

Antipasti / Starters

- | | |
|---|--------------|
| 1. Prosciutto Crudo E Melone | 340.- |
| Thinly sliced parma ham and fresh melon
พาร์มาแฮมสไลด์แต่งด้วยแคนตาลูปกับสลัดผัก | |
| 2. Fritto Misto Di Pesce | 350.- |
| Deep fried breaded seafood ; cuttlefish, prawns and fish served with tartar sauce and spicy tomato sauce
ซีฟู้ดชุบเกล็ดขนมปังผสมเครื่องเทศทอด ; ซอสมะเขือเทศรสจัด และซอสทาร์ทาร์ | |
| 3. Baked NZ Green Mussels | 365.- |
| Chopped garlic, chopped shallot and Italian Herbs butter sauce served with garlic bread
หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์อบซอสเนยผสมกระเทียม หอมแดง และเครื่องเทศสับ | |
| 4. Melanzane Al Forno Ripenedi Mozzarella | 350.- |
| Baked roll eggplant with parma ham, mozzarella cheese with bechamel and tomato sauce
มะเขือม่วงสไลด์ห่อพาร์มาแฮมและมอซซาเรลล่าชีส เสริฟด้วยซอสมะเขือ และซอสครีมไวน์ขาว | |
| 5. Carpaccio Di Salmone Profumato | 380.- |
| Fine sliced smoked salmon with olive oil, balsamic vinegar, lemon cappers and garden greens
สไลด์ปลาแซลมอนรมควันแต่งด้วยน้ำมันมะกอก พริกไทย บาชามีโกมะนาว และลูกแคบเปอร์ | |
| 6. Pane Di Piza | 145.- |
| Pizza bread with rosemary and olive oil
แป้งพิซซ่าโตพิซซ่าสอดปร้อมกับโรสแมรี่ และน้ำมันมะกอกแบบอ่อนนุ่ม และสดๆ | |
| 7. Crostino Anglio Burro | 125.- |
| Garlic bread, with butter and herbs
ขนมปังกระเทียมทาด้วยเนยสดผสมเครื่องเทศ | |
| 8. Calamari Fritti | 365.- |
| Lightly breaded calamari rings deep fried to golden brown and french fries potatoes served with tartar + tomato herb sauce
ปลาหมึกตัดวงแหวนชุบเกล็ดขนมปังทอดกรอบนอกนุ่มใน เสริฟกับซอสตาต้า และมะเขือเทศ ซอสสมุนไพร | |

Insalate/Salads and Marinated Salads

- | | |
|---|--------------|
| 9. Lattuga Mista Con Funche Fresh E, Avocado | 290.- |
| Mixed crisp green lettuces with Japanese mushrooms and Italian dressing
สลัดผักรวมกับเห็ดสด พร้อมมะอะโวคาโต้ และอิตาเลียนเดรสซิ่ง | |
| 10. Traditional Caesar Salad | 300.- |
| Romaine lettuce with crisp bacon, crouton, anchovies, parmesan cheese and caesar dressing
สลัดซีซาร์สูตรดั้งเดิม พร้อมเครื่องปรุงรสคลาสสิก | |
| 11. Insalata Al' Tonno | 310.- |
| Tuna salad with mixed greens, anchovies, potato, tomato, green beans, black olives, and boiled egg served with vinaigrette dressing
สลัดปลาทูน่า "นิซัว" | |
| 12. Rocket Salad with Mascarpone Cheese | 380.- |
| Grapes, basil, sundried tomato and walnut Italian dressing
ไบร็อคเก็ตสลัด แต่งด้วยมาสโปนชีส มะกอกดำ ไบโระพาอิตาเลียน มะเขือแฉดเดี่ยวพร้อม
วอลนัทอิตาเลียนเดรสซิ่ง | |

