

# PIZZERIA



## CRAFT YOUR OWN PIZZA

DT 495

### CHOOSE ANY FOUR TOPPINGS AND ONE SAUCE

- เลือกหน้าพิซซ่า 4 อย่าง และ 1 ซอส
- MEAT** - Italian sausage, bacon, pepperoni, salami, smoked ham, chicken เนื้อ - ไส้กรอกอิตาลี เบคอน แฮมรมควัน ซาลามี่ แฮมรมควัน ไส้ไก่
  - SEAFOOD** - prawn, mussel, scallop, tuna, smoked salmon, anchovy อาหารทะเล - กุ้งลายเสือ หอยนางรม หอยเชลล์ ปลาทูน่า แซลมอนรมควัน และปลาแอนโชวี
  - VEGETABLES** - artichoke, arugula, bell pepper, black olive, tomato, mushroom, spinach, pineapple, onion, asparagus, zucchini, eggplant พืช - อาร์ติโชค ออกรูล่า พริกหยวก มะกอกดำ มะเขือเทศเชอร์รี่ เห็ด ฟักทอง สับปะรด หัวหอมใหญ่ มันฝรั่ง แตงกวา และมะเขือม่วง
  - CHEESE** - mozzarella, parmesan, ricotta or cheddar ชีส - มอสซาเรลล่า พาเมซาน ริคอตต้า และเชดดาร์
  - SAUCES** - classic tomato sauce, spicy hot sauce, BBQ, sweet & tangy, garlic & olive oil, sesame & mayonnaise, Nutella ซอส - ซอสมะเขือเทศ ซอสเผ็ดร้อน ซอสบาร์บีคิวซอสมันเทศอิตาลี น้ำมันมะกอก-กระเทียม น้ำสลัดวากายอนเนส และนุกเทลล่า

EXTRA TOPPINGS  
เพิ่มท็อปปิ้งอย่างละ DT 85

-All prices are net-

## DESSERT



DT 285

### DARK CHOCOLATE PARFAIT

with coffee sauce  
พายพิซซ่าช็อคโกแลต และซอสกาแฟ

### POACHED PEAR IN RED WINE. RUM RAISIN ICE CREAM

served with almond and vanilla crisps  
ลูกพรุนต้มไวน์แดง เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมรัมริ้น และขนมปังกรอบอัลมอนด์วานิลลา

DT 285

### CANNOLI

with Nutella cream, custard and Campari orange sauce  
คานนีไส้นุกเทลล่าครีม และคัสตาร์ดครีม พร้อมด้วยซอสส้มแคมพารี



### APPLE CINNAMON CALZONE

warm cinnamon apple and raisins wrapped in pizza dough with vanilla gelato  
พายซันนิเวลไส้แอปเปิ้ลซินนามอน แอปเปิ้ลอบแห้ง และลูกเกด ห่อด้วยแป้งพิซซ่า เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลา

DT 385



THD 385

## DRINKS

**WATER**  
Perrier (330 ml), Evian (500 ml)  
San Pellegrino (750 ml), Aqua Panna

**BEER**  
Heineken 236  
Corona 295  
Birra Antoniana 330 ml. 295  
Birra Antoniana Altinate 750 ml. 725

**COCKTAILS**  
BELLINI Prosecco, peach puree 589  
APEROL SPRITZ Prosecco, aperol, soda 613  
MIMOSA Prosecco, cointreau, orange juice 589  
SANGRIA Red wine, brandy, mixed fresh fruit, brown sugar 706  
KIR ROYAL Prosecco, crème de cassis 589  
NEGRONI Gin, sweet vermouth, campari 307  
AMERICANO Campari, sweet vermouth, soda 336  
GODFATHER Amaretto, Scotch whisky 295  
MARGARITA ITALIANO Tequila, triple sec, lemoncello, lime, syrup 330  
CAMPARI CAIPIRINHA Campari, brown sugar, lime, orange juice 401

**APERITIVO APERITIVES**  
Cinzano Rosso/Bianco, Martini Rosso/Bianco 236  
Aperol, Campari, Pernod, Fernet Branca, Pimm's No.1 2,100

**LIQUORI LIQUEURS**  
Amaretto 259  
Tia Maria 271  
DOM Benedictine 307  
Kahlua 271  
Bailey's 259  
Grand Marnier 348  
Cointreau 289  
Cellini Lemoncello 259

