

The Italian



MOZZARELLA BAR

Burrata di Andria con pomodorini e basilico L V	350
Imported burrata, colorful cherry tomatoes, basil	
Burrata al tartufo rucola e tartufi L V	380
Truffled burrata, rocket, shaved truffle	
Burrata di Andria con cipolline al balsamico L V	350
Imported burrata, balsamic cured onions	
Mozzarella alla caprese classica V	310
Caprese salad - imported mozzarella, tomatoes, basil	
Prosciutto di parma e mozzarella P L	620
Imported buffalo mozzarella, Parma ham	

SCHIACCIATE TUSCAN STUFFED FLAT BREAD

Mascarpone e tartufo V	350
Mascarpone cheese, black truffle	
Salmon affumicato, mascarpone e rucola	330
Smoked salmon, mascarpone cheese, rocket	

FRUTTI DI MARE E PESCI SEAFOOD AND FISH

Cacciucco alla livornese L S	620
Tuscan style lightly spicy seafood soup	
Bianco di snow fish in guazzetto L S	1,290
Poached snow fish with aromatic tomato "guazzetto" Cerignola olives and zucchini	
Gran fritto misto G S	590
Prawns, calamari, bay scallops, whitebait soft shell crab, zucchini, tartar sauce	
Branzino alla crema di basilico S	950
pomodorini e cozze	
Imported sea bass, basil cream candied cherry tomatoes, mussels	

ANTIPASTI / APPETISERS

Insalata Cesare Cardini G L S P	290
Caesar salad - Romaine lettuce, croutons crispy bacon, parmesan cheese	
Calamari alla griglia G S	390
Grilled calamari, Panzanella salad	
Cappesante dorate L S	590
Pan seared diver scallops, brown rice, raisin Lipari caper sauce	
Insalata di frutti di mare S	530
Sicilian style seafood salad with celery, parsley lemon dressing and a touch of chillies	
Carpaccio del Trentino L	530
Beef carpaccio "Trentino style", lemon dressing wild rocket, parmesan cheese	
Polpette della nonna G L P	320
Grandma's meatballs, tomato sauce, mashed potatoes	
Insalata di rucola e Parmigiano L V	270
Wild rocket salad, parmesan cheese cherry tomatoes, balsamic vinaigrette	
Prosciutto di Parma	590
24 months aged Parma ham, Retato melon	
Vitello tonnato S	590
Sliced Dutch veal, tuna cream, roasted peppers Piedmont potato salad	
Antipasto misto per 2 G L S P	1390
Sliced Arancini, fried calamari, truffle schiacciata, parma ham, speck, salami di Felino, burrata and cherry tomatoes, marinated olives, marinated white anchovies fried olives	

ZUPPE E MINESTRE / SOUPS

Minestrone alla Genovese V	240
11 vegetable minestrone soup with pesto	
Crema di funghi selvatici aromatizzata al tartufo nero L V	260
Velvety wild mushroom soup, black truffle scent	

PASTE FATTE IN CASA E RISOTTI / PASTA & RISOTTO

Ravioli piemontesi con vellutata di Pomodoro P	390
Beef and pork filled ravioli, tomato veloute rocket cress	
Tagliatelle con salsiccia e funghi G L P	390
Homemade tagliatelle, wild mushrooms Italian sausage, fresh herbs	
Linguine ai frutti di mare G L S	620
Linguine with prawns, scallops, calamari, mussels clams, tomato sauce	
Tagliolini al granchio G L S	690
aglio e olio	
Tagliolini with crab, olive oil, garlic, chillies	
Spaghetti alle vongole G L S	420
Spaghetti with clams, garlic, white wine, parsley	
Paccheri filanti G L V	390
Paccheri pasta, tomato sauce, basil parmesan cheese, mozzarella	
Risotto con porcini e foie gras L	780
Carnaroli risotto, porcini mushrooms, Alpine butter parmesan cheese, seared foie gras	
Risotto dripping ai frutti di mare L S	610
Seafood risotto, artistic drippings of basil capsicum, squid ink reduction	