Suppe / Soups

- | | |
|---|--------------|
| 13. Zuppa Di Aragosta | 180.- |
| Lobster bisque flavored with fine cognac
ซूपครีมกุ้ง พร้อมด้วยเหล้าบรัันดี อย่างดี | |
| 14. Zuppa Di Funchi | 170.- |
| Cream of mushroom soup garnished with herb croutons
ซूपครีมขี้เห็ดสด พร้อมขนมปังอบกรอบ | |
| 15. Zuppa Di Cipolla | 170.- |
| Baked onion soup with white wine and cheese bread
ซूपหอมใหญ่ใส่ไวน์ขาว และขนมปังอบชีสพามาซาน | |
| An aromatic liquid soup, made by boiling ingredients such as vegetables and pulses in a stock until the flavors are extracted | |
| 16. Minestrone Di Verdure | 150.- |
| Traditional Italian vegetables soup with shaped-pasta
ซूपผักต่างๆ ใส่ถั่วแดง และพาสต้าตุ๋นในซอสมะเขือเทศ | |
| 17. Zuppa Di Pesce | 180.- |
| Succulent soup of clams, salmon, NZ mussels, prawn and squids cooked in a rich tomato broth
ซूपอาหารทะเลใส่หอยลาย ปลาแซลมอน หอยแมลงภู่ นิวซีแลนด์ กุ้งและปลาหมึก
ตุ๋นในน้ำมะเขือเทศ และผักต่างๆ | |

Pastas / Selection of Italian Noodles

Signature pastas for your selection

Spaghetti / Penne / Linguine / Farfalle / Fusilli / Tagliatelle

Your choice of scrumptious sauce and seasonings

- | | |
|---|--------------|
| 18. Napoli | 300.- |
| Naples the birth place of all tomato dishes, tomato, mozzarella, capers and anchovies
ซอสนาโปลี ซอสมะเขือเทศ ชีสมอซาเรลล่า แคปเปอร์ และแอนโชวี | |
| 19. Bolonese | 325.- |
| All time favourite with minced beef onion, tomato and herbs sauce
ซอสโบโลเนส ซอสเนื้อบดผสมมะเขือเทศ หอมใหญ่สับ พร้อมเครื่องเทศ | |
| 20. Carbonara | 340.- |
| Crispy bacon, egg yolk and parmesan cheese in light cream sauce
ซอสคาโบนาร่าใส่เบคอนกรอบ ไข่แดง พามาซาน และครีมซอส | |



All prices are subject to government tax and 10% service charge

Pastas / Selection of Italian Noodles

- | | |
|--|--------------|
| 21. Salmone | 440.- |
| A fine sauce with smoked salmon, onion, mushroom, capers, white wine and crushed black pepper
ปลาแซลมอนรมควัน ซอสครีมใสไวน์ขาว เห็ดหอมสับ แคปเปอร์ และพริกไทยดำ | |
| 22. Pesto Traditional | 325.- |
| Traditional genoaan paste with fresh basil, pinenuts, chopped garlic, olive oil and parmesan cheese
ซอสเปสต์ดั้งเดิมของชาวเจนัว ใส่ใบโหระพา ถั่วพายนัท กระเทียมสับ น้ำมันมะกอกและชีสพาร์เมซาน | |

Pastas / Selection of Italian Noodles

- | | |
|---|--------------|
| 23. Pescatora | 455.- |
| Poached seafood in a luscious tomato concasse
ซอสมะเขือเทศซีฟู้ด ซีฟู้ดกับไวน์ขาวแล้วใส่ซอสมะเขือเทศตุ๋นด้วยกัน | |
| 24. Vongole | 400.- |
| Simmered clams in white wine sauce with basil
หอยลายตุ๋นในซอสไวน์ขาวใส่ใบโหระพาอิตาเลียน | |
| 25. Lasagne Al Forno | 350.- |
| Layered pasta sheet with minced beef ragout topped with creamy bechamel, parmesan cheese
ลาซซานยาเนื้อสับในอบชีสพาร์เมซานกับซอสขาว | |
| 26. Ravioli Burro E Salvia | 365.- |
| Baked spinach and mascapone cheese ravioli with bechamel and parmesan cheese served
with tomato sauce
ราวิโอลี่ เกี้ยวอิตาเลียนสอดไส้ชีสมาสคาโปน ผักขมอบชีสพาร์เมซานซอสครีม และซอสมะเขือเทศ | |



