



42



43



44

## PASTA PASTA / พาสต้า / ПАСТА

- 41> **SPAGHETTI POMODORO E BASILICO** B 180.-  
WITH TOMATO SAUCE AND BASIL. สปาเก็ตตี้ซอสมะเขือเทศ และใบโหระพาฝรั่ง  
СПАГЕТТИ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ И БАЗИЛИКОМ
- 42> **SPAGHETTI ALLA CARBONARA** B 230.-  
WITH BACON, BLACK PEPPER, EGG, GRATED PECORINO CHEESE, CREAM  
สปาเก็ตตี้คาร์บอนารา ไส้เบคอน พริกไทยดำ ไข่ ชีสและครีม  
СПАГЕТТИ КАРБОНАРА С КУСОЧКАМИ ОБЖАРЕННОГО БЕКОНА, ЧЕРНЫМ ПЕРЦЕМ, ЯЙЦОМ, ТЕРТЫМ СЫРОМ И СЛИВКАМИ
- 43> **SPAGHETTI GAMBERI, ZUCCHINE E ZAFFERANO** B 320.-  
WITH SHRIMP, ZUCCHINI AND SAFFRON. สปาเก็ตตี้ใส่กุ้ง ชูคินี และซีฟรอน  
СПАГЕТТИ С КРЕВЕТКАМИ, ЦУККИНИ И ШАФРАНОМ
- 44> **SPAGHETTI PUTTANESCA** B 230.-  
WITH TOMATO SAUCE, GARLIC, PARSLEY, CAPERS, ANCHOVIES, BLACK OLIVES  
สปาเก็ตตี้ใส่ซอสมะเขือเทศ กระเทียม ผักชีฝรั่ง แคปเปอร์ แอนโชวีและมะกอกดำ  
СПАГЕТТИ ПУТТАНЕСКА С ТОМАТНЫМ СОУСОМ, ЧЕСНОКОМ, ПЕТРУШКОЙ, КАПЕРСАМИ, АНЧОУСАМИ И ЧЕРНЫМИ ОЛИВКАМИ
- 45> **SPAGHETTI TONNO FRESCO** B 290.-  
WITH FRESH TUNA AND CHERRY TOMATOES. สปาเก็ตตี้ใส่ทูน่าสดและมะเขือเทศสีดา  
СПАГЕТТИ С ТУНЦОМ И ПОМИДОРАМИ
- 46> **LINGUINE ALLE VONGOLE** B 250.-  
WITH CLAMS AND CHERRY TOMATOES IN WHITE WINE SAUCE. ลิงกวีน้อย มะเขือเทศ ซอสไวน์ขาว  
ЛИНГВИНИ С МОЛЛЮСКАМИ И ПЕТРУШКОЙ, С СОУСОМ ИЗ БЕЛОГО ВИНА
- 47> **LINGUINE ALLO SCOGLIO** B 330.-  
WITH MIXED SEAFOOD IN TOMATO SAUCE. ลิงกวีนึ่งกุ้ง หอยหวนและหอยแมลงภู่ ใส่ซอสมะเขือเทศ  
ЛИНГВИНИ С МОРЕПРОДУКТАМИ И ТОМАТНЫМ СОУСОМ
- 48> **LINGUINE AL GRANCHIO** B 330.-  
WITH 1 WHOLE CRAB IN TOMATO SAUCE. ลิงกวีนึ่งปู 1 ตัว ใส่ซอสมะเขือเทศ  
ЛИНГВИНИ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ И КУСОЧКАМИ МЯСА КРАБА
- 49> **LINGUINE AL PESTO** B 280.-  
WITH ITALIAN PESTO SAUCE. ลิงกวีน้อยใส่โหระพาฝรั่ง ลิงกวีน้อย เปสโต ซอสมะเขือเทศ  
ЛИНГВИНИ ПЕСТО С СОУСОМ ИЗ БАЗИЛИКА
- 50> **PENNE ALLA AMATRICIANA** B 260.-  
WITH TOMATO SAUCE, ONION, DRIED PORK CHEEK, BLACK PEPPER, PECORINO  
เพนเน อมาตริชานา ใส่ซอสมะเขือเทศ หอมใหญ่ เบคอนและชีส  
ПЕННЕ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ, ЛУКОМ, КУСОЧКАМИ СУШЕНОЙ СВИНИНЫ, ЧЕРНЫМ ПЕРЦЕМ, С СЫРОМ ПЕКОРИНО
- 51> **PENNE ALLA BOLOGNESE** B 250.-  
WITH BOLOGNESE SAUCE. เพนเนซอสเนื้อ เพนเน ซอสมะเขือเทศ  
ПЕННЕ С СОУСОМ БОЛОНЬЕЗЕ
- 52> **PENNE ALL' ARRABBIATA** B 190.-  
WITH TOMATO SAUCE, GARLIC AND CHILI. เพนเนซอสมะเขือเทศ ใส่กระเทียม และพริก  
ПЕННЕ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ, ЧЕСНОКОМ, И ПЕРЦЕМ ЧИЛИ
- 53> **PENNE CON MOSCARDINI E POLPO** B 290.-  
WITH OCTOPUS IN TOMATO SAUCE. เพนเนปลาหมึกสาย ใส่ซอสมะเขือเทศ  
ПЕННЕ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ С ОСЬМИНОЖКАМИ

