

BRUNCH

FROM 10.00 - 15.00

Breakfast usually consists of a pastry - consumed while standing at the counter, artfully avoiding powdery icing sugar falling over clothes - followed by an espresso coffee, pulled hard and fast, and finished even faster.

01 · CAPRESE – 270

Simply casual Italian salad of Mozzarella, tomato and fresh basil, seasoned with salt, pepper, and olive oil drizzle

เมนูเรียบง่ายแต่อร่อยด้วย มอลตาเชลลา มะเขือเทศสดๆ ใบเบซิลและน้ำมันมะกอก

02 · FRITTATA DI SPINACI – 250

Combination of egg and spinach finely baked with cheese

เมนูไข่ลัดดีอิตาเลียน อบพร้อมชีสและผักโขม

03 · FRITTATA DI MARE – 280

Baked Italian omelet with seafood serving with garlic ciabatta

เมนูไข่ลัดดีอิตาเลียน อบพร้อมซีส หอยแมลงภู่ กุ้ง ปลาหมึก

04 · PANCAKE ALLA RICOTTA – 300

Ricotta pancake with strawberry, dried fig, Mascarpone and wild honey drizzle

แพนเค้กริคอตต้า เสิร์ฟกับมาซคาร์โปเน สตรอเบอร์รี่ ลูกฟิกแห้ง และน้ำผึ้ง

05 · ASPARAGI AL PROSCIUTTO – 300

Asparagus wrapped with Parma ham, served with poached egg, Parmesan sliced & grilled portobello on lemon balsamic vinegar

หน่อไม้ฝรั่งพันด้วยพาร์มาแฮม หานคู่กับไข่ลวก และเห็ดพอร์ทอบेलโลย่าง

06 · UOVO BENEDETTI ALLA BOTTARGA – 320

Soft boiled egg with ham and asparagus on hollandaise sauce with Bottarga, serving on toasted ciabatta bread

เอ็กเบเนดิกต์ทานคู่กับแฮม หน่อไม้ฝรั่ง ราดซอสฮอลแลนด์ และไข่ปลา Bottarga

07 · STRAPAZZATO – 300

Creamy scramble egg with smoked salmon, cherry tomato, avocado, and Parmesan cheese

ไข่ลวกเสิร์ฟคู่กับแซลมอนรมควัน มะเขือเทศเชอร์รี่และอะโวคาโดย่าง และชีสพาร์มาเชาน

08 · PANINO AI GAMBERETTI – 320

Grilled prawn with lemon-spread serving with parsley and shallot added, and baby spinach salad

แซนวิชกุ้งย่างกับซอสลิมอนเสิร์ฟ เสิร์ฟพร้อมสลัดผักโขม

09 · PANINO AL AVOCADO – 300

Avocado sandwich with rocket salsa, poached egg, smoked salmon, fried Ricotta, and honey yoghurt on the side

แซนวิชอะโวคาโด เสิร์ฟกับร็อกเก็ตซอสไข่ลวก แซลมอนรมควัน

ชีสฟรืดคั่วทอด และโยเกิร์ตน้ำผึ้ง

10 · COLAZIONE – 320

2 Fresh egg with portobello grilled / bacon / maple & bacon sausage / salami / Cheddar cheese / spinach / cherry Tomato

อาหารเช้าสไตล์ NUVOVA ในรูปแบบไข่ลวกหรือเมนูอื่น

11 · PANINO AL PESTO DI MANZÓ – 350

Beef pesto sandwich with poached egg and asparagus

แซนวิชเบสโตเนื้อย่าง เสิร์ฟพร้อมไข่ลวก หน่อไม้ฝรั่ง และพาร์มาเชานสไลด์

12 · PATATE FRITTE CON SALSE – 320

Fun snack for share: fried potato with grilled beef serving with Guacamole / sour cream / egg / Parmesan sliced

