



RISOTTI

ITALIAN RICE / ข้าวอิตาเลียน / РИЗОТТО

- 81> **RISOTTO ALLA MILANESE**
WITH SAFFRON, MILANESE STYLE ข้าวอิตาเลียนใส่ขี้พริก
РИЗОТТО ПО-МИЛАНСКИ С ШАФРАНОМ B 330.-
- 82> **RISOTTO ASPARAGI**
WITH ASPARAGUS ข้าวอิตาเลียนใส่แอสพาราแกส РИЗОТТО СО СПАРЖЕЙ B 330.-
- 83> **RISOTTO ASPARAGI E GAMBERETTI**
WITH ASPARAGUS AND SHRIMPS ข้าวอิตาเลียนใส่แอสพาราแกสและกุ้ง
РИЗОТТО СО СПАРЖЕЙ И КРИВЕТКАМИ B 370.-
- 84> **RISOTTO AI FUNGHI PORCINI**
WITH PORCINI MUSHROOMS ข้าวอิตาเลียนใส่เห็ดพอร์ซินีแห้ง
РИЗОТТО С ДОБАВЛЕНИЕМ СУШЕННЫХ БЕЛЫХ ГРИБОВ B 390.-
- 85> **RISOTTO AI FRUTTI DI MARE**
WITH SEAFOOD ข้าวอิตาเลียนใส่ซีฟู้ด РИЗОТТО С МОРЕПРОДУКТАМИ B 360.-
- 86> **RISOTTO CON SALSICCIA ITALIANA**
WITH ITALIAN SAUSAGE ข้าวอิตาเลียนใส่ไส้กรอกอิตาเลียน РИЗОТТО С СОСИСКАМИ B 350.-

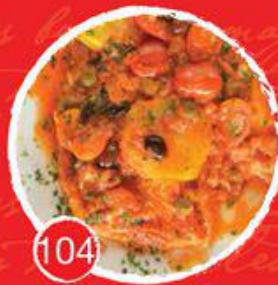
TUTTI I RISOTTI SONO COTTI AL MOMENTO, IL TEMPO DI ATTESA E QUINDI DI 20' CIRCA
ALL RISOTTO ARE COOKED IN THE TIME, THE WAITING TIME IS ABOUT 20 MINUTES
ข้าวอิตาเลียนใช้เวลาปรุงประมาณ 20 นาที ЗАНИМАЕТ ОКОЛО 20 МИНУТ

ZUPPE SOUPS / ซุป / СУПЫ

- 87> **ZUPPA DI CIPOLLA**
ONION SOUP ซุปหอมใหญ่ ЛУКОВЫЙ СУП B 190.-
- 88> **CREMA DI FUNGHI**
MUSHROOM SOUP ซุปครีมเห็ดหอม ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП B 190.-
- 89> **CREMA DI POMODORO**
TOMATO SOUP ซุปครีมมะเขือเทศ ТОМАТНЫЙ КРЕМ-СУП B 190.-
- 90> **VELLUTATA DI ASPARAGI**
ASPARAGUS CREAM SOUP ซุปครีมหน่อไม้ฝรั่ง КРЕМОВЫЙ СУП ИЗ СПАРЖИ B 190.-
- 91> **MINISTRONE DI VERDURE**
VEGETABLE SOUP ซุปผัก ОВОЩНОЙ СУП МИНЕСТРОНЕ B 190.-
- 92> **PASSATO DI VERDURE**
BLENDED VEGETABLE SOUP ซุปผักปั่น ОВОЩНОЙ СУП-ПЮРЕ B 190.-
- 93> **TORTELLINI DI CARNE IN BRODO**
MEAT TORTELLINI IN BEEF STOCK ซุปทอเทลลินี МЯСНЫЕ ТОРТЕЛЛИНИ СУП B 240.-