TUTTE LE NOSTRE PASTE SONO COTTE AL MOMENTO, IL TEMPO DI ATTESA E QUINDI DI 10' CIRCA  
ALL OUR PASTA ARE COOKED IN THE TIME, THE WAITING TIME IS ABOUT 10 MINUTES  
พาสต้าใช้เวลาปรุงประมาณ 10 นาที АНИМАЕТ ОКОЛО 10 МИНУТ



48



49



51

47



## PASTA FRESCA

HOMEMADE PASTA / พาสต้าสด / ПАСТА ПО ДОМАШНЕМУ

- 61> **TAGLIATELLE CON ARAGOSTELLA FRESCA LOCALE** B 590.-  
 HOMEMADE TAGLIATELLE WITH FRESH LOCAL LOBSTER 200 GRAMS ทายาเทลเลใส่กุ้งมังกร 200 กรัม  
 ДОМАШНЯЯ ПАСТА ТАЛЬЯТЕЛЛЕ СО СВЕЖИМ МЕСТНЫМ ЛОБСТЕРОМ 200 ГР
- 62> **TAGLIATELLE SALMONE E VODKA** B 330.-  
 WITH SMOKED SALMON AND VODKA IN CREAM SAUCE ทายาเทลเลใส่ซอสครีมและวอดก้า ใส่ซอสครีม  
 ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С СОУСОМ ИЗ СЛИВОК, КОПЧЕНЫМ ЛОСОСОМ И ВОДКОЙ
- 63> **TAGLIATELLE PORCINI E SALSA TARTUFATA** B 490.-  
 WITH ITALIAN PORCINI MUSHROOMS AND TRUFFLE CREAM ทายาเทลเลใส่เห็ดทรัฟเฟิลและครีมทรัฟเฟิล  
 ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С ГРИБАМИ И ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ
- 64> **GNOCCHI ALLA SORRENTINA** B 270.-  
 BAKED, WITH TOMATO SAUCE AND MOZZARELLA ยอกกีชอเรนดีน่า ใส่ซอสมะเขือเทศและชีสมอซซาเรลล่า  
 ЗАПЕЧЕННЫЕ ЕККИ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ И СЫРОМ МОЦАРЕЛЛА
- 65> **GNOCCHI AI 4 FORMAGGI** B 330.-  
 WITH 4 DIFFERENT KINDS OF CHEESE ยอกกีใส่ชีสอิตาลี 4 ชนิด ЕККИ С СЫРОМ (4 ВИДА СЫРА)
- 66> **TORTELLINI PANNA PROSCIUTTO E FUNGHI** B 290.-  
 WITH CREAM SAUCE, HAM AND MUSHROOMS ทอเทลลินีซอสครีม ใส่แฮมและเห็ด  
 ТОРТЕЛЛИНИ СО СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ, ВЕТЧИНОЙ И ГРИБАМИ
- 67> **TORTELLINI ALLA BOLOGNESE** B 290.-  
 WITH BOLOGNESE SAUCE ทอเทลลินีซอสเนือ ТОРТЕЛЛИНИ С СОУСОМ БОЛОНЬЕЗЕ
- 68> **RAVIOLI RICOTTA SPINACI IN SALSA AURORA** B 290.-  
 FILLED WITH RICOTTA CHEESE AND SPINACH IN TOMATO AND CREAM SAUCE ราวีโอลีใส่ชีสริคอตต้าและผักโขม ใส่ซอสมะเขือเทศและครีม  
 РАВИОЛИ С НАЧИНОККОЙ ИЗ СЫРА РИКОТТА И ШПИНАТА С С ТОМАТНЫМ СОУСОМ И СЛИВКАМИ
- 69> **RAVIOLI DI ZUCCA CON SALSA DI NOCI** B 290.-  
 WITH PUMPKIN IN WALNUT SAUCE ราวีโอลีใส่ฟักทองใส่ซอสถั่ว ทЫКВЕННЫЕ РАВИОЛИ С ОРЕХОВЫМ СОУСОМ
- 70> **CANNELLONI DI MAGRO (SPINACI E RICOTTA) GRATINATI ALLA BESCIAMELLA** B 290.-  
 PASTA ROLL FILLED WITH RICOTTA CHEESE AND SPINACH BAKED IN BECHAMEL SAUCE พาสต้าคานเนลโลนี ใส่ชีสริคอตต้า ผักโขม อบด้วยซอสเบซามेल  
 МАКАРОНЫ КАНЕЛЛОНИ С СЫРОМ РИКОТТА, ШПИНАТОМ И БЕШАМЕЛЬ
- 71> **MELANZANE ALLA PARMIGIANA** B 330.-  
 EGGPLANT PARMIGIANA (15 MINUTI) มะเขือม่วงพาร์มิเจียน (15 นาที)  
 БАКЛАЖАНЫ С ПАРМЕЗАНОМ (15 МИНУТ)
- 72> **LASAGNE ALLA BOLOGNESE** B 290.-  
 MEAT BAKED LASAGNA BOLOGNESE STYLE ลาซานญาซอสเนือ ЛАЗАНЬЯ С СОУСОМ БОЛОНЬЕЗЕ
- 73> **FETTUCCINE AL NERO DI SEPPIA CON SALMONE FRESCO E VERDURINE** B 340.-  
 BLACK SQUID FETTUCCINE WITH FRESH SALMON AND VEGETABLES เส้นพืดตูดินีสีดำใส่ปลาแซลมอนสด และผักรวม  
 ЧЕРНАЯ ПАСТА С СВЕЖИЙ ЛОСОСЬ И ОВОЩИ

