma Ham Melon 520

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 220

deep-fried mushroom served with caesar sauce
เห็ดทอดกรอบกับซอสซีซาร์

Tuna Tartare 320

fresh tuna with chopped shallot, lime zest and melba toast
ทูน่าสดหั่นเต๋าคลุกกับมายองเนส หอมแดง และพืชมะนาว เสิร์ฟพร้อมขนมปังกรอบ

Blue Mussel White Wine Sauce 420

fresh blue mussels steamed in white wine sauce served with garlic toast
หอยแมลงภู่ออบซอสไวน์ขาว เสิร์ฟพร้อมขนมปังกระเทียม

Blue Mussel Tomato Sauce 420

fresh blue mussels steamed in spicy tomato sauce served with garlic toast
หอยแมลงภู่ออบซอสมะเขือเทศรสจัด เสิร์ฟพร้อมขนมปังกระเทียม

Scallop Quinoa Salad 580

grilled scallop with tomato, quinoa, grilled zucchini and lemon dressing
หอยสเกลลอปย่าง เสิร์ฟพร้อมสลัด ควินัว ชุกินีย่าง และน้ำสลัดเลมอน

Signature dish 

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

amici
italian restaurant cafe' & pizzeria

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	320
grilled mushrooms salad, roasted bell pepper, rocket leaves, parmesan cheese and balsamic dressing สลัดเห็ดย่าง พริกหยวกย่าง พริกหรือคเก็ต และพามาซานชีส เสริฟพร้อมน้ำสลัดบัลซามิก ชีเนกรท	
Caesar Salad	320
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	420
burrata cheese, plum tomatoes, mixed green salad with balsamic vinegar dressing สลัดชีสบูรราตา น้ำสลัดบัลซามิกเข้มข้น	

Signature dish



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

SOUP


Tomato Soup	240
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	340
rich creamy lobster bisque soup ซุปรครีมกุ้งมังกร	
Consomme	280
diced summer vegetables infused with truffle essence ซุปรใสคอนซอมเม่พักตุนกับเห็ดทรัฟเฟิล	
Truffle Soup 	320
our signature creamy truffle mushroom soup ซุปรครีมเห็ดทรัฟเฟิล	
Seafood Soup 	480
our signature mixed seafood in spicy tomato soup ซุปรซีฟู้ดรสเข้มข้น	

Signature dish 

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

PASTA

Carbonara	340
spaghetti with diced bacon and egg in fresh cream sauce สปาเก็ตตี้พร้อมเบคอนคลุกเคล้าซอสครีมเข้มข้น	
Vongole	340
spaghetti with sautéed clams in olive oil with garlic and rocket leaves in white wine sauce สปาเก็ตตี้หอยลายและพิกร็อกเก็ตในซอสไวน์ขาว	
Marinara	480
imported black spaghetti with mixed seafood, zucchini and rocket leaves in white wine sauce สปาเก็ตตี้เส้นดำพัดทะเล พร้อมซุคคินีและพิกร็อกเก็ตในซอสไวน์ขาว	
Squid Ink 	380
black sauce spaghetti with squid สปาเก็ตตี้ซอสหมึกดำใส่ปลาหมึก	
Aglio Bacon	380
spaghetti with olive oil, garlic, chili and crispy bacon สปาเก็ตตี้พัดกับน้ำมันมะกอก กระเทียม พริก และเบคอน	
Aglio Italian Sausage	380
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 	1,650
river prawn pasta with garlic, chili, bacon and olive oil sauce สปาเก็ตตี้พัดกับน้ำมันมะกอก กระเทียม พริก และกุ้งแม่น้ำ	
Pesto Prawn	580
spaghetti with prawn in pesto sauce สปาเก็ตตี้พัดกับกุ้งในซอสโพรพาโรสซอ	