**GRAPPA**  
Malvolti Fina Vecchia Grappa, Malvoti Finissima Grappa Bianca 236  
Cellini Grappa Amarene Invecchiata

**COGNAC**  
Martell Cordon Blue, Hennessy XO 883  
Martell VSOP, Remy Martin VSOP, Hennessy VSOP 495

**CAFFE SPECIALE SPECIAL COFFEE**  
ITALIANO COFFEE 342  
Amaretto, espresso, brown sugar and whipped cream topped with grand marnier B52 COFFEE 342  
Grand Marnier, Bailey's, espresso, brown sugar and whipped cream topped with Kahlua

**WINE**  
154 Prego, Montepuciano d'abruzzo, DOC, 2012 295 1,400  
295 Prego, Trebbiano d'abruzzo, DOC, 2012 295 1,400

**RED WINE**  
236 Tenuta Carretta Cascina Ferrero, Barolo, DOCG, 2008 4,900  
295 Tedeschi, Amarone Della Valpolicella Classico, Veneto, DOC, 2009 4,400  
725 Villa Girardi, Valpolicella Classico, Veneto, 2013 1,900  
Zonin, Nero d'Avola/Merlot, Veneto, IGT, 2011 1,600  
Planeta La Segreta Rosso, Sicilia ,DOC, 2012 1,700  
589 Placido, Chianti, Tuscany, DOCG, 2013 1,900  
613 Belliccìa, Montepulciano D'Abruzzo, DOC, 2012 1,900  
589 Pighin, Merlot, Friuli, DOC, 2011 2,200  
706 Barbera d'alba Sup" Bric Quercia", Piedmonte, 2011 2,200  
Piccini, Chianti Riserva, DOCG, 2012 2,400

**WHITE WINE**  
336 Pighin, Chardonnay, Friuli, DOC, 2012 2,900  
295 Inama, Saove Classico, Veneto, DOC, 2012 2,600  
330 Piccini, Pinot Grigio, IGT, Venetie, 2012 1,900  
Villa Martina, Chardonnay, IGT, 2012 1,700  
401 Placido Pinot Grigio , IGT Toscana 2012 1,900  
Centine, Sauvignon/Pinot Grigio/ Chardonnay, Tuscany, 2013 1,900  
236 Lucumone, Vermentino, Tuscany, DOC, 2013 2,200  
Umberto Cesari, Pinot Grigio, Emilia, IGT, 2013 2,100  
Villa Sparina, Gavi di Gavi, DOCG, 2012 2,300  
San Angelo, Pinot Grigio, Tuscany, IGT, 2012 3,600