มันฝรั่งทอด ทานคู่กับเนื้อย่าง Guacamole ครีมเปรี้ยว ไข่ดาว พาร์มาเชานสไลด์

13 · PIZZA DA COLAZIONE – 280

Mini size of pizza with tomato sauce / salami / egg / Parma ham / Italian basil / cherry tomato / Parmesan

พิซซ่าชิ้นส่วนตัวอิตาเลียนแบบกรอบนุ่ม อบพร้อมซอสมะเขือเทศเข้มข้นและซาลามี่

ไข่ พาร์มาแฮม และชีส

14 · PIZZA DI SALSICCIA – 280

Sandwich pizza with tomato sauce / spicy Italian sausage / garlic / shallot / coriander

พิซซ่าแซนวิชหน้าไส้กรอกอิตาเลียน

ALL PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND 7% VAT.



15



16



17

SALAD

15 · INSALATA VERDE – 250

Mixed leaves, onion bell peppers, tomato, celery with our special lemon dressing

สลัดผักรวมเขียวพร้อมน้ำสลัดเลมอน

16 · RUCOLA – 270

Rocket salad with cherry tomato and Parma ham. Served with honey balsamic

ร็อกเก็ต พาร์มาแฮม มะเขือเทศน้ำส้มบัลซามิกผสมน้ำผึ้ง

17 · RUCOLA DI MELONE – 650

New favorite salad for share. Grilled melon salad with rocket, cherry tomato, strawberry, mixed olive, Feta cheese and lemon dressing

สลัดจานโตเรียกความสดชื่นด้วยสลัดเมล่อนย่างเซิร์ฟกับร็อกเก็ต มะเขือเทศขมิ้น และสตอเบอรี่สดๆ

18 · ZUCCA AL FORNO – 280

A little heavy but delicious salad of roasted pumpkin and baby spinach. Ricotta cheese, sunflower seed, and lemon dressing

สลัดฟักทองหวานย่าง ทานคู่กับเมล็ดปื้นในเขกรอบๆ ริกอตต้าชีส และน้ำสลัดเลมอนรสละมุน

19 · JULIUS – 250

Our thick and creamy Caesar dressing with fresh romaine (cos), bacon bits, and fried anchovy

ซีซาร์สลัดสูตรพิเศษของ NUVOLA โรยหน้าด้วยเนคตอน แลงไข่กรุบกรอบและซีอิ๊วชู

20 · JULIUS DI AVOCADO – 380

New creation of our Caesar salad. Fresh romaine (cos), bacon bits, avocado, and fried anchovy

ซีซาร์สลัดแบบใหม่ของ NUVOLA เพิ่มความหอมมันด้วยอโวคาโดแองโงไฟร์ กรุบกรอบและซีอิ๊วชู

21 · CAPRESE – 270

Simply casual Italian salad of Mozzarella, tomato and fresh basil, seasoned with salt & pepper and olive oil drizzle

เมนูเรียบง่ายแต่อร่อยด้วย มอลซาลเลลา มะเขือเทศสดๆ ใบเบซิลและน้ำมันมะกอก

22 · INSALATA DI MARE – 380

Mixed seafood salad and chopped tomato with lemon dressing

สลัดทะเลรวมโรยหน้าด้วยมะเขือเทศสับและราดด้วยน้ำสลัดเลมอนรสเข้มข้น

EXTRA:

S1. Sundried Tomato – 50

S2. Portobello Mushroom – 130

S3. Mozzarella – 130

S4. Anchovy – 50

S5. Avocado – 130

ALL PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND 7% VAT.



10 ZUPPA DI MINISTRONE – 220
Mixed Vegetable soup
 ซุปผักรวม



12 ZUPPA DI FUNGHI – 240
creamy mixed mushroom soup
 ซุปครีมขี้ผึ้งเห็ด



15 SUPREMA DI MARE – 340
Mixed seafood soup
 ซุปทะเลรสโรซาลาหมึก ปลา และหอยแมลงภู่ ในน้ำซุปเข้มข้น



10 ZUPPA DI SPINACI – 240
Smoothly light cream of spinach
 ซุปครีมผักโขมรสเบาๆ

ALL PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND 7% VAT

APPETIZER

ap·pe·tiz·er

noun

a small dish of food or a drink taken before a meal or the main course of a meal to stimulate one's appetite.