Signature dish 

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

PASTA

Truffle Sauce

480

spaghetti with porcini mushroom, truffle paste, truffle oil and cheese

สปาเก็ตตี้พุดกับเห็ดพอร์ซินี ทรัฟเฟิลพาสต์ และน้ำมันเห็ดทรัฟเฟิล

Truffle Cream Sauce

480

linguine with creamy truffle sauce

ลิวกัวนี พุดกับซอสครีมเห็ดทรัฟเฟิล

Bolognese

380

spaghetti with minced beef, onion and tomato sauce

สปาเก็ตตี้พุดกับซอสเนื้อในซอสมะเขือเทศเข้มข้น

Bolognese Meatball

420

spaghetti with spiced meatball in bolognese tomato sauce

สปาเก็ตตี้พุดกับซอสเนื้อและมีทบอลในซอสมะเขือเทศเข้มข้น

Pescatora

520

spaghetti with mixed seafood in spicy tomato sauce

สปาเก็ตตี้ทะเลพุดกับซอสมะเขือเทศรสเข้มข้น

Crab Meat

520

angel hair with crab meat, cherry tomatoes, and rocket leaves in tomato sauce

แองเจิลแฮร์พุดกับเนื้อปู มะเขือเทศ เซอร์รี และผักร็อกเก็ตในซอสมะเขือเทศเข้มข้น

Penne Smoked Salmon Pink Sauce

420

penne smoked salmon in twist tomato sauce and cream

เพนเน่พุดกับปลาแซลมอนรมควันในซอสสีชมพู

Arrabiata

380

penne arrabiata sauce

เพนเน่พุดกับซอสมะเขือเทศเข้มข้น

Arrabiata River Prawn

1,650

river prawn pasta with zucchini in spicy tomato sauce

กัวแบ่น้ำพุดกับพาสต้า ชุกคินี ในซอสมะเขือเทศเข้มข้น

Signature dish



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

amici
italian restaurant cafe & pizzeria

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

เฟตตุดชีนพัดกับซอสมะเขือเทศเข้มข้น ปลาเค็มแองโชวี คาเปอร์ เสิร์ฟพร้อมปลาฮามาจิย่าง

Ebiko Prawn

520

spaghetti with prawn tossed in shrimp roe and garlic

สปาเก็ตตี้พัดกับกุ้ง ไข่กุ้ง และไข่กุ้ง

Pumpkin Sauce Ravioli

360

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

ราวิโอลี่ไส้ผักโขม และริคอตตาชีสในซอสฟักทองญี่ปุ่น

Parma Ham Sauce Ravioli

420

homemade spinach ravioli, ricotta and mozzarella cheese,

sun-dried tomato and Parma ham in a tomato sauce

ราวิโอลี่ไส้ผักโขม ริคอตตาชีส มะเขือเทศอบแห้ง และซอสพาร์มาแฮมในซอสมะเขือเทศเข้มข้น

Pink Sauce Ravioli

380

homemade spinach ravioli, mushroom in twist tomato sauce and cream

ราวิโอลี่ไส้ผักโขม เห็ด ในซอสสีชมพู

Lasagna

420

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

ลาซานญาเนื้อกับซอสมะเขือเทศสไลด์ชีส

Gnocchi 4 Cheese

420

fresh gnocchi with four kinds of Italian cheese

น็อคกีกับชีสอิตาลี 4 ชนิด

Signature dish



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

RISOTTO

Italian Sausage Risotto

420

risotto with Italian sausage in spicy tomato sauce
ข้าวอิตาเลียนผัดกับไส้กรอกในซอสมะเขือเทศเข้มข้น

Mixed Seafood Risotto

520

risotto with mixed seafood in spicy tomato sauce
ข้าวอิตาเลียนผัดกับซีฟู้ดในซอสมะเขือเทศเข้มข้น

Truffle Risotto

520

risotto with truffle sauce
ข้าวอิตาเลียน เสิร์ฟพร้อมซอสทรัฟเฟิล

Mushroom Sea Bass Risotto

720

risotto with porcini mushrooms topped with grilled sea bass
ข้าวอิตาเลียนเห็ดพอร์ซินีกับปลาทะเลย่าง

Saffron Foie Gras Risotto

890

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

Salmon Green Pea Risotto


720

risotto with green pea topped with pan-fried salmon
ข้าวอิตาเลียนกรีนพีกับปลาแซลมอนทอด

Scallop Risotto

980

risotto with grilled scallop in spicy tomato sauce
ข้าวอิตาเลียนผัดกับหอยแครงลวกอย่างในมะเขือเทศเข้มข้น