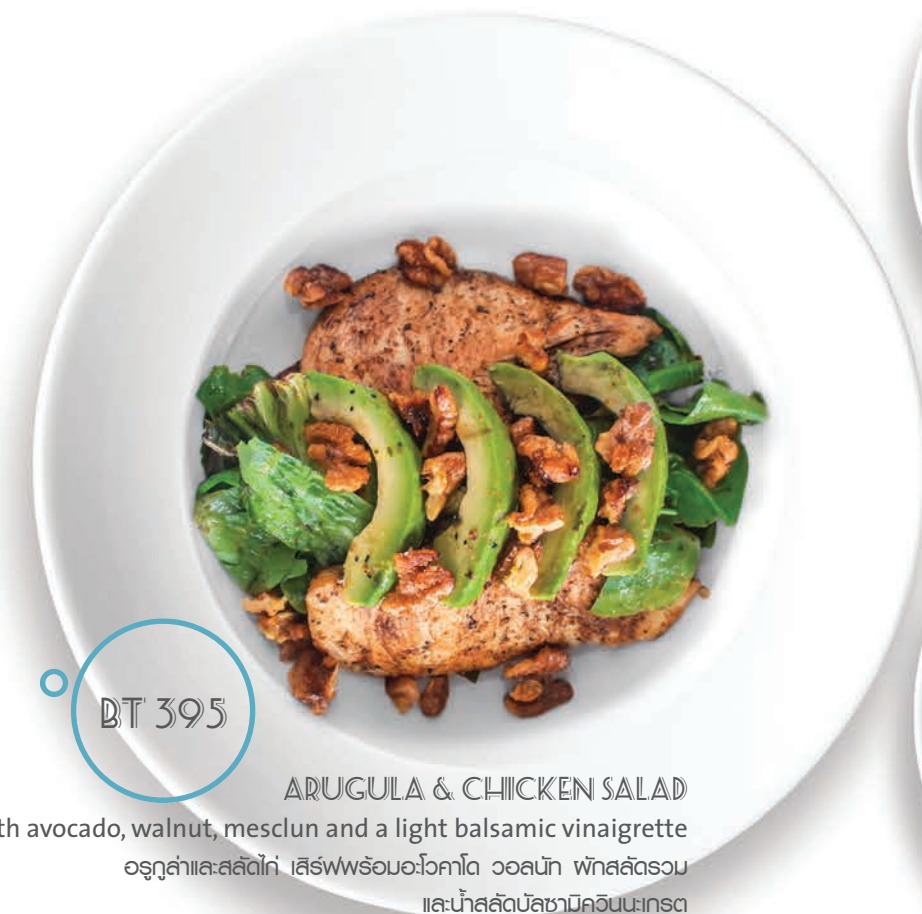
-All prices are net-



฿T 495

### STARTERS & SALADS

**TUNA BRUSCHETTA**  
seared tuna with tomato salsa, rocket salad and shaved parmesan  
ทูน่าคั่วกับซอสมะเขือเทศ ซอลัดโรสเก็ต และชีสพาร์มาซาน



฿T 395

**ARUGULA & CHICKEN SALAD**  
with avocado, walnut, mesclun and a light balsamic vinaigrette  
ออร์กูล่าและสลัดไก่ เสิร์ฟพร้อมอะโวคาโด วอลนัท พาสลีดอง และน้ำสลัดบีลาซิคแบบเบา



฿T 695

**INSALATA CAPRESE EXTRA**  
rocket salad with tomato, buffalo mozzarella and ricotta cheese  
สลัดคาปริซึ่ พร้อมโรสเก็ตสลัด มะเขือเทศ ชีสบัฟฟาโลโมซซาเรลล่า และชีสคอตตา

**TIGER PRAWN**  
skillet sizzled prawns on oven roasted focaccia with garlic and basil dressing  
กุ้งลายเสือทอด เสิร์ฟบนขนมปังโฟกัสเซียกับซอสโรสเก็ต และโรสเฟาดูรสซิง

฿T 495



### PASTA AND RISOTTO



฿T 495

**TAGLIATELLE**  
with porcini mushroom, Italian pork sausage, tomato and garlic sauce with a dash of cream  
พาสต้า tagliatelle พอร์ซินีทรัฟเฟิล น้ำมันงาพุดดิ้งชีสซอสมะเขือเทศและกระเทียม และครีม



฿T 395

**LINGUINE PASTA**  
with sundried tomato, rocket, sautéed garlic, dried chili, truffle oil and basil, topped with a soft poached egg  
พาสต้าลิ่งวีนี พัมมะเขือเทศตากแห้ง โรสเก็ตสลัด น้ำมันทรัฟเฟิล น้ำมันงา และกระเทียม ไข่ต้มอ่อน



฿T 495

**SEAFOOD SPAGHETTI PIZZERIA STYLE**  
with tiger prawns, mussel, scallops, squid, edamame, roasted peppers and curry sauce  
สปาเก็ตตี้ทะเลสดสไตล์พิซซ่าทะเล กุ้งลายเสือ หอยนางรม หอยเชลล์ ปลาหมึก หัวกระเทียมฝรั่ง พริกหยวกย่าง ซอสมะเขือเทศ



฿T 595

**RISOTTO FUNGI**  
with porcini, champignons, parma ham and shaved parmesan  
ริซอตโตฟังกี ทรัฟเฟิลทรัฟเฟิล น้ำมันงาพุดดิ้งชีส พาร์มาแฮม และชีสพาร์มาซาน

-All prices are net-

### SOUP

**CAPPUCCINO**  
of porcini mushroom and truffle paste  
ซุปรังทรัฟเฟิล และทรัฟเฟิลพาสต้า

฿T 335



### MAINS

**SLOW BRAISED LAMB SHANK**  
with soft polenta, roasted peppers and porcini mushroom  
ขาแกะตุ๋น เสิร์ฟพร้อมมันพาลาเออช่า พริกหยวกย่าง และทรัฟเฟิล