Le Pizze / Pizza

Flat bread baked in traditional wood fire oven originally from the city of naples (napoli)
Topped with tomato sauce various aromatic ingredients and mozzarella cheese

	Med 8"	Large 13"
27. Romana Tomato, mozzarella, capers, anchovies, oregano and cupsicum ซอสมะเขือเทศ มอซาเรลล่า แคปเปอร์ แอนโชวี โอรีกาโน่ และพริกสามสี	470.-	640.-
28. Prosciutto E Funchi Tomato, mozzarella, fresh black mushroom and parma ham มะเขือเทศ มอซาเรลล่า เห็ดสด และแฮมพามา	480.-	660.-
29. Magherita Tomato, mozzarella, basil, oregano มะเขือเทศ ซีสมอซาเรลล่าไบโหระพาอิตาเลียน และโอรีกาโน่	420.-	550.-
30. Hawaiian Tomato, oregano, garlic, ham, pineapple, olive oil มะเขือเทศ โอรีกาโน่ กระเทียมสับ แฮม สับประรด และน้ำมันมะกอก	460.-	620.-
31. Fruitti Di Mare Tomato, mozzarella, shrimps, cuttle fish, green shell mussels, salmon, basil, olive oil มะเขือเทศ โมซาเรลล่า กุ้ง ปลาหมึก หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์ ปลาแซลมอน และน้ำมันมะกอก	500.-	680.-



Le Pizze / Pizza

Flat bread baked in traditional wood fired oven originally from the city of naples (napoli)

Topped with tomato sauce various aromatic ingredients and mozzarella cheese

	Med 8"	Large 13"
32. Vegetariana	460.-	610.-
Tomato, mozzarella, eggplant, zucchini, mushroom capsicums and asparagus มะเขือเทศ โม่ซาเรลล่าชีส มะเขือม่วง ชูคินี เห็ด พริกยักษ์ และยอดหน่อไม้		
33. Chef's Special	480.-	650.-
Ham, tomato, salami, olives, capsicums, herbs, mozzarella and asparagus แฮม มะเขือเทศ ซาลามี มะกอกดำ พริกยักษ์ เครื่องเทศ ชีส และยอดหน่อไม้		
34. Carbonara	460.-	620.-
Bechamel, parmesan, egg yolk, mozzarella, crispy bacon and black mushroom ซอสขาว พาร์เมซาน ไข่แดง โม่ซาเรลล่า เบคอนกรอบ และเห็ดสด		
35. Pizza Al Salmone	500.-	680.-
Salmon, tomato, anchovies, mozzarella, caper and onion แซลมอน มะเขือเทศ โม่ซาเรลล่าชีส แคปเปอร์ แอนโชวี และหอมใหญ่		
36. Pizza with Prawn Krapow Sauce	480.-	650.-
Prawns, sweet basil, chilli, garlic, onion, and mozzarella		

Main Course

Manzo / Beef

- | | |
|---|----------------|
| 37. Costata Alla Griflia in Salsa Al Pepe Verde | 1,050.- |
| Grilled Australian sirloin steak in green pepper corn sauce served with asparagus, carrot, zucchini and pesto linguine
ออสเตรเลียเนื้เนื้อเซอร์ลอยสตีคย่างซอสพริกไทยสด | |
| 38. Filetto Padellato Alla Salsa Di Porri Con Ridulone Al Balsamico | 1,130.- |
| Pan fried Australian 'beef tenderloin' in red wine with demi-glace reduction of balsamico served with grilled vegetables and new potato
ออสเตรเลียเนื้อสันในย่าง ซอสบรซามีโกเกรวีไวน์แดง | |
| 39. Fiorentina Al Vino Rosso | 1,275.- |
| Grilled Australian T-bone steak topped with mushroom in red wine reduction served with spinach, grilled vegetable and pesto linguine
ทีโบนสตีคย่าง ซอสไวน์แดง | |