CARNI / MEATS

Orecchia di elefante alla Milanese G L P	750
Butter fried breaded pork chop Milanese style cherry tomatoes, roasted potatoes, rocket salad	
Ossobuco alla Milanese G L	690
Milanese style veal ossobuco with white wine vegetables and saffron risotto	
Lombatello di manzo Wagyu alla griglia, puree di patate e legumi glassati L	890
Grilled Australian wagyu hanging tenderloin mushrooms, roasted potatoes	
Abbacchio a scottadito G L	1,150
Charcoal grilled lamb chops, gratinated eggplant mashed potatoes, thyme jus	
Galletto alla griglia G L	470
Charcoal grilled baby chicken, porcini mushrooms fregola, summer truffle sauce	

CONTORNI / SIDES

Spinacino all'aglio L V	90
Sauteed spinach, garlic, extra virgin olive oil	
Pure di patate al tartufo L V	90
Truffled mashed potatoes	
Patate arrosto V	90
Roasted potatoes	
Patate fritte alle erbe Toscane V	90
Tuscan fries seasoned with sea salt and Tuscan herbs	

The Italian

DOLCI / DESSERTS

Semifreddo allo zabaione **G L N V** con cioccolato caldo

Sabayon parfait with hot chocolate
220

Panna cotta con lamponi **L V**

Panna cotta pudding
with raspberry compote
220

Bunet astigiano **G L N V**

Piedmont style chocolate
and almond pudding, whipped cream
210

Tiramisu in 4 different ways **G L N V**

Classic: Lady fingers, velvety mascarpone cream, espresso coffee

Lemon: Lady fingers, velvety mascarpone cream, Amalfi lemon cream

Hazelnut: Lady fingers, velvety mascarpone cream, espresso coffee, hazelnuts cream

Pistachio: Lady fingers, velvety mascarpone cream, espresso coffee, pistachio cream

155

Torta caprese **G L N V**

Flourless chocolate almond and hazelnut cake
mascarpone ice cream
210

Pizza dolce **G N V**

Nutella spread, bananas, dried coconut
295

Gelati (Per scoop) **G L N V**

Selection of Italian gelatos

Yoghurt, raspberry, vanilla, pistachio, chocolate, stracciatella, cheery
gianduja, salted caramel, rum raisin

lemon sorbet, raspberry sorbet, strawberry sorbet

90

G Contains Gluten **L** Contains Lactose **S** Contains Seafood, Crustacean or Molluscs

P Contains Pork **N** Contains Nuts **V** Vegetarian

All prices are quoted in Thai Baht and subject to 10% Service Charge and 7% Government Tax.

The Thai



ซุ๊ป / SOUPS

ต้มกุ้งปรุงรส ส.5 S M	410
Hot and sour soup, grilled Bang Pakong river prawn green mango	
ต้มจืดไก่เบญจา S M	350
Hot and sour soup, free range chicken sweet potato, basil	
ต้มส้มปลากะต๋ำ S	350
Sour soup with grouper, fresh ginger	
ต้มแซ่บซี่โครงหมูโครมุดะแบบเวนต์ซี S M V	320
Hot and sour soup, Kurobuta pork spare rib Ventisi style	
ต้มโคล้งปลาช่อนกรอบรมควันอยุธยา S M	320
Hot and sour soup, Ayutthaya smoked fish roasted herbs	
ต้มยำกะทิปลาหมึกแห้งกับผักเขียว S M	310
Dried squid soup, winter melon, coconut milk	

ผัดและย่าง

STIR-FRIED AND GRILLED

ผัดไหลบัวกุ้งสดกับกะปิกลองโคน S M	470
Stir-fried lotus root and shrimps Klong-Kon shrimp paste and chillies	
ผัดเปิดสุลด่าน S M	450
Stir-fried duck breast, coconut milk, turmeric	
เนื้อวัวทิวโคราชผัดเผ็ดข้างร่อง S M V	790
Stir-fried hot and spicy Korat wagyu beef hot tree basil	
งบบลาร้าหมูสับ แบบสิงห์บุรี P S M	690
Grilled fermented fish, minced pork and herbs wrapped in banana leaf "Singburi style"	
กุ้งก้ามกรามบางปะกง ซอสมะขาม S G	750
Deep-fried Bang Pakong river prawns tamarind sauce	
ชะอมผัดกุ้งน้ำพริกเผา S G N M	450
Stir-fried prawns, young acacia leaves roasted chilli paste	
หมูเค็มฝอยผัดกะทิแบบโบราณ S P	550
Stir-fried shredded salted pork with coconut milk	