PICTURES SHOWN FOR ILLUSTRATIVE ONLY.

27 · MASCARPONE CREMOSO – 280

Mascarpone with honey, dried fig and raisin serving with ciabatta
อร่อยเพิ่มขึ้นกับมาสด้าไปสุดรพิศ หอม หวานกรุบด้วยลูกฟิกและน้ำผึ้ง

28 · PROSCUITTO – 420

Slices of Parma ham and sweet melon
พาร์มาแฮมเม่สอน

29 · PIATTO ANTIPASTO – 590

Mixed slices of coldcut, Parma ham, Salami, Coppa
จานเตียน้ำย่อยเบาๆ ประกอบด้วยพาร์มาแฮม ซาลามี และคอปปี

30 · BRUSCHETTA – 320

Bruschetta with; grilled portobello & zucchini with Feta cheese and pesto; smoked salmon with dill cream cheese, classic Parma ham with rocket

ขนมปังอิตาเลียนสามหน้า เติตพอร์ทาเบลโลกับซูกินี สโมคเชสมอน และพาร์มาแฮมกับเบบี้ร็อคเก็ต

31 · ARINGA AFFUMICATA – 390

Simple refreshing with Herring, garlic, parsley, and dill
ปลาดองเฮอวี้ง รสชาติเปรี้ยวหวานมัน หอมกลิ่นเบซิลและพาสลีย์



37



38

APPETIZER

32 · PATATINE FRITTE – 260

*Sweet potato fries with Mascarpone cream cheese & Parmesan.
มันฝรั่งทอดกรอบทานกับมาสคาพอนชีสและพาร์เมซาน*

33 · RAVIOLI FRITTI – 280

*Fries ravioli stuffed with mushroom and sautéed spinach
เกี๊ยวทอดไส้ชีสชีด้าเสียนไส้เห็ด และผักโขมผัด รสดีพูกับซอสซอสซ่า*

34 · CALAMARI – 250

*Deep fried squid in crispy batter, served with garlic mayo and
anchovy mustard
ปลาหมึกชุบแป้งทอดแบบอิตาลีเสิร์ฟพร้อมซอสบีบหัวกระเทียม*

35 · PARMIGIANA – 280

*Grilled eggplants with our signature tomato sauce and creamy
Mozzarella melted
มะเขือย่างอบกับซอสมะเขือเทศและมอสซาเรลล่าชีส เสิร์ฟพร้อมซอสมะเขือเทศ
สูตรพิเศษ*

36 · GAMBERETTO ALLA GHIOTTA – 320

*Pan seared prawns on spicy tomato sauce with capers and olive
oil
กุ้งมีดขอลงซอสซอสซอสซอส*

37 · PORTOBELLO AL FORNO – 480

*Portobello burger with zucchini, fried Ricotta cheese, and salsa
เบอร์เกอร์เห็ดพอร์ทอบेलโลแบบอินทรีย์ทานคู่กับซุกินีและซอสซอสซอสซอส
ซอสซอสซ่า*

38 · COZZE AL VINO BIANCO – 320

*Mussels in white wine and garlic cream with herb
หัตถ์หอยนางรมคู่กับซอสไวน์ขาว หัวกระเทียม และเครื่องเทศหอมเบาๆ*

39 · PIATTO DI FORMAGGIO – 980

*Selection of mixed cheese; Parmesan, Gorgonzola, Taleggio, Brie,
served with olive, honey, dried fig, and sweet fruit
ชีสหลากหลายรสชาติต่างฮัตถ์เสิร์ฟพร้อมผลไม้สดและเครื่องเคียงอย่างมะกอก
ลูกพีชแห้งและผลไม้*

EXTRA:

A1. Toasted Garlic Bread - 50

A2. Mixed Black and Green Olive - 50



39

ALL PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND 7% VAT.