Pesce C Frutti Di Mare / Fish and Seafood

- | | |
|---|--------------|
| 40. Filetto Di Salmone Ai Ferri in Salsa Di Aneto | 510.- |
| Salmon fillet grilled to perfection topped with dill white wine sauce served with zucchini, asparagus, carrot and herb potato
ปลาแซลมอนย่าง พร้อมซอสไวน์ขาวผสมผักชีฝรั่งสับ | |
| 41. Spigola All' Acqua Pazza | 480.- |
| Pan fried seabass fillet with pesto, fresh tomato and white wine sauce served with parsley potato and garden vegetables and sundried tomato
ปลากระพงหมักเครื่องเทศทอด ซอสมะเขือเทศ และซอสไวน์ขาว | |
| 42. Petto Di Pollo Ripeno A Gli Spinac E Formagio | 480.- |
| Deep fried breaded supreme of chicken, filled with spinach and mozzarella cheese, served with tomato and basil sauce grilled vegetables and garlic potato
อกไก่สอกลี้น้้ผักขม และชีสมอซซาเรลล่าชุบขนมปังป่นทอด ซอสมะเขือเทศกับไ้บ้โหระพา | |

Carni / Meat Dishes Scaloppini

- 43. Costolette D Agnello Alla Scottadito** **990.-**
Oven baked Italian herb coated New Zealand rack of lamb served with rosemary and garlic sauce, grilled potato and garden vegetables
เนื้อซี่โครงแกะนิวซีแลนด์ติดกระดูกอบเครื่องเทศอิตาลีเสียน ซอสเกรวี่ผสม
- 44. Bracciola Di Maiale Alla Pizzaiola** **455.-**
Grilled pork chop in fine herbed tomato sauce with garlic rosemary red wine sauce presented with grilled herb potato and seasonal vegetables
หมูสันนอกติดกระดูกหมักเครื่องเทศย่าง ซอสมะเขือเทศ และซอสไวน์แดงใส่โรสแมรี่

Dolci / Desserts

- 45. Sinfonia Di Gelati Fatti in Casa** **105.-/scoop**
Your choice of home made ice-cream
1. strawberry 2. mocca 3. chocolate 4. coconut 5. vanilla 6. green tea
ไอศกรีมหลายรส หลายกลิ่น แล้วแต่ท่านจะเลือก
- 46. Tiramisu Al Caffè** **250.-**
Sponge cake soaked in coffee and brandy
ทiramisu สูตรดั้งเดิมจากเชฟเบเกอรี่ของเรา
- 47. Crotata Di Mele Congelato** **275.-**
Wood oven baked apple tart with vanilla ice-cream
แอปเปิ้ลตาด เสริฟกับวานิลลาไอศกรีม
- 48. Panna cotta del giorno**
Italian pudding of the day
- Panna cotta with cherry **290.-**
- Panna cotta with blueberry **290.-**
- Panna cotta with caramel **290.-**
- 49. Frutta Tropicale Di Stagione** **290.-**
Fresh tropical fruit platter
ผลไม้ตามฤดู

Chef's Recommended Tantalizing Special Appetizers

- 50. Crispy chicken tenderloins / สันในไก่หมักเครื่องเทศทอดกรอบนุ่ม** **325.-**
Tender chicken fried to a golden brown with special spices served with herb sauce and french fries.
- 51. Classic Santa-fe salmon salad / ซานตาเฟ้แซลมอนสลัดแบบคลาสสิก** **380.-**
Crunchy tortilla shell filled in garden greens, cheddar cheese crisp, bacon, tomato, diced capsicums topped with B.B.Q salmon and red wine vinaigrette
- 52. Crunchy fried soft shell crab / ปูนิ่มชุบขนมปังป่นผสมเครื่องเทศทอดกรอบ** **385.-**
Coated with Cajun spice bread crumbs and accompanied with french fries, spicy tomato salsa and tartar sauce

World Famous Alternatives

- 53. Texas Style Pork Spare Ribs / ซีโรงหมูย่างซอสบาร์บีคิว** **400.-**
A very special cut of spare ribs, juicy and meaty with our original BBQ sauce.
Served with french fries and grilled vegetables
- 54. Traditional fish and chip / ปลาทอดชุบแป้งเบียร์ทอดแบบสไตล์ดั้งเดิม** **440.-**
Atlantic cod fish fillet dipped in beer batter, deep fried golden brown served with french fries, coleslaw, lime and tartar sauce