ของทานเล่น / APPETISERS

ปลาเนมใบทองหลาง แบบสิงห์บุรี S N M	390
Marinated minced snakehead fish wrapped in savory leaf "Singburi province" style	
เมี่ยงกลีบบัวหลวงเนื้อปู S N M	390
Crispy crab meat and herbs in lotus leaf	
กุ้งโรตัง G S	490
Fried prawns wrapped in Phuket noodles mango dip sauce	
ลำเตี้ยกุ้งไข่แดงเค็ม S N M	320
Marinated minced shrimp, salted egg yolk Chiang Rai Pal Dao walnut wrapped in an egg net	
ซอ่ม่วงแซลมอน G S	320
Flower dumplings stuffed with salmon	
ม้าฮ่อไก่เบญจา S N	320
Marinated free range chicken on "Nang Lae" pineapple	
รังไรเนื้อปูเครื่องว่างควา G S N M	320
Rice thread noodles, minced shrimp crab meat, mung beans, coconut milk	

เมนูยอดนิยม ALL TIME FAVOURITES

ก๋วยเตี๋ยวเนื้อตุ๋นกำแพงแสน S	320
Signature Kamphaeng Saen beef noodle soup	
ผัดกะเพราหมูโครมุดะ S P M	360
Phad kaprao moo - Kurobuta pork, chillies hot basil leaves	
ผัดกะเพราไก่เบญจา S M	350
Phad kaprao gai - organic chicken, chillies hot basil leaves	
ผัดกะเพราเนื้อวัวทิวโคราช S M	390
Phad kaprao nua - Korat wagyu beef, chillies hot basil leaves	
เสิร์ฟพร้อมข้าว และไข่ดาวออกแทนิก (สามารถเลือกชนิดของข้าวได้จากเมนู)	
All Stir-fries are served with a rice of your choice and fried organic egg	

ประเภทแกง / CURRIES

งูड़ीปลาหมึกยักษ์ทะเล S M	790
Giant sea grouper, red curry, coconut milk	
แกงมัสมั่นน่องแกะนิวซีแลนด์แบบอยุธยา S N	790
Six-hour braised New Zealand lamb shank in massaman curry "Ayutthaya style"	
แกงระแวงเนื้อน่องโคกำแพงแสน S M	550
Braised Kamphaeng Saen beef shank in green curry, turmeric, tamarind	
แกงป่าอกเปิดสับ S M V	450
Clear spicy curry with minced duck breast hot basil	
แกงคั่วหอยหวานภูเก็ตกับใบชะพลู S M	450
Phuket sea snail curry, wild betel, acacia leaves	
แกงส้มปักษ์ใต้ใช้ปลาฉวีทิว S M	450
Hot and sour curry with giant catfish roe coconut palm heart "Southern style"	
แกงตุนปลาช่อนแม่ลาทิวกับกุ้งฝอย S M V	450
Hot and sour curry with giant catfish roe shrimps, sour curry, taro stalk "Northern style"	

สลัด / SALADS

แสร้งว่ากุ้งก้ามกรามบางปะกง S M	510
Grilled Bang Pakong river prawn, spicy salad salted gourami, vegetables	
ยำชะครามเนื้อปู S N M	450
Seabite salad, crab meat	
พลาปูนิ่มทอดกรอบ S M	390
Ranong soft shell crab salad, roasted chilli paste	
ยำพริกหยวกสอดไส้กุ้งกับแตงไทยอ่อน S M	390
Grilled green pepper stuffed with shrimp meat young mush melon salad	
ยำบทอดโบราณ S M	350
Spicy frog salad, green mango, banana blossom	
ยำใบบัวบกกุ้งสับปักษ์ใต้ S M	370
Gotu kola leaf spicy salad, minced prawns roasted coconut	

ข้าว / RICE

ข้าวหอมมะลิอินทรีย์ V	50
จากทุ่งกุลาร้องไห้ จ.มหาสารคาม	
Organic Hom Mali rice from Tung Kula Ronghai Mahasarakham province	
ข้าวกล้องหอมมะลิอินทรีย์ V	50
จากโครงการหลวง จ.เชียงใหม่	
Haaletin brown rice from Royal Project Chiang Mai province	
ข้าวกล้องสังข์หยด จาก จ.พัทลุง V	50
Sangyod brown rice from Phattalung province	

M Mild **M** Spicy **M** Very Spicy

G Contains Gluten **L** Contains Lactose **S** Contains Seafood, Crustacean or Molluscs **P** Contains Pork **N** Contains Nuts **V** Vegetarian

All prices are quoted in Thai Baht and subject to 10% Service Charge and 7% Government Tax.