82



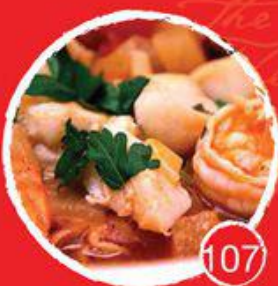


SECONDI DI PESCE

FISH MAIN COURSE / ปลาจานหลัก / РЫБА ОСНОВНОЕ БЛЮДО

- 101> SPIEDINI DI CALAMARI E GAMBERI** B 380.-
SQUIDS AND SHRIMPS KEBAB ปลาหมึกกับกุ้งย่าง บาร์เบคิว ИЗ Кальмара и креветок
- 102> SALMONE AL CARTOCCIO** B 390.-
SALMON FILET IN FOIL เนื้อปลาแซลมอน อบในฟอยล์ ЛОСОСЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ В ФОЛЬГЕ
- 103> SALMONE AL VINO BIANCO** B 390.-
SALMON FILET IN WHITE WINE SAUCE เนื้อปลาแซลมอน ใส่ซอสไวน์ขาว ЛОСОСЬ С БЕЛОМ ВИНЕ
- 104> BRANZINO "ROSSOVIVO"** B 430.-
WHITE SNAPPER WITH POTATOES, CAPERS, TOMATOES AND BLACK OLIVES
เนื้อปลากระพงขาว ใส่มันฝรั่ง แคปเปอร์ มะเขือเทศและมะกอกดำ
ФИЛЕ ОКУНЯ С КАРТОФЕЛЕМ, КАПЕРСАМИ, ПОМИДОРАМИ И МАСЛИНАМИ
- 105> BRANZINO DELLO CHEF (PEPE VERDE, PANNA, COGNAC E DADOLATA DI POMODORO)** B 450.-
WHITE SNAPPER WITH GREEN PEPPER, CREAM, COGNAC AND DICED TOMATOES
ปลากระพงขาวใส่พริกไทยอ่อน ครีม คองยัค และมะเขือเทศหั่น
БЕЛЫЙ СНАПЕР С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ В СОЧЕТАНИИ С КОНЬЯКОМ, СЛИВКАМИ И ПОМИДОРАМИ
- 106> TAGLIATA DI TONNO IN CROSTA DI SESAMO AL RISTRETTO DI BALSAMICO** B 450.-
MEDIUM COOKED SLICED TUNA WITH SESAME SEEDS SERVED WITH BALSAMIC VINEGAR
ทูน่าย่างใส่งา เสิร์ฟด้วยซอสบальзамิก
НАРЕЗАННЫЙ ТУНЕЦ СРЕДНЕЙ ПРОЖАРКИ С КУНЖУТОМ И БАЛЬЗАМИЧЕСКИМ УКСУСОМ
- 107> GRAN ZUPPA DI PESCE** B 490.-
FISH AND SEAFOOD IN TOMATO SAUCE ซุปปลาและซีฟู้ดใส่ซอสมะเขือเทศ
РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ
- 108> FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI** B 350.-
DEEP FRIED SQUIDS AND SHRIMPS กุ้งและปลาหมึกย่างหรือ ซุปแป้งทอด
ЖАРЕННЫЕ КАЛЬМАРЫ И КРЕВЕТКИ
- 109> FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI CON VERDURINE CROCCANTI** B 390.-
DEEP FRIED SQUIDS AND SHRIMPS WITH CRISPY VEGETABLES
ปลาหมึกและกุ้งชุบแป้งทอด เสิร์ฟพร้อมผักทอด
ГЛУБОКО ПРОЖАРЕННЫЕ КАЛЬМАРЫ И КРЕВЕТКИ С ХРУСТЯЩИМИ ОВОЩАМИ
- 110> GRIGLIATA MISTA DI PESCE** B 990.-
MIXED GRILL SEAFOOD อาหารซีฟู้ดแบบคั่วจานรวม МОРЕПРОДУКТЫ АССОРТИ НА ГРИЛЕ
- 111> GAMBERONI ALL' AGLIO** B 520.-
TIGER PRAWNS WITH GARLIC IN WHITE WINE SAUCE กุ้งลายเสือใส่กระเทียมและไวน์ขาว
КРЕВЕТКИ ПРИГОТОВЛЕННЫЕ С ЧЕСНОКОМ И БЕЛОМ ВИНЕ
- 112> GAMBERONI DELLA CASA** B 520.-
TIGER PRAWNS WITH GREEN PEPPER AND CREAM กุ้งลายเสือใส่ครีมและพริกไทยอ่อน
КРЕВЕТКИ ПРИГОТОВЛЕННЫЕ С ПЕРЦЕМ, СЛИВКАМИ, КОНЬЯКОМ И ТОМАТНЫМ СОУСОМ
- 113> MILLEFOLIE DI PESCE VARIO CON ZUCCHINE E PESTO** B 490.-
THREE KINDS OF FISH WITH ZUCCHINI AND PESTO SAUCE
เนื้อปลาสามชนิดใส่ซุกินีและซอสเพสโต 3 ВИДА РЫБЫ С ЦУККИНИ И СОУСОМ ПЕСТО

