

COMBINED MENU DINNER



ANTIPASTI อาหารเรียกน้ำย่อย

Caprese Salad with Buffalo Mozzarella & Plum Tomato สลัดมอสซาเรลล่าชีสกับมะเขือเทศ	290++
Caesar salad with crispy Parma ham & grilled chicken breast สลัดซีซาร์และพาร์มาแฮมกับอกไก่ย่าง	290++

ZUPPA ซุป

“Di Zucca” Pumpkin soup with crostini garlic & butter ซุปฟักทองกับขนมปังกระเทียมกรอบ	210++
“Ai funghi” Mushroom soup with cream and Shredded Parmesan ซุปเห็ดและพาร์เมซาน	210++

PASTA พาสต้า

Spaghetti Aglio & Olio with Tiger Prawn สปาเกตตีผัดน้ำมันมะกอกกับกระเทียมและกุ้งลายเสือ	750++
Penne al Arabiata Spicy tomato sauce เพนเน่กับซอสมะเขือเทศ	380++
Fettuccine with creamy mushroom and Parmesan Cheese เฟตตูชินี่กับซอสครีมเห็ดและพาร์เมซานชีส	380++
Spaghetti alla “Carbonara” creamy egg, black pepper and parmesan sauce with bacon สปาเกตตีคาร์บอนาร่า	380++
Linguine “alla scoglio” with medley seafood catch of the day in chili & garlic tomato sauce เลนสิงกวีนชีฟู๊ดกับซอสมะเขือเทศแบบเผ็ด	420++

PIZZA พิซซ่า

“Margherita” tomato sauce, and mozzarella cheese พิซซ่าซอสมะเขือเทศและชีส	350++
“Carbonara” style with bacon, egg, cream and mozzarella พิซซ่าคาร์บอนาร่า	390++
“Prosciutto” Parma ham, shredded parmesan, mozzarella cheese and tomato sauce พิซซ่าพาร์มาแฮม, พาร์เมซาน, ชีสมอสซาเรลล่า, และซอสมะเขือเทศ	490++
“Hawaiian” ham, pineapple, tomato sauce, and mozzarella cheese พิซซ่าฮาวายีเนียน	380++
“Al Salmone” Scottish smoked salmon, mozzarella cheese, tomato sauce, fresh basil พิซซ่าแซลมอนรมควัน	390++

SECONDI อาหารจานหลัก

Fish fillet “Puttanesca” with tomato sauce olives, and capers & roasted potatoes ปลากระพงย่างเสิร์ฟกับซอสปูดาเนสกา มะเขือเทศ, มะกอกดำ, เม็ดเคเปอร์และมันฝรั่งอบ	590++
Grilled Salmon Steak with creamy white wine, spinach sauteed & steamed potatoes แซลมอนย่างกับซอสครีมไวน์ขาว, ผักโขมผัดเนย และมันฝรั่งนึ่ง	560++
Char grilled Australian striploin, red wine mushroom jus & mashed potato เนื้อสันออสเตรเลียย่างเสิร์ฟกับมันฝรั่งบดและซอสไวน์แดง	800++

