

Welcome to Scalini! ยินดีต้อนรับสู่ห้องอาหาร Scalini

Italian modern Cuisine

Scalini à la carte menu is influenced by recipes and dishes from an island located at the heart of the Mediterranean Sea. Here you discover Sardinia, the home of Chef Roberto Pinna, who has combined traditional Sardinian flavors and recipes with the very best Asian ingredients. The result is an amazing à la carte menu that is guaranteed to delight every palate.

อาหารจานเดียวแบบอิตาลี

ทุกเมนูอาหารจานเดียวของ Scalini ได้รับแรงบันดาลใจที่ส่งผลกระทบต่ออาหารอิตาลีแบบดั้งเดิมที่ผสมผสานกับส่วนผสมที่ดีที่สุดจากเอเชีย ผลลัพธ์คือเมนูอาหารจานเดียวที่น่าทึ่งที่รับประกันว่าจะทำให้ทุกคนมีความสุขอย่างแน่นอน

Antipasti & Insalate อาหารจานนำก่อนและสลัด

Astice alla Catalana

Poached lobster, Sardinian tomato dressing, organic tomatoes, fennel & celery salad

ล็อบสเตอร์ ต้มสุก

สลัดมะเขือเทศแบบชาวซาร์ดิเนีย สลัดผักออร์แกนิก

630

Tartar di Manzo

Tomatoes, olives, mustard and Angus beef tenderloin tartar with crunchy bread croutons

สเต็กเนื้อวัว

สลัดมะเขือเทศ น้ำมันมะกอก ผงพริกไทยดำ ผงมัสตาร์ด และขนมปังกรอบ

550

Scalini Caesar salad

Prepared at the dining table in 24 months aged farmesan wheel

สลัดซีซาร์

ชีสพาร์มาซาน

480

Baby spinach salad (W)(R)

Seared red tuna, porcini mushrooms, dried tomatoes, artichoke vinaigrette

สลัดผักโขม

ทูน่าย่าง ปลาเห็ดโคน ผงเห็ด porcini มะเขือเทศแห้ง อาร์ติโชก

480

Tomato & Burrata

Burrata cheese, heirloom tomatoes, roasted nuts, extra virgin olive oil & balsamic

ชีส Burrata

มะเขือเทศ heirloom ถั่วอบ น้ำมันมะกอกบริสุทธิ์ และน้ำส้มสายชูบัลซามิก

620

Capesante & Gamberi

Marinated Hokkaido scallops & Mediterranean red prawn, onion ice cream, pineapple

หอยนางรม

กุ้งทะเลแช่เย็น ไอศกรีมหัวหอม และผลไม้

620

Ostriche & Anguria

Fine de Claire oysters, creamy buffalo mozzarella, Sardinian bottarga, watermelon

หอยนางรม

ชีส Burrata และผลไม้

580



Ingredients for all the dishes throughout the menu are carefully selected. Our seafood is from sources that practice and support sustainable seafood movement to ensure the long-term vitality of harvested species and the well-being of the oceans, as well as the livelihoods of fisheries-dependent communities.



Seafood fest sharing platter **ซีฟู้ด**

Fines De Claire oysters

Cultured on the French Atlantic coast, these two-year-old oysters mature for two months in the shallow waters of the Claires bash (marshes). The result is a less meaty but juicy oyster with a strong flavor, a pleasant salty balance and a slight hazelnut taste

Served fresh with accompaniments: shallot vinegar, lemon wedge, crispy onions, chili & lime dressing

ของทอด พูแฉะ 5 ชิ้น

ของทอดรวม 5 ชิ้น ประกอบด้วยปูแฉะ 5 ตัว และของทอดอื่น ๆ อีก 4 ชนิด พร้อมซอสและเครื่องเคียง

900 (Half Dozen)
1700 (Dozen)

Chilled seafood bucket

Fines de Claire oysters, jumbo tiger prawns, black mussels, white prawns and blue crab, salmon ceviche, seaweed salad

Served with chili & lime dressing, cocktail sauce, vinaigrette & BBQ sauce

ซีฟู้ดแช่เย็น

ของทอดรวม 5 ชิ้น ประกอบด้วยปูแฉะ 5 ตัว และของทอดอื่น ๆ อีก 4 ชนิด พร้อมซอสและเครื่องเคียง

2400 (Enjoy for 2)
4400 (Perfect for 4)

Grilled seafood bucket

Choose from two sizes of mixed grilled imported & local seafood platter American lobster, fines de Claire oysters, jumbo tiger prawns, black mussels, white prawns and blue crabs