(15 MINUTI, 15 MINUTES, 15 นาที, 15 МИНУТ)



110

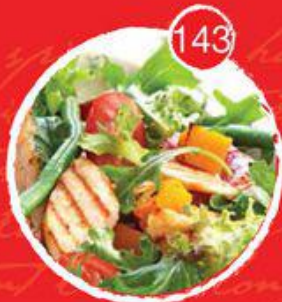


SECONDI DI CARNE

MEAT MAIN COURSE / เนื้อจานหลัก / МЯСО ОСНОВНОЕ БЛЮДО

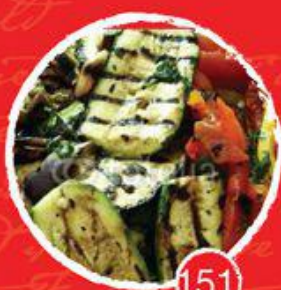
- 121> **FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE (CIRCA 200 GR.)** B 650.-
TENDERLOIN STEAK WITH GREEN PEPPER SAUCE (ABOUT 200 GR.)
สเต็กเนื้อสันใน เสิร์ฟพร้อมซอสพริกไทย (ประมาณ 200 กรัม)
СТЕЙК С КРЕМОВЫМ СОУСОМ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ПЕРЦА (200 ГР.)
- 122> **FILETTO DI MANZO AI FUNGHI (CIRCA 200 GR.)** B 690.-
TENDERLOIN STEAK WITH MUSHROOM IN CREAM SAUCE (ABOUT 200 GR.)
สเต็กเนื้อสันใน เสิร์ฟพร้อมซอสเห็ด (ประมาณ 200 กรัม)
СТЕЙК С КРЕМОВЫМ С ГРИБНЫМ СОУСОМ (200 ГР.)
- 123> **TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E GRANA (CIRCA 200 GR.)** B 590.-
CUTTED ANGUS BEEF TENDERLOIN GRILLED WITH ROCKET SALAD AND PARMESAN (ABOUT 200 GR.)
สเต็กเนื้อสันในหั่นเสิร์ฟในกะทะร้อน ใส่ชีสและผักสลัดร็อกเก็ต (ประมาณ 200 กรัม)
СВЕЖАЯ ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА ПРИГОТОВЛЕННАЯ НА ГРИЛЕ С РУККОЛОЙ И СЫРОМ ПАРМЕЗАН (200 ГР.)
- 124> **COSTOLETTE D'AGNELLO ALLA SALSA DI MENTA** B 570.-
LAMB CHOPS WITH MINT SAUCE เนื้อแกะย่างกับซอสมินท์
ОТБИВНЫЕ ИЗ БАРАНИНЫ С МЯТНЫМ СОУСОМ
- 125> **ARROSTO DI AGNELLO DISOSSATO IN FORNO A LEGNA CON PATATE ARROSTO** B 550.-
WOOD FIRED OVEN ROASTED LAMB WITH ROASTED POTATOES เนื้อแกะอบเสิร์ฟพร้อมมันฝรั่ง
ЖАРЕНАЯ В ДРОВАНОЙ ПЕЧИ БАРАНИНА С КАРТОФЕЛЕМ
- 126> **SCALOPPINE AL MARSALA** B 330.-
PORK ESCALOPE WITH MARSALA WINE SAUCE เนื้อหมู ซอสไวน์มาร์ซาล่า
СВИНЫЕ ЭСКАЛОПЫ В ВИННОМ СОУСЕ МАРСАЛА
- 127> **SALTIMBOCA ALLA ROMANA** B 370.-
PORK ESCALOPE WITH PARMA HAM AND SAGE เนื้อหมู กับแฮมอิตาลี
СВИНЫЕ ЭСКАЛОПЫ С ВЕТЧИНОЙ ПАРМА
- 128> **COTOLETTA ALLA MILANESE** B 330.-
DEEP FRIED PORKCHOP เนื้อหมูทอดชุบแป้งทอดขนมปัง КОТЛЕТКА ПО-МИЛАНСКИ
- 129> **BRACIOLA DI MAIALE AL GORGONZOLA** B 390.-
PORK CHOP WITH BLUE CHEESE SAUCE เนื้อหมูสันนอกคอดซี่โครงกับซอสสกอกอนโซล่า
СВИНАЯ ОТБИВНАЯ ИЗ СЫРА ГОРГОНЗОЛА
- 130> **STINCO DI MAIALE IN FORNO A LEGNA CON PATATE ARROSTO** B 530.-
OVEN ROASTED PORK SHANK WITH ROASTED POTATOES ซาหมอบเสิร์ฟพร้อมมันฝรั่ง
ГОЛЕНЬ СВИНИНЫ ЖАРЕННОЙ В ДРОВАНОЙ ПЕЧИ С КАРТОФЕЛЕМ
(20 MINUTI, 20 MINUTES, 20 นาที, 20 МИНУТ)
- 131> **PETTO DI POLLO ALLA PIZZAIOLA** B 290.-
CHICKEN FILET WITH CAPERS, GARLIC AND OREGANO IN TOMATO SAUCE
อกไก่ กับแคปเปอร์ กระเทียม ออริกาโน่ และซอสมะเขือเทศ
КУРИНОЕ ФИЛЕ ПОДАЕТСЯ С КАПЕРСАМИ, ЧЕСНОКОМ, ОРЕГАНО И ТОМАТНЫМ СОУСОМ
- 132> **SUPREME AL PORTO** B 350.-
CHICKEN FILET IN PORTO WINE SAUCE AND CREAM อกไก่ซอสไวน์พอร์โต
КУРИНОЕ ФИЛЕ В ВИННОМ СОУСЕ
- 133> **SALSICCIA ITALIANA ALLA GRIGLIA** B 270.-
ITALIAN SAUSAGE BBQ ไส้กรอกอิตาลีเสียบย่าง ИТАЛЬЯНСКИЕ СОСИСКИ НА ГРИЛЕ
(10 MINUTI, 10 MINUTES, 10 นาที, 10 МИНУТ)