Signature dish 

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

amici
italian restaurant cafe' & pizzeria


PIZZA

Truffle 	620
truffle, mozzarella cheese, mascarpone cheese and potato เห็ดทรัฟเฟิล มอซซarellaล่าชีส มาสคาร์พอนชีส และมันฝรั่ง	
Margherita	360
tomato sauce, mozzarella cheese and basil พิซซ่าหน้าซอสมะเขือเทศ มอซซarellaล่าชีสและใบโหระพา	
Montanara	420
tomato sauce, mozzarella cheese, ham, mushroom and origano พิซซ่าหน้าแฮม เห็ด และมอซซarellaล่าชีส	
Calzone	420
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	480
fresh cherry tomato, burrata cheese, basil, origano and parmasan cheese พิซซ่าหน้าเรจินี มะเขือเทศราชินี บุรรัตชีส ใบโหระพาและพามาซานชีส	
Super Mario	420
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 พิซซ่าหน้าซาลามี่รสจัดจ้าน	
Mixed Seafood	520
shrimp, squid, tomato sauce, bell pepper and origano พิซซ่าหน้าทะเลและพริกหวาน	
Smoked Salmon 	620
smoked salmon, tomato sauce, mozzarella cheese, mascarpone cheese, basil and origano พิซซ่าหน้าปลาแซลมอนรมควัน ซอสมะเขือเทศ มอซซarellaล่าชีส มาสคาร์พอนชีส และใบโหระพา	
Parma Ham 	620
parma ham, mozzarella cheese, fresh tomato, mozzarella cheese, mascarpone cheese and basil พิซซ่าหน้าพาร์มาแฮม มะเขือเทศ มอซซarellaล่าชีส มาสคาร์พอนชีส และใบโหระพา	
Bella Italia 	720
truffle sauce, mozzarella cheese, porcini mushroom, cherry tomato, parma ham, rocket leaves and fresh mozzarella cheese พิซซ่าหน้าเบลลา อิตาลี มอซซarellaล่าชีส เห็ดทรัฟเฟิลสด เห็ดพอร์ซินี มะเขือเทศราชินี พาร์มาแฮม พริกอคาเก็ตและมอซซarellaล่าชีสด	

Signature dish 


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

FISH

Atlantic Salmon	720
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 	620
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	1,520
grilled australian rack of lamb with bell peppers, mixed vegetables and pan-roasted potato served with rosemary sauce ซี่โครงแกะออสเตรเลียกับพริกหยวก ผักรวม และมันฝรั่ง เสริฟพร้อมซอสโรสแมรี่	
Pork Chop	620
grilled pork chop with garlic baby turnip, roasted bell pepper, marsala wine reduction พอร์คชอปกับซอสไวน์มาซาลา และพริกหยวกย่าง	
Chicken Mushroom Cream Sauce	420
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	480
chicken thigh braised in red wine, onion and root vegetables สะโพกไก่ตุ๋นไวน์แดง	
Duck Breast	620
seared duck breast served with mixed berries sauce, mixed salad and pumpkin purée อกเป็ดเสิร์ฟพร้อมกับซอสเบอร์รี่ สลัดผัก และครีมฟักทอง	
Rossini 	1,650
grilled beef tenderloin steak topped with seared foie gras and truffle mushroom sauce เนื้อสันในย่าง เสิร์ฟพร้อมกับซอสเห็ดทรัฟเฟิล และตับเปิดทอง	
Tournedos Steak 	1,520
tournedos steak with gorgonzola cheese and green peppercorn sauce สเต็กเนื้อนุ่ม ไร้มัน เสิร์ฟพร้อมกับซอสกอร์กอนโซล่าชีส คุณกเคล้ากับพริกไทยสด	

WAGYU BISTECCA

Wagyu Striploin	1,980
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 	2,980
wagyu no.5 t-bone steak (500 g.) served with rocket salad and parmesan cheese เนื้อวากิวติดกระดูกย่าง เสิร์ฟพร้อมกับผักร็อกเก็ตสลัด และพามาซานชีส	
Wagyu Tenderloin	2,700
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	2,980
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	240
oven-baked crêpes covered with grand marnier, served with vanilla ice cream เครปซูเซท เสิร์ฟพร้อมกับซอสส้มและไอศกรีมวานิลลา	
Tiramisu 	240
layers of biscuit soaked in coffee and marsala liqueur filled with mascarpone cheese, topped with chocolate powder เค้กกาแฟอิตาเลียนทiramisu	
Panna Cotta	180
soft vanilla cream served with strawberry sauce ครีมวานิลลาอิตาเลียน เสิร์ฟพร้อมกับซอสสตอเบอร์รี่	
Affogato	250
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.