฿T 990



฿T 990

**PAN FRIED SNOW FISH**  
with crisp parma ham, bread crumble served with sweet red pepper chilli sauce, basil potato and bean ragout  
เนื้อปลาหิมะย่าง เสิร์ฟพร้อมซอสพริกหยวกทอดเบรียฮาวาน ปันพริง และเตอรูท

**CHICKEN FILLET**  
with spinach, olives, sundried tomato and garlic potato puree  
ไก่อบ พริก เสิร์ฟพร้อมพาสลีน เบคอน มะเขือเทศตากแห้ง และมันฝรั่งบดพริกกระเทียม

฿T 595



฿T 1,150

**RIB EYE STEAK ALLA PIZZAIOLO**  
with sautéed rocket and roasted potato  
เนื้อริบอาย สเต็ก พริกซาลิโ  
เสิร์ฟพร้อมโรสเก็ตสลัด และมันฝรั่งอบ



### PIZZAS OUR STYLE

**MARGHERITA** ฿T 395  
tomato sauce, fresh basil and mozzarella cheese  
พิซซ่ามาร์เกีร่า ปรุงรสด้วยซอสมะเขือเทศ ใบโรสเฟาดู และชีสโมซซาเรลล่า

**ALOHA** ฿T 435  
smoked ham, mushroom, pineapple, tomato sauce and mozzarella cheese  
พิซซ่าโฮลโลว ไส้โฮมสมควัน เห็ด สับปะรด ซอสมะเขือเทศ และชีสโมซซาเรลล่า

**FLORENTINE** ฿T 435  
tomato sauce, smoked ham, spinach, olives and mozzarella cheese  
พิซซ่าฟลอเรนตีนา ปรุงรสด้วยซอสมะเขือเทศ โฮมสมควัน พาสลีน เบคอน และชีสโมซซาเรลล่า

**CAPPRICCIOSA** ฿T 435  
ham, artichoke, mushroom, tomato sauce and mozzarella cheese  
พิซซ่าคาปริซึ่อช่า ปรุงรสด้วยโฮม อาร์ทิโชก เห็ด ซอสมะเขือเทศ และชีสโมซซาเรลล่า

**PROSCIUTTO E FUNGI** ฿T 595  
parma ham, mushroom, tomato sauce and mozzarella cheese  
พิซซ่าโปรซุตโต อี ฟุงกี ปรุงรสด้วยพาร์มาแฮม เห็ด ซอสมะเขือเทศ และชีสโมซซาเรลล่า

**FRUTTI DI MARE** ฿T 495  
mussel, prawn, scallop, fresh basil, onions, tomato sauce, chilli and mozzarella cheese  
พิซซ่าฟรุตตี อี มาเร ปรุงรสด้วยหอยนางรม กุ้ง หอยเชลล์ ใบโรสเฟาดู หอมหัวใหญ่ ซอสมะเขือเทศ พริก และชีสโมซซาเรลล่า

**DEPPERONI** ฿T 595  
tomato, mozzarella cheese, pepperoni and oregano  
พิซซ่าเปปเปอร์นีย์ ปรุงรสด้วยมะเขือเทศ ชีสโมซซาเรลล่า เปปเปอร์นีย์ และออริกาโน่

**TONNO** ฿T 435  
tuna chunks, onion, chilli flakes, tomato sauce, mozzarella, parmesan cheese and peppermint leaves  
พิซซ่าทอนนี ปรุงรสด้วยปลาทูน่า หัวหอมป่นพริกป่น ซอสมะเขือเทศ ชีสโมซซาเรลล่า พาร์มาแฮม และมินต์

**CALZONE** ฿T 595  
ricotta, prosciutto ham, mozzarella cheese and spinach  
พิซซ่าคาลโซน ปรุงรสด้วยชีสคอตตา แฮมโรสเฟาดู ชีสโมซซาเรลล่า และพาสลีน

**CALZONE CON CARNE PICCANTE** ฿T 595  
spicy Calzone with pepperoni, ham, beef ragu, beans and mozzarella cheese  
พิซซ่าคาลโซน คอสน์ คานัน พริกเผา ปรุงรสด้วยเปปเปอร์นีย์ แฮม ซอสราตูเบ็อง คิว และชีสโมซซาเรลล่า