THE PIZZA IS A SALTY GASTRONOMIC PRODUCT THAT CONSISTS OF A DOUGH BASED ON FLOUR, WATER AND YEAST THAT IS SMOOTHED AND SEASONED WITH TOMATO, MOZZARELLA AND OTHER INGREDIENTS AND COOKED IN A WOOD OVEN.

Buon appetito !

PIZZA

40 - MARGHERITA - 380

Mozzarella / tomato / Italian basil / Parmesan

พิซซ่าต้นตำรับอิตาเลียนแปะกรอบนุ่ม อบพร้อมซอสมะเขือเทศชิ้นชิ้น นอสซาเนลล่า และโบนเชื้

41 - DELIZIOSA - 420

Parma ham / rocket / tomato / Mozzarella

พิซซ่าแปะกรอบนุ่ม มะเขือเทศ พาร์มาแฮม และผักว็อกเก็ต

42 - VEGAN - 380

Mushroom / bell pepper / spinach / tomato / black olive / caper

พิซซ่ามังสวิรัติประกอบด้วยเห็ด ผักโขม พริกหวาน มะเขือเทศ มะกอก และแคปเปอร์

43 - QUATTRO FORMAGGI - 420

Four Cheeses; Mascarpone / Gorgonzola / Mozzarella / Taleggio

พิซซ่าหน้า 4 ชีส อบกรอบหอมหวานนุ่มนวลในสไตล์อิตาเลียนแท้ๆ

44 - DI MARE - 400

Mixed seafood of fresh prawn / squid / black mussel / olive

พิซซ่าทะเลอบคอบหวานกุ้ง หอย ปลาหมึก และมะกอกดำ

45 - PEPPERONI - 380

Special tomato sauce / Napoli Salami / Mascarpone

พิซซ่าหน้าซาลามิจาก Napoli หุ้ดลลายถักแน่นเพิ่มความกลมกล่อมด้วยชีสมาลตาโปเน

46 - NAPOLI - 400

Tomato sauce / anchovy / olive / garlic / caper

พิซซ่าเนอโปลีกับซอสมะเขือเทศ มะกอก กระเทียม และแคปเปอร์

47 - SALSICCIA - 380

Italian sausage / tomato sauce / Mozzarella

พิซซ่าไส้กรอกอิตาเลียนรสชาติเข้มข้น

48 - SALMON AFFUMICATO - 420

Smoked Salmon / special tomato sauce / Mozzarella / dill

พิซซ่าหน้าซมมอนรมควัน

49 - DESSERT PIZZA (MINI) - 260

Strawberry with honey balsamic and Mascarpone

Sweet Pizza หน้าสตรอเบอรี่กับน้ำผึ้งบัลซามิก และมาลตาโปเน

EXTRA:

Pt. Plain Pizza Bread - 180

ALL PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND 7% VAT.

PASTA

50 · PESTO AL PESCO FESCO – 350

Fettuccini with pesto (contains anchovy and nut) and Seabass
 เฟตตучชินีตัดในซอสเพสโต้ รสชาติโรสมาและองุ่นเขียวจัดจาน เสิร์ฟพร้อม
 สลัดปลาคาร์พและพาร์เมซาน

51 · VONGOLE – 280

Classic spaghetti with Vongole
 สเปกกีตตี้น้ำซอสหอยดิลี กระเทียมขาวขูดขลิบแบบคลาสสิก

52 · CARBONARA – 260

Spaghetti in creamy egg and Parmesan sauce with bacon bits, crispy Pancetta, and Egg yolk
 สเปกกีตตี้น้ำซอสครีมไข่ หมักเคียวหนึบขีส ไข่หย่น้ำด้วยเบคอนกรอบและไข่แดง