Served with chili & lime dressing, cocktail sauce, vinaigrette & BBQ sauce

ซีฟู้ดย่าง

ซีฟู้ดย่าง 2 ขนาด ประกอบด้วยปูแฉะนำเข้าและปูแฉะท้องถิ่น และของทอดอื่น ๆ อีก 4 ชนิด พร้อมซอสและเครื่องเคียง

1850 (Enjoy for 1)
3400 (Perfect for 2)

All prices are in Thai baht and subject to 10% service charge and prevailing government taxes. Please ask to speak to our on-duty manager if you have special dietary needs or food allergies. ราคาทั้งหมดเป็นเงินบาทไทยและรวมค่าบริการ 10% และภาษีรัฐบาลที่เปลี่ยนแปลงได้ กรุณาแจ้งผู้จัดการฝ่ายบริการลูกค้าหากมีข้อสงสัยเกี่ยวกับอาหารพิเศษหรือแพ้ส่วนผสมอาหาร

Soup ซุป

Zuppa D'aragosta (table side flambé preparation)

Lobster bisque flamed with Grappa Barricata, lobster morsels, cream and caviar

ซุปหัวปูเสฉวน (พร้อมเสฉวนทอดกรอบ)
 เสฉวนเสฉวน กุ้งสดคั่วกับชีสพริกพวยชูโรและครีม

Vellutata di Cannellini & Pescato

Braised mixed seafood, white beans soup, squid ink, cherry tomatoes & wild herbs

ซุปหัวปลาพิซซ่า
 ปลาสดคั่วกับชีส ปลาหมึกหมักและซอส

Zuppa di Verdure

Organic vegetables soup minestrone with home-made basil pesto, Fregola, Sardinian carasau bread

ซุปผักอินทรีย์
 ผักสดคั่วกับชีส ปลาหมึกหมักและซอส



550

480

380

Pasta & Risotto

พาสต้าและริสอตโต

Our pasta Rustichella d'Abruzzo is from Picinella in Italy's Abruzzo region where artisan pasta maker Gianluigi Peduzzi of Rustichella d'Abruzzo maintains a proud tradition started by his grandfather. He starts by choosing the best semolina from select durum wheat and mixing it with pure mountain spring water. The dough is then shaped using the same hand-carved bronze dies that Gianluigi's grandfather used a century ago, giving the pasta just the right texture to capture all kinds of sauce. Lastly, slow drying in temperature controlled chambers for at least 56 hours imparts flavor and texture unlike any ordinary mass-produced pasta.

พาสต้า Rustichella d'Abruzzo มาจาก Picinella ในอิตาลี ซึ่งช่างทำพาสต้ามืออาชีพรุ่นที่ 4 ของ Gianluigi Peduzzi ของ Rustichella d'Abruzzo รักษาประเพณีการทำพาสต้าที่สืบทอดมาจากรุ่นปู่ของเขา เขาเลือกแป้งเซมโกลินาที่ดีที่สุดจากข้าวสาลีโดรัมและผสมกับน้ำพุร้อนบริสุทธิ์จากภูเขา เขาใช้แม่พิมพ์พาสต้าที่ทำด้วยทองเหลืองที่แกะสลักด้วยมือ ซึ่งปู่ของเขาใช้มาหลายร้อยปี การอบแห้งอย่างช้าๆ ในห้องควบคุมอุณหภูมิเป็นเวลาอย่างน้อย 56 ชั่วโมงช่วยเพิ่มรสชาติและเนื้อสัมผัสที่ไม่เหมือนใครให้กับพาสต้า

Boston lobster and blue crab chitarra pasta

740

Handcrafted unique pasta from Abruzzo, known as spaghetti alla chitarra or 'guitar pasta' with Boston lobster, blue crab, tomato sauce

พาสต้าพาสต้าชิตาร์ราที่ทำด้วยมือจากอิตาลี
 พาสต้าชิตาร์ราที่ทำด้วยมือจากอิตาลี ทำจากแป้งเซมโกลินาที่ดีที่สุดจากข้าวสาลีโดรัมและผสมกับน้ำพุร้อนบริสุทธิ์จากภูเขา

Spaghetti ai Frutti di Mare

680

Shellfish Cartoccio Rustichella spaghetti, spicy marinara sauce, fresh basil

Tortelli Scalini

560

Morfish tortelli, citrus sauce, Sardinian Bottarga, fresh mint & broccoli salsa

พาสต้าทอร์เทลลีที่ทำด้วยมือจากอิตาลี ทำจากแป้งเซมโกลินาที่ดีที่สุดจากข้าวสาลีโดรัมและผสมกับน้ำพุร้อนบริสุทธิ์จากภูเขา