The Thai

ของหวาน DESSERTS

ส้มดุน **v**

Tropical fruits in scented syrup
and bitter orange

250

สังขยาชาวไทย กับไอศกรีมวานิลลา **G L V**

Thai tea custard, white bread
vanilla ice cream

220

ข้าวเหนียวมะม่วงพระเจ้า 5 พระองค์ **N V**

Mango sticky rice with Chiang Rai Pal Dao walnut

290

ลูกหลาน 50 ปี ลอยแก้วน้ำช่อดอกมะพร้าว **v**

Sweet fan palm seeds and kaffir lime
in coconut flower syrup with crushed ice

220

หยกมณีมะพร้าวอ่อนน้ำกะทิ กับน้ำชาชาวดังอย่าง **v**

Sweet sago palm and young coconut
served with rice tea

220

G Contains Gluten **L** Contains Lactose **S** Contains Seafood, Crustacean or Molluscs
P Contains Pork **N** Contains Nuts **V** Vegetarian

All prices are quoted in Thai Baht and subject to 10% Service Charge and 7% Government Tax.

The Italian

PIZZA



PIZZA BREAD **G V**

Tomato, extra virgin olive oil, oregano

190

BIANCA **G L V**

Mozzarella cheese, parmesan cheese extra virgin olive oil, oregano

240

MARGHERITA **G L V**

Tomato, mozzarella cheese, parmesan cheese extra virgin olive oil, basil

290

PUGLIESE **G L V**

Tomato, mozzarella cheese, onions extra virgin olive oil, oregano

290

NAPOLI **G L S**

Tomato, mozzarella cheese anchovies, extra virgin olive oil, oregano

295

BOSCAIOLA **G L P**

Tomato, mozzarella cheese mushrooms, pork ham

330

PROSCIUTTO **G L P**

Tomato, mozzarella cheese, pork ham

310

QUATTRO FORMAGGI **G L V**

Gorgonzola cheese, fontina cheese parmesan cheese, mozzarella cheese

380

CALABRIA **G L P**

Tomato, mozzarella cheese, spicy Calabrian sausage

380

ANDRIA **V**

Tomato, mozzarella cheese, oregano rocket leaves, burrata cheese extra virgin olive oil

390

ANDRIA E PARMA **G L P**

Tomato, mozzarella cheese, oregano rocket leaves burrata cheese, Parma ham, extra virgin olive oil

430

QUATTRO STAGIONI **G L P**

Tomato, mozzarella cheese, mushrooms pork ham artichokes, black olives, basil

390

BISMARCK **G L P**

Mozzarella cheese, bacon parmesan cheese, egg

290

CALZONE **G L P**

Tomato, mozzarella cheese, mushrooms, pork ham

330

FRUTTI DI MARE **G L S**

Tomato, mozzarella cheese, prawns mussels calamari, basil

420

HAWAII **G L P**

Tomato, mozzarella cheese, pineapple pork ham

320

VENTISI **G L P**

Mascarpone cheese, Parma ham rocket leaves

440

PARMA **G L P**

Tomato, mozzarella cheese, Parma ham rocket leaves

390

DOLCE **G N V**

Nutella spread, bananas, dried coconut

295

G Contains Gluten **L** Contains Lactose **S** Contains Seafood, Crustacean or Molluscs
P Contains Pork **N** Contains Nuts **V** Vegetarian

All prices are quoted in Thai Baht and subject to 10% Service Charge and 7% Government Tax.

Pasticceria



BREAKFAST

2 Egg any style

(optional only egg white)

French style omelet, scrambled, fried.

