

ANTIPASTI - APPETIZER

SALSICCIA ALLA GRIGLIA IN INSALATA CON PAPATE PEPERONI E SCAGLIE DI PARMIGIANO	320
Grilled Italian sausage salad with potatoes, bell pepper and Parmesan cheese	
☒ BURRATINA PUGLIESE CON INSALATA DI POMODORI E RUCOLA OLIO EXTRA VERGINE E BASILICO	420
Burrata cheese from Puglia with tomatoes, extra virgin olive oil and basil	
☒ CAPESANTE GRATINATE CON SPINACI, MOZZARELLA E PANCETTA CROCCANTE	600
Pan fried Hokkaido scallop wrapped in Italian bacon, bell pepper fondue with anchovie sauce	
☒ IL GRANDE ANTIPASTO BECCOFINO DA DIVIDERE IN DUE O PIU PERSONE	1400
Grand Beccofino platter (assorted platter to share for two to four persons)	

INSALATE - SALAD

INSALATA DI CESARE CON POLLO ARROSTO, CROSTONI DI PANE E PARMIGIANO	350
Caesar salad with roasted chicken bread crouton and Parmesan cheese	
INSALATA DI RUCOLA CON POMODORINI, SCAGLIE DI PECORINO E VINAIGRETTE ALL'ACETO	320
Organic rocket salad with cherry tomatoes, Pecorino cheese and Balsamic dressing	
INSALATA DI SPINACI CON RAPANELLE, MELOGRANO E PECORINO SARDO	300
Baby spinach salad with radish, pomegranate and Pecorino Sardo cheese	
INSALATA CON PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA, CARCIOFI ALLA ROMANA, OLIVE NERE TAGIASCHE E ASPARAGI	380
Organic salad with Parma ham, artichoke, Tagiasca olives, asparagus and farmed cheese	
INSALATA DI GAMBERI E PEPERONI CON POMODORINI PACHINO	390
Organic salad with tiger prawn, bell pepper and cherry tomatoes	
☒ INSALATA DI GRANCHIO DELL' ALASKA CON POMODORINI, RUCOLA, OLIO EXTRA VERGINE E LIMONE	550
Alaska king crab salad with cherry tomatoes, rocket leaves and lemon dressing	

ZUPPE - SOUP

ZUPPA DI CIPOLLE GRATINATA AL PARMIGIANO	300
Gratin onion soup with Parmesan cheese	
☒ ZUPPA D' ASTICE	350
Lobster bisque	
"ACQUA COTTA" PORCINI MUSHROOM SOUP TUSCANY STYLE	350
"l'acqua cotta" zuppa tradizionale Toscana a base di funghi Porcini	
☒ COZZE ALLA MARINARA CON CROSTONI ALL'AGLIO	320
Steam Mussels Marinara with garlic crutons	

☒ : Chef's Recommendation

Prices are in Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.

PRIMI - FIRST COURSE

RISOTTI - RISOTTO

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI	460
Risotto with Porcini mushroom	
RISOTTO AL GORGONZOLA E ZUCCA	400
Risotto with pumpkin and gorgonzola cheese	
✘ RISOTTO ALL'ASTICE CON TARTUFO NERO	580
Risotto with lobster ragout and black truffle	

PASTA DELLA TRADIZIONE - TRADITIONAL PASTA

PASTA FRESCA DEL GIORNO SECONDO LO CHEF	350
Daily Chef's creation of pasta	
MACCHERONCINI ALLA NAPOLETANA CON MELANZANE, POMODORO FRESCO E RICOTTA	350
Maccheroncini Napoli style with eggplant, fresh tomatoes and ricotta cheese	
✘ CAPELLINI ALLA CRUDAIOLA CON POMODORINI, BASILICO, AGLIO OLIO E PROSCIUTTO CRUDO	390
Angel hair crudaiola with cherry tomatoes, basil, garlic, olive oil and Parma ham	
SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA CON GUANCIALE, POMODORO E PECORINO ROMANO	390
Spaghetti Amatriciana with pork cheek, tomatoes and Roman Pecorino cheese	

PASTA FATTA IN CASA - HOME-MADE PASTA

BIGOLI CON FRIARIELLI, SALSICCIA E PEPPERONCINO	350
Bigoli with friarielli (broccoli leaves) and Italian sausage and chili	
✘ TORTELLI FARCITI DI VERZA E PANCETTA, SALSA AL PERMIGIANO E SALSA DI VITELLO	380
Tortelli filled with stew cabbage and bacon, with Parmesan sauce	
STROZZAPRETI AL POMODORO, PROSCIUTTO COTTO, PANNA E PARMIGIANO	360
Strozzapreti with tomatoes, ham, cream and Parmesan cheese	
✘ TAGLIATELLE CON POLPA DI GRANCHIO, POMODORINO PACHINO E BASILICO	550
Fettuccini with Alaska King crab, Pachino cherry tomatoes and basil	

Other traditional pastas and sauces are also available on request :

Pasta: Penne, Spaghetti, Fettuccini, Linguini

Sauce: Arrabiata, Garlic Olive Oil, Carbonara, Pesto, Amatriciana etc.

✘ : Chef's Recommendation

Prices are in Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.