All prices are in Thai baht and subject to 10% service charge and prevailing government taxes. Please ask to speak to our on-duty manager if you have special dietary needs or food allergies.
 ราคาทั้งหมดเป็นเงินบาทไทยและรวมค่าบริการ 10% และภาษีรัฐบาลที่เปลี่ยนแปลงได้ กรุณาติดต่อผู้จัดการประจำร้านหากมีข้อสงสัยเกี่ยวกับอาหารพิเศษหรือแพ้อาหาร



Risotto alla Scamorza

Toasted Carnaroli risotto, slow-braised beef short ribs with Scamorza cheese

ริสอตโต้ อัลตา คาร์นารอลี
ริสอตโต้คาร์นารอลีที่ผ่านการทอด ผักโขมและชีสสคามอร์ซา

620

Pappardelle Pecorino & Guanciale

Homemade pappardelle pasta, fresh tomatoes, guanciale, saffron, Pecorino cheese

พาสต้าโฮมเมด เพอร์ดีเน่ กัวนเซียเล
พาสต้าโฮมเมด เพอร์ดีเน่ กัวนเซียเล ทรัฟเฟิล แซฟฟรอน และชีสเพคอรินโน

480

Linguine del Sinis

Linguine Rustichella, sea urchin, squid ink, fava-beans, dried cherry tomatoes

พาสต้าลินกัวเน่
พาสต้าลินกัวเน่ที่ผ่านการทอด หอยนางรม หมึกดำ ถั่วฝักยาว และมะเขือเทศแห้ง

650

Ravioli Affumicati

Homemade ravioli, smoked eggplant paste, smoked cheese and fresh thyme

พาสต้าราวิโอลี่ ออฟฟุมิกัตตี
พาสต้าราวิโอลี่โฮมเมด แป้งมะเขือเทศรมควัน ชีสรมควัน และผักชีฝรั่งสด

480

Main course อาหารจานหลัก

Filetto di Merluzzo

Slow-cooked cod fish fillet, sautéed spinach, crushed potatoes, lemon sauce

ฟิเลตต์ ด้ เมอซูโซ่

เนื้อปลาคอดปรุง สุกไฟอ่อน ผักโขมผัด มันฝรั่งบดซอสเลมอน

880

Seabass in Guazzetto

Seabass fillet 'Guazzetto style' with shellfish, Mediterranean spicy tomato sauce

ปลาทองในเบตเตสโตร์กัวซัลโต้

เนื้อปลาทองในสไตล์กัวซัลโต้ ผัดรวมเปลือกหอยและหอยนางรมในซอสทูมเมดิเตอร์เรเนียน

740

Guancia Brasata

Slow-cooked beef cheek, roasted onion, spicy baby carrots, eggplant, rosemary sauce

แก๊งก์เบ็ชี่ เบรซซาตา

เนื้อวัวตุ๋น หัวหอมอบ แอปเปิ้ลเทศผัด และมะเขือยาวในซอสโรสแมรี่

720

Galletto Arrostito

Bone-in half chicken, spicy mustard sauce, roast potatoes

กาเล็ตโต้ อโรสโตโต้

ไก่ครึ่งตัว สเตอไฟรวมซอสเผ็ดกับหัวไชเท้าอบ

590

Pancetta di Maiale

Sous vide pork belly, licorice sauce, crispy polenta, braised endive

แพนเซตตา ด้ เปอรา

หมูสามชั้นนึ่งสุกด้วยวิธี Sous vide ซอสลิควอริส มันฝรั่งกรอบ และผักโขมผัด

520



Whole lobster (500 - 550 gr per pc)

1600

Well-known for its superior rich plain taste that is somewhat on the sweet side. Its meat texture is soft and extremely low in sugars and carbohydrates. Cooked just the way you like.. chilled, poached, grilled or classic thermidor

ล็อบสเตอร์สด ขนาด 500-550 กรัมต่อตัว

ล็อบสเตอร์สด ที่มีชื่อเสียงและมีรสชาติที่อร่อยและนุ่มนวล มีเนื้อสัมผัสที่นุ่มนวล มีน้ำตาลและคาร์โบไฮเดรตต่ำ สามารถปรุงสุกได้ตามที่คุณชอบ แช่เย็น, ปรุงสุก, ย่าง หรือแบบดั้งเดิม

Waamco Western Australian premium Rack of Lamb

1,200

Herb crusted rack of lamb, roast artichokes, organic braised vegetables, balsamic sauce

เนื้อแกะกึ่งสุก

ซี่โครงแกะอบสมุนไพร หัวไชเท้าอบ ผักโขมผัด และซอสบัลซามิก

Scalini steak menu

Australian pure black Angus 270 days grain fed 3+ from Rangers Valley which is one of the world's most respected premium marbled beef producers, specializing in long fed pure black Angus and Wagyu cross breeds to bring you the highest quality, best tasting, consistently tender and delicious beef, every time.