53 · AMATRICIANA – 260

Rigatoni with tomato sauce, Pancetta, Parmesan, with Mascarpone on top and sprinkled with Italian basil
 เส้นสปาเก็ตตี้กับซอสและซอสมะเขือเทศเข้มข้น พาร์เมซาน และมาสคาร์โปเน

54 · GRANCHIO – 360

Angel hair with crab meat and a tint of chili spice
 เส้นแองเจิลแฮร์ซีกันได้ตีกับคัตน้ำฉนมะกอกพริกแห้งนิคหนอย และเนื้อปู

55 · RAVIOLI AGLI SPINACI & FUNGHI – 300

Ravioli filled with spinach and sautéed mushroom in light cream tomato sauce
 ราวีโอลีผักโขม และราวีโอลีเห็ดสด ในครีมซอสมะเขือเทศสุกพิเศษ



50



51



52



54



53





56



57



58



55



60



61



62



59

56 · LASAGNA – 280

Classic oven baked beef cannelloni served in tomato sauce
เราเปลี่ยนจากลาซานญ่าที่คุ้นเคย มาเป็นคานอลโลนีใส่เนื้อสัตว์และปรับสูตรให้เข้มข้นขึ้น

57 · AOP – 260

Spaghetti with garlic, olive oil, and peperoncino served with crispy Pancetta
สปาเก็ตตี้พริกแห้งมีดกระเทียมรสชาติจัดจ้าน โรยหน้าด้วยเบคอนกรอบ

58 · ARRABIATA DI MARE – 350

Fettuccini in spicy tomato sauce with mixed seafood
เส้นเฟตตูชินีผัดทะเลรวมของผสมเซเลบรอสตี

59 · SPAGHETTI DI MARE – 350

Fettuccini with white wine and mixed seafood
เส้นเฟตตูชินีผัดรวมเครื่องทะเลรวมในซอสไวน์ขาวเซเลบรอสตี

EXTRA:

Add Pink sauce (Tomato with Cream) - 80
เพิ่มซอสครีมมะเขือเทศ

60 · ALFREDO AL LIMONE – 280

Fettuccini with lemon cream, Feta cheese and crisp Pancetta
เฟตตูชินีผัดกับซอสครีมเลมอน เฟต้าชีส ไข่แดง และพริกขี้หนู

61 · CARBONARA AL SALSICCIA – 320

Rigatoni in creamy Parmesan and egg-yolk sauce with Italian sausage and bacon bits
ริกาโตนีครีมซาวีโบนาร์วา เพิ่มรสชาติและรสสัมผัสด้วยไส้กรอกอิตาเลียน

62 · BOTTARGA – 380

Spaghetti with garlic, olive oil, a tiny pinch of peperoncino and generous amount of delicacy Bottarga
สปาเก็ตตี้ผัดแห้งแบบคลาสสิก เน้นรสชาติด้วยไข่ปลาโทพาทาร์รสเข้มข้น

RISOTTO



EXTRA:

R1. Italian sausage – 80

R2. Seabass – 150

63 · RISOTTO FUNGHI – 300

Risotto of Arborio rice simmered with vegetable stock and mushroom

ริซอตโตเห็ด

64 · RISOTTO AL MARE BLU – 350

Arborio rice perfectly cooked with prawn, squid, black mussel, and cheese

ริซอตโตทะเลรวมกุ้ง หอยแมลงภู่ และปลาหมึก

65 · RISOTTO MILANESE – 380

Very original and classic risotto of Milan Saffron-scented creamy risotto with a slice of salty Pancetta

ริซอตโตแบบฉบับเมืองมิลานคั่วกับชีสและ Saffron

66 · RISOTTO QUATTRO FORMAGGI – 320

Traditional Italian risotto made of mixed 4 cheeses

ริซอตโตพื้นบ้านอิตาลีเลียนสูตรกับชีส 4 ชนิดแบบดั้งเดิม

PICTURES SHOWN FOR ILLUSTRATIVE ONLY.