CONTORNI SIDE DISH / สลัดผัก / ГАРНИР

- 141> **INSALATA VERDE**
GREEN SALAD สลัดผัก
САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕННЫХ ЛИСТЬЕВ B 100.-
- 142> **INSALATA MISTA**
MIXED SALAD สลัดผักรวม
СМЕШАННЫЙ САЛАТ B 130.-
- 143> **INSALATA DI POLLO**
CHICKEN SALAD สลัดไก่
САЛАТ С КУРИЦЕЙ B 210.-
- 144> **CAESAR SALAD**
CAESAR SALAD ซิซาร์สลัด
САЛАТ ЦЕЗАРЬ B 190.-
- 145> **CAESAR SALAD EXTRA POLLO**
CAESAR SALAD WITH CHICKEN ซิซาร์สลัดใส่ไก่
САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ B 240.-
- 146> **INSALATA GRECA**
GREEK SALAD สลัดกรีก
ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ B 220.-
- 147> **INSALATA NIZZARDA**
NICOISE SALAD นิซัวสลัด ใส่แคปเปอร์ แอนโชวี ทูน่า ไข่ มันฝรั่ง
НИСУАЗ САЛАТ С КАПЕРСАМИ, АНЧОУСАМИ,
ТУНЦОМ, ЯЙЦАМИ И КАРТОФЕЛЕМ B 250.-
- 148> **INSALATA NETTUNO**
MIXED SALAD WITH SEAFOOD
สลัดผักใส่กุ้งคือกทะเล เนื้อปู แซลมอน ปลาหมึกและกุ้ง
САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ B 290.-
- 149> **PATATE FRITTE**
FRENCH FRIES มันฝรั่งทอด
КАРТОФЕЛЬ ФРИ B 90.-
- 150> **PURE' DI PATATE**
MASHED POTATO มันฝรั่งบด
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПОРЕ B 130.-
- 151> **VERDURE ALLA GRIGLIA**
GRILLED VEGETABLES ผักย่าง
ЗАПЕЧЕННЫЕ ОВОЩИ НА ГРИЛЕ B 170.-
- 152> **FORMAGGI CLASSICI (GRANA, GORGONZOLA, PECORINO) X 100 GRAMS**
CLASSIC CHEESE ชีสทั่วไป
КЛАССИЧЕСКИ СЫР B 200.-
- 153> **FORMAGGI PARTICOLARI O INVECCHIATI X 100 GRAMS**
DETAILS OR AGED CHEESE ชีสพิเศษ
ОСОВЫЙ ВИД ИТАЛЬЯНСКОГО СЫРА B 350.-



147

146

151

149