เนื้อออสเตรเลียพรีเมียม 270 วันเลี้ยงในฟาร์มไรเดอร์สแวลีย์ ซึ่งถือเป็นฟาร์มผู้ผลิตเนื้อพรีเมียมระดับโลก
เนื้อพรีเมียมออสเตรเลีย

Cut selection สเต็กหลากหลาย

Porterhouse 20 oz. (600 g)

Widely considered to be one of the finest steaks on offer, this nicely marbled cut contains an outside layer of fat. Taken from the short loin, the Porterhouse includes both sirloin and fillet on the T-shaped bone

เนื้อพอร์เตอร์เฮาส์ 20 ounc (600 กรัม)
สเต็กเนื้อพรีเมียมเนื้อนุ่ม มีทั้งเนื้อสันนอกและเนื้อสันในติดกระดูก T-Shape
เนื้อพรีเมียมออสเตรเลีย

2,600

Fillet/tenderloin 10 oz. (300 g)

From the long fillet, this is the tenderest cut and is trimmed of all fat

เนื้อเทนเดอร์ลอยน์ 10 ounc (300 กรัม)
เนื้อพรีเมียมออสเตรเลีย

2,400

Ribeye 14 oz. (420 g)

This tasty and tender cut of beef, contains more marbling than other cuts to produce an intense flavor

เนื้อริบอาย 14 ounc (420 กรัม)
เนื้อพรีเมียมออสเตรเลีย

2,100

NY Striploin 12 oz. (340 g)

Also known as boneless sirloin this cut is from the center section of the short loin which consistently produces great flavor and texture

เนื้อเออร์คอสโตริปโลอีน 12 ounc (340 กรัม)
เนื้อพรีเมียมออสเตรเลีย

1,850

Side dishes เครื่องเคียง

Baked aubergine & mozzarella stack

เบร็ตเตลล่าอบ

200

Creamed spinach with garlic

พาสต้าครีมกับผักโขม

200

Pesto grilled artichoke or Portobello parmesan cheese

อาร์ติโชคย่างกับเพสโต หรือ ผักเห็ดพอร์เบลโล

220

Seasoned steak fries

มันฝรั่งทอดรสพิเศษ

200

Truffle mashed potatoes

มันฝรั่งบด

220

Meat sauce suggestion : Gorgonzola cream, creamy truffle, green peppercorn, mustard



With
1 complimentary
bottle of wine
and
1 side dish

Tomahawk steak 40 oz. (1,200 g)

Australian pure black Angus 270 days grain fed 3+ from Rangers Valley
This Tomahawk steak (or cowboy steak) is a serious steak for serious steak
lovers such as Fred Flintstone and Barney Rubble from the popular cartoon
series The Flintstones

โทมาฮอว์ค สตีค 40 ออนซ์ (1,200 กรัม)

เนื้อสเต็กเนื้อวัวพันธุ์ Angus 270 วันเลี้ยงด้วยธัญพืชจากไร่ 3+ จาก Rangers Valley
สเต็กโทมาฮอว์ค (หรือ สเต็กคาวบอย) เป็นสเต็กที่จริงจังสำหรับคนรักสเต็ก
ที่จริงจัง เช่น Fred Flintstone และ Barney Rubble จากการ์ตูนยอดนิยม The Flintstones

3,999

Special of the house สตีคจามพิเศษ

2,800

Bistecca alla Fiorentina 20 oz. (600 g)

Char grilled Porterhouse steak Tuscan style, marinated with olive oil, garlic,
fresh herbs and ground black pepper. The steak is cooked with a blackened
exterior and a warm pink interior (medium rare). Served with garlic, baby
spinach, baked potato and fresh lemon

Served with garlic, baby spinach, baked potato and fresh lemon

สตีคบีสเตคกา อัสลา ฟิออเรนตีนา 20 ออนซ์ (600 กรัม)

เนื้อสเต็กที่ย่างด้วยไฟไหม้สไตล์ทัสคานี สเต็กชิ้นนี้ปรุงรสด้วย น้ำมันมะกอก หัวหอมสด ผักชีฝรั่ง และพริกไทยดำบดละเอียด สเต็กนี้ปรุงสุกด้วยไฟไหม้ที่ด้านนอกและสีชมพูอุ่นๆในข้างใน (เนื้อสุกปานกลาง) เสิร์ฟพร้อมหัวหอมสด ผักชีฝรั่ง มันฝรั่งอบ และมะนาวสด