SECONDI - MAIN COURSE

FRUTTI DI MARE - SEAFOOD

FILETTO DI BRANZINO ALL'ACQUA PAZZA CON CAPPERI, OLIVE, POMODORINI E SPINACI	500
Fillet of sea bass in acqua pazza with capper, olives, cherry tomatoes and basil	
FILETTO DI MERLUZZO CON ZUCCHINE GRIGLIATE E SALSA AL VINO ROSSO	690
Pan fried filet of snow fish with grilled zucchini and red wine sauce	
❖ ASTICE ALLA GRIGLIA SERVITO CON TAGLIATELLE IN SALSA DI CROSTACEI	1900

	Grilled whole Main lobster served with fettuccini in crustacean sauce	
❖	GRANCHIO REALE AL VAPORE SERVITO IN DUE PORTATE, INSALATA E PASTA (1 500GR PER DUE PERSONNE) Steamed Whole Red King Crab served in two courses, salad and pasta (1 500gr for two persons)	2900
	CARNE - MEAT	
	COSCIA D'ANATRA STUFATA AL VINO ROSSO CON PUREA DI PATATE AL TARTUFO NERO Braised duck leg in red wine served with vegetable and black truffles potatoes puree	390
	BRACIOLA DI MAILE NERO ALLA GRIGLIA CON SPINACI SALTATI E SALSA AL ROSMARINO Grilled Kurobuta pork chop with sautéed spinach and rosemary sauce	450
	OSSOBUCO DI VITELLO CON PURÈ DI PATATE AL TARTUFO E SALSA AI FUNGHI Veal ossobuco with truffle mashed potatoes and mushroom sauce	550
✘	COSTOLETTE D'AGNELLO ALLA GRIGLIA CON PATATE ARROSTO, FUNGHI E SALSA AL TIMO Grilled Australian lamb chop accompanied by roasted potatoes, champignon mushrooms and thyme sauce	950
❖	CARRE D'AGNELLO AUSTRALIANO ARROSTITO LENTAMENTE E SERVITO CON PATATE, FUNGHI E SALSA AL TIMO (800GR TAGLIATO E SERVITO AL TAVOLO PER DUE PERSONE) Slow Roasted whole rack of Australian lamb served with potatoes, mushroom and thyme sauce (800gr carved table side for two persons)	2500
✘	GUANCIA DI MANZO STUFATA AL VINO ROSSO CON POLENTA ARROSTITA E CAROTINE Stewed beef cheek in red wine sauce with roasted polenta and baby carrot	750
	CONTROFILETTO DI MANZO WAGYU ALLA GRIGLIA CON PURE DI PATATE E FUNGHI GRATINATI 200GR Grilled Wagyu striploin steak with mashed potatoes and mushroom gratin (200gr)	1200
❖	BISTECCA ALLA FIORENTINA CON PATATE NOVELLE, FUNGHI E SALSA AL VINO ROSSO (700GR TAGLIATA E SERVITA AL TAVOLO PER DUE PERSONE) Grilled Australian T-bone steak "Fiorentina" with roasted baby potatoes, mushroom and red wine sauce (700gr cut, carved at the table for two persons)	1700
❖	COSTATA DI MANZO WAGYU ALLA GRIGLIA CON PATATE ARROSTO E FUNGHI SALTATI (1 000GR IN SU TAGLIATO E SERVITO AL TAVOLO PER DUE PERSONE O PIU) Grilled Australian Wagyu Tomahawk (marble score: 5) served with roasted potatoes mushroom and rosemary sauce (1 000gr minimum cut, carved at the table for two persons or more)	550 / 100GR

✘ : Chef's Recommendation ❖ : Beccofino's Speciality

Prices are in Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.

PIZZE - WOOD-FIRED PIZZA

	MARGHERITA Margherita	350
	DIAVOLA CON SALAME PICCANTE Spicy salami	360
	VEGETARIANA CON ZUCCHINE GRIGLIATE, MELANZANE, PEPERONI E POMODORINI Vegetarian with grill zucchini, eggplant, bell pepper and cherry tomatoes	360
	FRUTTI DI MARE Seafood	380
✘	BIANCA AI FUNGHI, OLIO AL TARTUFO E MOZZARELLA	380

White pizza with truffle oil, champignon mushroom and mozzarella cheese	
QUATTRO STAGIONI CON PROSCIUTTO, FUNGHI, CARCIOFI E OLIVE	380
Four seasons with ham, mushroom, artichokes and olives	
BECCOFINO CON SALSICCIA, SPINACI E FUNGHI	390
Beccofino with Italian sausage, spinach and champignon mushroom	
☒ PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA E RUCOLA	420
Parma ham and rocket leaves	

DOLCI - DESSERT

☒ COPPETTA DI TIRAMISÙ ALL'AMARETTO DI SARONNO	180
Tiramisù flavoured with Amaretto di Saronno	
☒ PANNACOTTA ALLA VANIGLIA CON SALSA ALLE FRAGOLE	180
Vanilla pannacotta with strawberry sauce	
TORTINO CALDO DI CIOCCOLATO CON CARPACCIO DI ARANCE E GELATO ALLA NOCCIOLA	260
Warm chocolate tortino with orange carpaccio and hazelnut ice cream	
ASSORTIMENTO DI TORTE DALLA NOSTRA VETRINA	180
Selection of Home made Tart and cake from our display	
ASSORTIMENTO DI GELATI E SORBETTI	90
Selection of Selection of ice creams and sorbets	
☒ DEGUSTAZIONE DI DOLCI BECCOFINO	480
Beccofino Dessert to share between friends or enjoy on your own	

☒ : Chef's Recommendation

Prices are in Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.