MAIN DISH



67 · TOMAHAWK – 3,990

1,200 g. of Australian Prime Rib with perfectly grilled to your special liking. Serving with cheesy roasted potato

เนื้อโพนมาฮอว์ค 1,200 กรัม ย่างเสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งอบชีสและขมิ้น

ALL PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND 7% VAT.



72



74



73



75

MAIN DISH

68 · FILETTO – 890

250 g. of rib-eye served with generous silky Truffle mashed potatoes, mustard dressing, and Truffle purée butter
สเต็กเนื้อริบอาย 250 กรัม ซ่างลิ้งไฟพร้อมมันบดทรัฟเฟิลลาวานี้อเนยนุ่มและเนยพุดทรัฟเฟิล

69 · AGNELLO AL FORNO – 890

Pan seared Lamb rack served with rosemary infused potato roasted and Olio Spaghetti with gravy drop
สเต็กชีโรรงแกะลิ้งไฟกับสปาเก็ตตี้ผัดน้ำมันพริกหอมและเกรวี่

70 · NAPOLITANO – 280 *Little People Menu

Chicken breast stuffed with carbonara sauce served with parmesan sauce and Truffle purée butter
อกไก่ทอดคั้ดใส่ซอสคาโบนาร่า ลิ้งไฟกับซอสพาร์เมซาน และเนยพุดทรัฟเฟิล

71 · SALSICCE GRIGLIA – 350

Grilled mixed sausage with caramelized onion and mashed
ไส้กรอกย่าง 3 ชนิดลิ้งไฟกับมันฝรั่งบดและหัวหอมย่าง

72 · BISTECCA DI MAIALE – 360

Juicy and delightful pan seared pork chop, served with red wine sauce with bacon and Potato on mushroom sauce
สเต็กหมูทอร์คซ็อบ ราดด้วยซอสเบคอนไวน์แดง ลิ้งไฟกับมันฝรั่งบดทรัฟเฟิล

73 · POLLO CON POMODORI SECCHI – 320

Chicken in tender cream sauce with grilled asparagus, sundried tomato and basil
บองไก่อบซอสครีมพริกกับหน่อไม้ฝรั่ง พาร์เมซาน โบเชซิล และมะเขือเทศอบแห้ง

74 · POLLO ARROSTO – 590 *45 Mins Cooking

Roasted spring chicken with herb and potato
ไก่กระซงหมักเครื่องเทศ อบพร้อมมันฝรั่งรสหวานชุ่มฉ่ำ

75 · SALMONE – 380

Salmon steak served with lemon cream on spinach sautéed
สเต็กแซลมอนทานคู่กับซอสครีมมะนาวและผักโขม

ALL PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND 7% VAT.



76 · CAPELLINI CON ARAGOSTA – 2,290

Delicate angel hair AOP of garlic, olive oil, and pepperoncino
เส้นแองเจิลแฮร์พืดคือปลอบทอรรุชาดีจิดจ้านคานแบบฉบับ AOP



VEGETARIAN

77 · SPINACI SALTATI – 250

Chopped spinach sautéed with garlic, onion and olive oil
ผักโขมผัดน้ำมันมะกอก กระเทียมและหัวหอม

78 · PATATE SALTATI – 250

Potato sautéed with garlic, onion and olive oil.
มันฝรั่งผัดน้ำมันมะกอก กระเทียมและหัวหอม

79 · FUNGHI SALTATI – 250

Sliced shitake sautéed with garlic, onion, and olive oil
เห็ดหลินหัดผัดน้ำมันมะกอก กระเทียมและหัวหอม

80 · SPINACI SALTATI SPEZIE – 270

Chopped spinach sautéed with taste of chilli, garlic, onion and olive oil
ผักโขมผัดน้ำมันมะกอก กระเทียมและหัวหอม เพิ่มความฉ็ดฉ่ำด้วยพริกแห้ง

81 · PATATE SALTATI SPEZIE – 270

Potato sautéed with taste of chilli, garlic, onion and olive oil
มันฝรั่งผัดน้ำมันมะกอก พริกและหัวหอม เพิ่มความฉ็ดฉ่ำด้วยพริกแห้ง

PICTURES SHOWN FOR ILLUSTRATIVE ONLY.