All prices are in Thai baht and subject to 10% service charge and prevailing government taxes. Please ask to speak to our on-duty manager if you have special dietary needs or food allergies.
 ราคาคำสั่งทั้งหมดเป็นเงินบาทไทยและอาจมีค่าบริการ 10% และภาษีรัฐบาลที่เปลี่ยนแปลงได้ กรุณาติดต่อผู้จัดการประจำร้านหากมีข้อสงสัยเกี่ยวกับอาหารพิเศษหรือการแพ้สารก่อภูมิแพ้



Dolci Della Casa ของหวาน

Scalini Tiramisu (table side) 480
 Mascarpone cream, Illy espresso, Amaretto, lady finger

ลาซนีทรามิซู
 ชีสครีมฟานโน อิลลี่เอสเปรสโซ แอมาริตโต แลดีฟิงเกอร์

Torta di Mango 450
 Royal project farm's mango tart, vanilla ice cream, Italian meringue

ทอร์ตแมนโก้
 ทอร์ตแมนโก้ จากไร่สวนผลไม้สด ไข่ขาวฟูเชื่อมวานิลลาครีมไอศกรีมแอมบริงเวอ

Pannacotta 450
 Vanilla-infused pannacotta, caramel sauce, blueberries

พานาคอตต้า
 พานาคอตต้าวานิลลา ซอสคาราเมลบลูเบอร์รี่

Chocolate Sambuca 480
 Warm melted brownie, Valrhona chocolate mousse, Sambuca ice cream

เชนบูคาซ็อคโกแลต
 บราวน์วอร์ม ฟอยล์ช็อคโกแลตมูสแวลโรนา ซามบูคาไอศกรีม

All prices are in Thai baht and subject to 10% service charge and prevailing government taxes. Please ask to speak to our on-duty manager if you have special dietary needs or food allergies.
 ราคานี้เป็นบาทไทยและรวมค่าบริการ 10% และภาษีรัฐบาลแล้ว กรุณาแจ้งผู้จัดการฝ่ายบริการลูกค้าหากมีข้อสงสัยเกี่ยวกับอาหารพิเศษ



Special of the house

Bistecca alla Fiorentina

20 oz. (600 g)

Charred grill Porterhouse steak Tuscan style, marinated with olive oil, garlic, fresh herbs and ground black pepper, blackened exterior and warm pink interior steak, medium rare cooked. Served with garlic - baby spinach, baked potato and fresh lemon

2,800

สเต็กบิสเทคคา อีลา ฟิโอเร็นตีนา 20 ออนซ์ (600 กรัม)
เมื่อเสิร์ฟย่างบนเตาถ่านสไตล์อิตาลี หมักกับน้ำมันมะกอก กระเทียม สมุนไพรสดพริกไทยดำ ภายนอกไหม้ด้านข้างสุกด้านในมีสีแดงนุ่มเท่ากับความสุกปานกลาง เสิร์ฟพร้อมผักโขมอบกรอบสไลด์ มันฝรั่งอบและมะนาวสด



With 1 complimentary bottle of wine and 1 side dish

Tomahawk steak

40 oz. (1,200 g)

Australian pure black Angus 270 days grain fed 3+ from Rangers Valley This Tomahawk steak (or cowboy steak) is a serious steak for serious steak lovers such as Fred Flintstone and Barney Rubble from the popular cartoon series The Flintstones

3,999

โทมาฮอว์ก สเต็ก 40 ออนซ์ (1,200 กรัม)

เนื้อวัวของออสเตรเลียจากฟาร์มของเรด วังสีย์ ออสเตรเลีย (เสิร์ฟแบบฮาร์ดคอร์) เป็นสเต็กชิ้นโตที่มีรสชาติเข้มข้นของวัวที่เลี้ยงด้วยหญ้า ฟลินท์สโตนและบาร์นีย์ รันเบิล จากเรื่องอนิเมะฟลินท์สโตน สำหรับ 2 ท่าน พร้อมเครื่องดื่มมาตรฐาน 1 ขวดและเครื่องดื่ม 1 อย่าง

All prices are in Thai baht and subject to 10% service charge and prevailing government taxes. Please ask to speak to our on-duty manager if you have special dietary needs or food allergies.
ราคาทั้งหมดเป็นเงินบาทไทยและจะคิดค่าบริการเพิ่ม 10% ภาษีและภาษีท้องถิ่นที่บังคับใช้ตามข้อกำหนดของประเทศไทย