With a choice of 3 sides :

Pork sausage, chicken sausage, pork bacon, chicken bacon, baked beans, hash browns, fowl medames, pork ham, chicken ham, smoked salmon (add THB 50) avocado (add THB 50)

ไข่ดาวสุก, ไข่ดาวไม่สุก, ออมเล็ต หรือไข่กวน เสิร์ฟพร้อมไส้กรอกหมู หรือไส้กรอกไก่, เบคอน, แอมหมู, แอมไก่, มันฝรั่งแฮชบราวน์, ถั่วขาว ในซอสมะเขือเทศ, แซลมอนรมควัน และอโวคาโด (เพิ่ม 50 บาท)

Benedictine

290

2 poached eggs, Canadian bacon on toasted English muffin, Hollandaise sauce

ไข่เบเนดิกต์ บนอิงลิชมัฟฟิน เสิร์ฟพร้อมแคนาดาเดียนเบคอน และซอสฮอลแลนด์ซ

Royale

330

2 poached eggs, smoked salmon on toasted English muffin, Hollandaise sauce

ไข่รอยัล บนอิงลิชมัฟฟินเสิร์ฟพร้อมแซลมอนรมควันและซอสฮอลแลนด์ซ

Californian Sausage Muffin

190

English muffin, homemade sausage patty fried organic egg, Swiss cheese

มัฟฟินแคลิฟอร์เนียไส้กรอก

Bacon & Egg Muffin

190

English muffin, Canadian bacon, fried organic egg Swiss cheese

มัฟฟินไข่และเบคอน

BURGERS

Chicago smashed burger

450

Angus smashed beef patty with cheese, lettuce and tomatoes served in a soft bun with fries and coleslaw

ชิคาโกเบอร์เกอร์เนื้อวัวกับชีส เสิร์ฟกับเฟรนช์ฟรายส์

Chicken Burger

310

Teriyaki or black pepper chicken, lettuce mayonnaise in a soft bun served with French fries

320

เบอร์เกอร์ไก่เทรียคิ หรือไก่พริกไทยดำ เสิร์ฟกับเฟรนช์ฟรายส์

PIZZA ROMANA

Our pizzas ingredients are all imported from Italy

Margherita

130

Fiordilatte mozzarella, tomato, basil, extra virgin olive oil

มาร์การิตา : ชีสมอสซาเรลล่าฟออร์ดีเลตต์ มะเขือเทศเข้มข้น

และโหระพาอิตาเลียน

Prosciutto e Funghi / Ham and Mushrooms

130

Fiordilatte mozzarella, tomato, wild mushrooms extra virgin olive oil

โพรชุตโต้ เอ ฟุงกี : ชีสมอสซาเรลล่าฟออร์ดีเลตต์

มะเขือเทศเข้มข้น เห็ด และแฮมหมู

Calabrese

140

Fiordilatte mozzarella, tomato, spicy Calabrian salami extra virgin olive oil

คาราเบรเซ : ชีสมอสซาเรลล่าฟออร์ดีเลตต์ มะเขือเทศเข้มข้น

และสไปซี่ ซาลามิตาเลียน

Hawaii

140

Fiordilatte mozzarella, tomato, pork ham, pineapple

ฮาวาย : ชีสมอสซาเรลล่าฟออร์ดีเลตต์ มะเขือเทศเข้มข้น สับปะรด

และแฮมหมู

Pasticceria



GELATI

Small THB 90 • Medium THB 155 • Large THB 220

- Yoggi** ไอศกรีมโยร์เกิร์ต
- Caramel Salted Ice Cream** ไอศกรีมคาราเมลซอลต์
- Chocolate Ice Cream** ไอศกรีมช็อกโกแลต
- Vanilla Ice Cream** ไอศกรีมวานิลลา
- Raspberry Sorbet** ราสพ์เบอร์รี่เชอร์เบท
- Pistachio Ice Cream** ไอศกรีมพิสตาชิโอ
- Cherry Ice Cream** ไอศกรีมเชอร์รี่
- Gianduja Ice Cream** ไอศกรีมจันดูยา
- Lemon Sorbet** เลมอนเชอร์เบท
- Strawberry Sorbet** สตรอว์เบอร์รี่เชอร์เบท
- Rum Raisin Ice Cream** ไอศกรีมรัมลูกเกด
- Stracciatella Ice Cream** ไอศกรีมนมผสมช็อกโกแลต