82 · MILANESA – 280

Mixed vegetable; bell pepper, carrot, spinach, and potato are simply breaded and pan fried

พริกหวาน แครอท ผักโขม มันฝรั่งคลุกแป้งกับเกล็ดขนมปัง

83 · PANE ALL'AGLIO – 180

Bread with garlic, olive oil, butter, and herbs on the top

Toasted together

ขนมปังกระเทียม

84 · FUNGHI FRITTI – 250

Deep fried shitake in crispy batter

เห็ดหูหนูทอดแบบอิตาลีชิ้น อร่อยแบบเบาๆ

85 · SPINACI AL FORNO – 280

Creamy and cheesy baked spinach

ผักโขมอบชีส

86 · LASAGNA VEGETARIANA – 280

Lasagna with mixed vegetable, served with béchamel sauce

ลาซานญ่าผักรวม ประกอบไปด้วย พริกหวาน แครอท ผักโขม และมะเขือม่วง อบ และเสิร์ฟพร้อมซอสครีม

87 · VERDURA ALLA GRIGLIA – 390

Grilled bell pepper, zucchini, carrot, and Portobello served with pesto dressing

สลัดผักย่าง พริกหวาน ซูชิโน่ แครอท และเห็ดหลินจืออบเกลือ เสิร์ฟกับซอสเพสโต

ALL PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND 7% VAT.

DESSERT



GRANITA - 120 -

GRANITA DI VINO

A perfect refreshment of semi frozen Italian dessert made of white wine
 ทรานิต้าไวน์ขาว

GRANITA AL VINO ROSSO

An Italian dessert of red wine flavoured ice crystals
 ทรานิต้าไวน์แดง



GELATO - 90

Assorted flavors of authentic Italian gelato and sorbet

CHOCOLATE

Rich indulgence of Belgium chocolate

VANILLA

Tahiti vanilla, rich and creamy

STRAWBERRY SORBET

Sweet and sour blend of ripe strawberry

LEMON SORBET

Tangy and refreshing flavor of lemon

01 -

PANNACOTTA - 130

Soft vanilla cream with homemade berry sauce

พานาคอตต้าทานคู่กับซอสสตอเบอรี่

02 -

BUDINO - 220

Belgian chocolate lava cake served with a scoop of vanilla ice cream

เค้กช็อคโกแลตลาวา เสิร์ฟพร้อมกับไอศกรีมวานิลลา

03 -

BUDINO MATCHA - 220

A little Japanese twist of Matcha lava cake served with a scoop of vanilla ice cream

เค้กชาเขียวลาวา เสิร์ฟคู่กับไอศกรีมวานิลลา

04 -

TIRAMISU - 180

Classic Italian dessert, made of Savoiardi biscuits, Mascarpone, and Espresso

ทiramisu

05 -

CHEESECAKE - 180

Rich and creamy cheesecake with salted caramel sauce

ชีสเค้กเข้มข้น

06 -

CROSTATA AL LIMONE - 160

Nuvola lemon pie of shortbread filled with Italian cream and served with tangy lemon sauce

เมนอนพายฉบับ NUVOLE เสิร์ฟคู่กับซอสเมนอน

07 -

CROSTATA AL NUTELLA - 160

Nutella pie of shortbread filled with Italian cream and served with Nutella sauce

นูเทลล่าพาย

08 -

CUSTARD - 140

Homemade caramel custard with extra caramel syrup

คาราเมลคัสตาร์ด

09 -

AFFOGATO - 160

The combination of two Italian favourite. Vanilla gelato with a shot of espresso

ไอศกรีมวานิลลาผสมเอสเปรสโซ่