Toppings

20

BAKERY

- Apricot Krapfen**
โดนัทไส้แอปเปิ้ลคอก
- Strawberry Krapfen**
โดนัทไส้สตรอเบอร์รี่
- Alomond Croissant**
อัลมอนต์ครัวซองต์
- Apple Sfogliatine**
พายสอดไส้แอปเปิ้ล
- Cream Sfogliatine**
พายสอดไส้ครีม
- Butter Croissant**
ครัวซองต์เนยสด
- Pain Au Chocolate**
ครัวซองต์ช็อกโกแลต

120

120

120

120

120

110

120

VIENNOISERIE

- Torta Caprese** 755
เค้กอัลมอนต์ช็อกโกแลต
- Lemon Tart** 50
เลมอนทาร์ต
- Cannoli Siliani** 50
แคนโนลีสี่เหลี่ยม
- Raspberry Tart** 50
ราสพ์เบอร์รี่ทาร์ต
- Craquelim Choux** 50
เค้กอัลมอนต์ช็อกโกแลต
- Pesca Alla Crema** 50
ขนมปังบริยอชสอดไส้ครีม
- Tiramisu** 160
ทiramisu ที่รามิสุ
- Lemon, Pistachio, Classic, Hazelnut**
เลมอน, พิสตาชิโอ, คลาสสิก, เฮเซลนัท
- Apicot Krapfen** 120
โดนัทไส้แอปเปิ้ลคอก
- Almond Croissant** 120
ครัวซองต์อัลมอนต์
- Italian Pain Croissant** 110
ครัวซองต์อิตาลี
- Italian Apicot Croissant** 120
ครัวซองต์อิตาลีไส้แอปเปิ้ลคอก
- Italian Cream Croissant** 120
ครัวซองต์อิตาลีไส้ครีม
- Italian Nutella Croissant** 120
ครัวซองต์อิตาลีไส้นูเทลล่า

BISCOTTI

- Cantucci Cashewnut** 30
คุกกี้เม็ดมะม่วงสโตนอิตาลี
- Cantucci Pistachio and Chocolate** 30
คุกกี้ถั่วพิสตาชิโอและช็อกโกแลตสโตนอิตาลี

The Cafe

COCKTAILS



ITALIAN COCKTAILS

Cherry Pink 390

Matusalem Platino rum
limoncello, cherry syrup
lime juice, pomegranate syrup

Sherbeto

Limoncello, lemon sherbet
prosecco

Negroni

Lady Trieu Contemporary gin,
Campari, Cinzano rosso

Classic Bellini

Peach purée, prosecco

Blood Orange Bellini

Blood orange juice, prosecco

Te Limon

Wild Turkey Whiskey
limoncello, earl grey tea

THAI COCKTAILS

Aumpawa 390

Matusalem Solera 7 years rum,
coconut juice, coconut
flower syrup, coconut milk

Issan

Lady Trieu Contemporary gin,
lime juice, syrup, dill

Mango Delight

Matusalem Platino rum
Malibu, mango purée
coconut cream, coconut syrup

Miang Kham Muang

Lemongrass-ginger infused
Lady Trieu Contemporary gin,
Malibu, lime, grapefruit juice,
tonic

Mekhong Delight

Mekhong, Amaretto
Disaronno, lime juice, syrup
kaffir leaf, lemongrass

Tamarind Mojito

Matusalem Solera 7 years rum,
tamarind juice, lime juice, syrup,
brown sugar
mint leaves

ITALIAN MOCKTAILS

Ventisi Tea 190

Apple juice, apple syrup
lime juice, earl grey

Berry Banana 190

Banana, strawberry
vanilla ice cream

Punch Verde 190

Green apple, rock melon
orange juice, fresh mint

THAI MOCKTAILS

Coconut Coffee 150

Fresh coconut juice
espresso

Papa-Go 190

Fresh mango, fresh papaya
pineapple juice, lime juice
syrup

Cherry Temple 190

Cherry marachino
pomegranate syrup, sprite

Jungle Fever 190

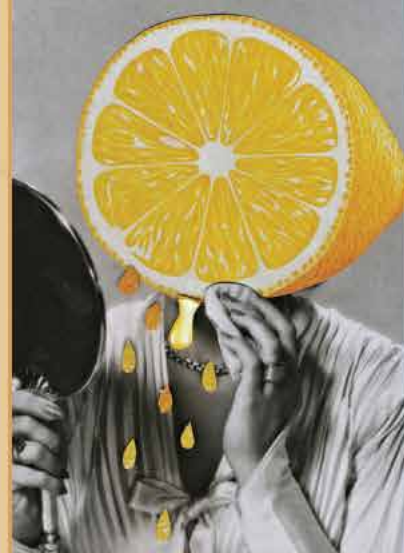
Pineapple juice, orange juice
coconut milk, grenadine

Passion Refresher 190

Passion fruit, lychee juice
mint, lime juice

The Cafe

BEVERAGES



BEER		WHISKY		COFFEE	
Singha	190	The Famous Grouse	350	Macchiato, Latte	120
Chang	190	Smoky Black		Cappucino, Frappé	
Budweiser 0.0	190	The Famous Grouse	350	Espresso	
Asahi	190	Sherry Cask		Dirty Coffee	150
Heineken	190			Milk, cream, espresso	
Peroni	250			Orange Coffee	150
VERMOUTH		COGNAC		Espresso, vanilla syrup	
Cinzano Rosso	200	Remy Martin VSOP	450	orange juice	
Bianco, Extra Dry		Rémy Martin Louis XIII		Honey Lemon Coffee	150
		15 ml.	4,600	Fresh lemon juice, honey	
		30 ml.	9,000	espresso	
		45 ml.	12,500		
GIN		GRAPPA			
Iron Ball	250	Di Barbaresco, Gaja	290		
Lady Trieu Contemporary	350	Di Sassicaia	450		
Gil The Authentic Rural	570				
Gil The Authentic Rural					
Gin Torbato	590	WATER			
O'ndina	1,120	San Pellegrino 0.75L	290		
Del Professor Crocodile	650	San Pellegrino 0.25L	180		
		Acqua Panna 0.75L	290		
		Acqua Panna 0.5L	180		
RUM		SPARKLING JUICES			
Chalong Bay	200	Limonata	150		
Matusalem Platino	350	Pompelmo	150		
Matusalem	350	Aranciata	150		
Solera 7 years					
VODKA		JUICE			
Skyy Neptune, Citrus	250	Orange, Pineapple	150		
Raspberry		Apple, Coconut, Watermelon			
TEQUILA		SOFT DRINKS			
Jose Cuervo	250	Coke, Coke Zero	90		
Especial Silver		Sprite, Fanta			
		Ginger Ale, Tonic			
		Soda Water			

All prices are subject to 10% service charge and 7% government tax.

Ventisi

WINE

BY THE GLASS

CHAMPAGNE

Pommery Brut Royal N.V.

999

SPARKLING

Prosecco Follador Joani Millesimato Extra Dry

220

WHITE

Conti Zecca, Donna Marzia Vermentino, Puglia IGP 2019

190

Demarie Moscato d'Asti DOCG 2022

380

Terlaner, Pinot Bianco, Chardonay, Sauvignon Blanc 2022

590

ROSE

Zenato, Bardolino Chiaretto DOC, Veneto

300

RED

Camasella Appassimento Puglia Rosso IGT 2021

360

Barolo Giuseppe Principiano 2019

590

Podere Prospero, Bolgheri, Tuscany 2019

690



Ventisi



BY THE BOTTLE

SPARKLING

Prosecco Follador Joani Millesimato Extra Dry 1,100

CHAMPAGNE

Pommery Brut Royal N.V. 5,400

WHITE

Conti Zecca, Donna Marzia Vermentino, Salento IGP, Puglia 2019 850

Velenosi, 'Prope' Passerina, Colli Aprutini IGT, Abruzzo 2019 1,500

Cristo di Campobello, C'D'C, Terre Siciliane IGT, Sicilia 2018 1,800

Massolino, Mascato d'Asti DOCG, Piedmont 2021 2,100

ROSE

Zenato, Bardolino Chiaretto DOC, Veneto 300

RED

Umani Ronchi, 'Fonto Del Re' Lacrima di Morro D'Alba DOC, Marche 2019 1,800

Shiraz, Casdale del Giglioo IGT, Lazio 2018 2,000

Podere Prospero, Bolgheri, Tuscany 2019 3,450